

WINE

Week

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 5 (79)
Июль 2024

СОБЫТИЯ



На «Виноиндустрии 2024» обсудят взаимодействие российских виноделов с HoReCa

С 23 по 25 июля в Санкт-Петербурге пройдет выставка «Виноиндустрия 2024», где в рамках деловой программы будут затронуты актуальные вопросы сотрудничества баров и ресторанов с региональными винодельческими хозяйствами.

В рамках дискуссии, посвященной партнерству виноделов и сегмента HoReCa, генеральный директор винного бара «Негодники» Адель Пирлеспесов расскажет об интересе к российскому вину. «В Крыму желание попробовать «что-то местное» выше, чем в крупных городах. В Санкт-Петербурге, конечно, еще не привыкли пить российские вина так, как в Краснодарском крае. В последнее время мы рассказываем гостям про особенности наших вин, и если раньше соотношение заказов иностранных вин и российских было 80% на 20%, то сейчас у нас в баре продается около 1/3 российских вин в среднем», — говорит он.

(Продолжение на стр. 2)

МАРКО САБЕЛЛИКО: «МЫ ГОРДО НЕСЕМ ЗНАМЯ ИТАЛЬЯНСКОГО ВИНОДЕЛИЯ ПО ВСЕМУ МИРУ!»

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. О том, чем был обусловлен выбор этой страны и как прошел дебют на новом месте, газете Wine Weekly рассказал главный редактор гйда Vini d'Italia Марко Сабеллико.

— Как вы оцениваете прошедшие мероприятия? Чем заинтересовал вас рынок Казахстана? Планируете ли подобные мероприятия в других странах постсоветского пространства?

— В этом году мы получили множество писем и запросов от виноделов, которые хотели провести мероприятие в Казахстане. Поэтому мы решили организовать его именно здесь.

Сначала мы планировали провести мероприятие в Астане, ведь это столица. Но после того, как мы получили подробную информацию от наших российских партнеров, мы решили провести его в Алматы, и никто не пожалел об этом решении.

Мероприятие прошло очень интересно и на высоком уровне. Все остались довольны как самим мероприятием, так и встречами и контактами.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



«Кубок Экспертов» вручат на форуме «РОСАЛКОБРЕНД»

Организаторы открытого всероссийского конкурса вин и спиртных напитков «Кубок Экспертов» объявили о датах проведения церемонии награждения, которая состоится 19 сентября в Москве, в отеле «Метрополь».

Вот что сообщил организатор конкурса и форума Юрий Юдич: «Важная новость в том, что мы синхронизировали даты винного и крепкого этапов «Кубка Экспертов». Теперь отборочные и финальные туры дегустаций обеих групп пройдут в летний период, а результаты будут объявлены на форуме «РОСАЛКОБРЕНД», который пройдет 19 сентября в Москве, в отеле «Метрополь».

Конкурс будет проходить в два этапа. На первом штаб конкурса проведет опрос экспертной группы (эксперты отбора) и определит участников отборочной и финальной дегустаций. В группу входят профильные журналисты, блогеры, технологи предприятий, виноделы, дистрибьюторы и другие участники профессионального сообщества.

(Продолжение на стр. 3)

В МОСКВЕ ВПЕРВЫЕ ПРОЙДЕТ «ВИННЫЙ КВАРТИРНИК»



24 и 25 августа в Москве, в гастрономическом квартале «Три вокзала. Депо», состоится «Винный квартирник» от организаторов международного гастрономического фестиваля «Вкус Москвы».

Гостей праздника ждет насыщенная программа, вобравшая в себя все лучшее, что накопил за свою 10-летнюю историю «Вкус Москвы». Посетителям «Винного квартирника» будут представлены блюда от лучших столичных ресторанов, мастер-классы с шеф-поварами мирового уровня, многочисленные дегустации вин и мастер-классы от ведущих сомелье и экспертов России, гастромакет для настоящих гурманов и интерактивные развлечения на любой вкус.

Главным событием фестиваля «Вкус Москвы», бессменным организатором которого является компания Asti Group, станет уникальное событие — «Винный квартирник».

«Винный квартирник на крыше» — это совершенно новый формат от организаторов «Вкуса Москвы», который представляет собой фестиваль вина, еды, музыки и впечатлений. По словам генерального директора Asti Group Нарине Багманян, это уникальное событие объединит винодельческий и гастрономический рынки и подарит гостям праздника незабываемые впечатления в уникальной атмосфере релакса на фоне панорамных видов летней Москвы.

По словам организаторов, в этом году

в фестивале «Вкус Москвы» смогут принять участие не только производители, поставщики, дистрибьюторы вин и напитков, продуктов питания и деликатесов, представители ресторанного бизнеса и шеф-повара. В экспозиции мероприятия также предусмотрены выставочные места для компаний, которые занимаются продвижением и продажами бытовой техники и кухонного инвентаря, аксессуаров для сервировки стола. Гости фестиваля также смогут выбрать для себя туристические услуги, спортивные товары, подарки, книги, сувениры и многое другое.

Подробнее о мероприятии:

<https://astigroup.timepad.ru/event/2943477/>

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

На «Виноиндустрии 2024» обсудят взаимодействие российских виноделов с HoReCa

Адель также поделится своим опытом продвижения отечественных напитков в собственном баре, а также расскажет о перспективных винодельческих хозяйствах нашей страны.

«У нас есть отличные терруары, которые еще не раскрыты полностью. Хотя мы довольно молодые, прогрессивный стиль российского виноделия уже на уровне европейского. Нам есть к чему стремиться и есть чем гордиться», — отмечает Адель.

Шеф-сомелье группы ресторанов «Еда и Культура Project» в Нижнем Новгороде Виктория Бродская также присоединится к дискуссии и затронет вопросы логистики при работе с винодельческими хозяйствами в регионах. Она подчеркивает, что этот аспект является ключевым при составлении винной карты ресторана.

Интерес к российскому вину растет, однако есть много сложностей, с которыми сталкиваются небольшие винные хозяйства, у которых не развита дистрибуция. «Правильно выстроенная логистика заказов — это залог корректной экономики и эффективного рабочего дня», — отмечает Виктория. Она также поделится опытом своего ресторана YALE, где российским винам выделен отдельный раздел карты с целью познакомить гостей с разнообразием стилей и сортов и с высоким уровнем качества, достигнутым сегодня.

В панельной дискуссии также примут участие Жанна Киликиди, шеф-сомелье сети баров «Винный Базар», и Полина Иванова, соучредитель винного бара «Небо и Вино».

«В России уже больше 10 лет на рынке качественное отечественное вино, на которое многие гости до сих пор не обращают внимания. Мы расскажем историю любви «Винных Базаров» и российского виноделия. «Мы с опаской посматривали на российские вина, но влюбились и хотим показать нашим потребителям, какого уровня достигла данная индустрия», — делится Жанна Киликиди.

МАРКО САБЕЛЛИКО: «МЫ ГОРДО НЕСЕМ ЗНАМЯ ИТАЛЬЯНСКОГО ВИНОДЕЛИЯ ПО ВСЕМУ МИРУ!»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Алматы показал себя как исторический центр Казахстана, очень живой и активный бизнес-город. А что касается культуры вина и винопития, то мы были приятно удивлены.

Я оцениваю это мероприятие как очень яркое, которое было проведено на высочайшем уровне с очень интересной программой. Таким образом, Алматы подтвердила большой интерес государств Средней Азии к винам Италии.

Что касается проведения мероприятий в других республиках в следующем году, то мы решили провести аналогичный салон вин Италии в Узбекистане. Это решение было принято благодаря тому, что в Алматы были гости из Узбекистана, которые проявили серьезный интерес к винам Италии.

— **В общем объеме винного импорта в Россию итальянские вина по-прежнему занимают 1-е место, а российский рынок, несмотря на санкции, входит в мировой топ-10 стран по продажам вин Италии. Не планируете ли возобновить проведение ваших мероприятий в России? Многие итальянские виноделы скажут вам за это огромное спасибо.**

— Я не могу отвечать за решения, принимаемые генеральной дирекцией Gambero Rosso. Однако я могу подтвердить, что в России была проведена большая работа по продвижению итальянских вин.

Российский рынок всегда был важным направлением для экспорта итальянских вин. И, конечно, все ждут нормализации ситуации, чтобы можно было возобновить мероприятия.

Несмотря на это, я знаю, что поставки итальянского вина продолжают. Но, как я уже сказал, вопрос возобновления деятельности Gambero Rosso в России находится вне моей компетенции, поэтому я не могу ответить на него более подробно.

Хочу поблагодарить российских импортеров, которые проделали и продолжают делать важную работу по поставкам итальянских вин в России. Они не только обеспечивают продвижение вин, но и достигают серьезных объемов продаж.

— **Как вы оцениваете итоги прошлого сезона, представленные в гиде Vini d'Italia-2024?**

— В этом гиде был установлен рекорд по количеству виноделов, получивших высшую награду Tre Visciere. Всего этой наградой в прошлом году были отмечены 498 виноделов. Причем 49 из них получили ее впервые.

Также были отмечены три новых вина из Венето, пять — из Пьемонта, два — из Лигурии, два — с севера области Лацио и столько же из Франкакорты. Также отдельно хочу упомянуть новинки из Умбрии.

Наряду с этим я хочу отметить очень большую работу, которую проделали южные области Италии. В этих регио-

и многие другие специалисты.

Результатом успешной работы всей команды и правильного стратегического пути развития виноделия в итоге становится не только высокое качество вин, но и демонстрация ценности территории, на которой оно производится.

И только после того, как команде виноделов удастся добиться того, чтобы их продукция соответствовала целому ряду критериев, которые оценивает наш гид, только после этого эксперты Vini d'Italia начинают рассматривать их вина, которые в итоге могут получить премию.

Таким образом, сегодня недостаточно просто производить вино. Важно, чтобы оно дошло до потребителя. А для этого нужно много ездить, проводить много презентаций, дегустаций. В сегодняшних условиях, когда на рынке представлено огромное количество вин, нужно сделать что-то экстраординарное, интересное и необычное, чтобы привлечь внимание винотек, винных баров и владельцев ресторанов. Это целый комплекс мер и очень серьезная работа.

Раньше, возможно, достаточно было просто произвести вино, и оно само по себе продавалось. Но сегодня эта стратегия не работает. Все должно работать как единый механизм, как единая профессиональная команда. Только при соблюдении комплекса всех этих критериев и подходов жюри может отобрать лучшие вина и заслуженно наградить их премиями.

— **Некоторые регионы Италии, такие как Венето, Пьемонт и Тоскана, в рейтинге лучших вин представлены почти сотней вин. А во многих других регионах страны число вин — обладателей Tre Visciere не достигает и 10. Чем объясняется такое соотношение? В этих регионах хуже качество вин или они не соответствуют критериям отбора?**

— С каждым годом эти «не очень популярные» регионы представляют все больше новинок и активно работают над повышением качества своих вин.

Например, такая редкость, как вино Сусуманиелло из Апулии, которое совсем недавно буквально ворвалось на рынок. И на сегодняшний день уже



Этот факт поражает многих. Рост качества вин, разнообразие видов и типов вин — все это вызывает восхищение. Отдельно необходимо отметить, что среди награжденных виноделов есть производители практически всех категорий: от органических вин до «оранжа» и вин, выдержанных в амфоре.

При подготовке гида команда Gambero Rosso исколесила всю Италию вдоль и поперек, и мы были приятно удивлены тем, как винодельни и виноделы стремятся повысить качество своей продукции и благодаря этому добиваются высоких результатов на международных конкурсах.

— **Можете рассказать, из каких регионов происходят эти 49 новых вин и чем они привлекли внимание жюри?**

— В список лучших новичков вошли четыре винодельни с Сицилии. В первую очередь, речь идет о терруаре Этны, который в последние годы демонстрирует значительный рост качества вин.

нах появилось много новинок, новых сортов и деноминаций.

И еще раз подчеркну, что вина Италии — это не только известные бренды, такие как Брунелло ди Монтальчино, Кьянти Классико, Амароне и Бароло. В Италии есть много других интересных вин, и это подтверждается тем, что Юг в этом гиде приятно удивил своими новинками.

Также отмечу интересную деноминацию San Martino della Battaglia DOC, которая находится недалеко от озера Гарда, в зоне Лугана. Из этого терруара в гиде Vini d'Italia 2024 было премировано одно вино, достаточно элегантное, рафинированное и интересное.

— **По каким критериям отбираются победители?**

— Чтобы попасть в гид Vini d'Italia и получить награду Tre Visciere, необходимо не только производить вино. Важна работа над всем проектом в целом, в котором должна быть задействована команда профессионалов, куда входят: агроном, энолог, сейлз-менеджер

В МОСКВЕ ЗАВЕРШИЛСЯ ФИНАЛ «ЛИГИ СОМЕЛЬЕ»

виноделы, бренд-амбассадоры, винные гиды), так и обычные ценители российского вина, интересующиеся историей и современным виноделием России.

Финалу, в котором приняло участие 8 команд, предшествовало 4 отборочных тура, по итогам каждого из которых были выбраны по 2 сильнейшие команды. Конкурсная программа как отборочных туров, так и финала состояла из трех этапов: слепые дегустации российских вин (по четыре образца в белом и красном сетах соответственно), теоретическая часть, состоящая из 10 вопросов от экспертов отрасли, и финальный брейн-ринг, где две команды, набравшие наибольшее количество баллов, отвечали на каверзные вопросы о российском и мировом виноделии на скорость.

В состав жюри финала «Лиги Сомелье» вошли президент Московской ассоциации сомелье, руководитель школы сомелье Wine State Владимир

Косенко и представитель виноторговой компании «Винотерра» Александр Гаржа. Ведущим мероприятия выступил винодел, президент Всероссийского винного сообщества «Лига Сомелье», сооснователь Школы русского вина Игорь Ершов.

Победитель конкурса «Лига Сомелье — Чемпионат России 2024» Команда Taste&Talk (Москва) в составе:

Елена Бакурова — сомелье, винный гид; Сергей Орешников — сомелье «Абрау-Дюрсо»; Дмитрий Вертихин — сомелье, ведущий винных мероприятий Taste&Talk; Наталья Куликова — сомелье, ведущая винных мероприятий Taste&Talk.

2-е место Сборная команда Москвы и Крыма «Еще вина» в составе:

Тимофей Ильин — владелец бара «Еще вина»;

Александра Мофа — бренд-амбассадор винодельни Galitskiy&Galitskiy; Галия Шакирова — начальник управления коммуникаций РСХБ; Зураб Шафиев — сомелье, винный энтузиаст.

3-е место Команда «Четыре топора» (Санкт-Петербург) в составе:

Владимир Цветков — владелец и винодел ТМ «Владимир Цветков»; Елена Присягина — бренд-амбассадор ТМ «Владимир Цветков», сомелье проекта BLEND; Ксения Скарыгина — винный эксперт, победитель Russian Wine Trophy 2022; Александр Иванов — независимый эксперт.

В конкурсных дегустациях были представлены вина от виноделов «Фанагория», «Винодельческий дом Бюрнье», «Криница», Oleg Repin, «Легенды Крыма», Loco Cimbali, «Собер Баш», Alma Valley.



30 июня в Москве состоялся финал первого в России командного конкурса «Лига Сомелье — Чемпионат России 2024». Мероприятие, организованное по инициативе Всероссийского винного сообщества «Лига Сомелье»,

прошло в павильоне №48 ВДНХ в рамках выставки-форума «Россия».

В конкурсе принимали участие команды, состоящие из 4 участников. В их состав входили как профессионалы винной индустрии (сомелье, кависты,

два производителя делают прекрасные вина из этого автохтонного сорта, который был незаслуженно забыт.

То есть южные регионы наращивают свое развитие, активно и плодотворно работают над повышением качества вин и над увеличением продаж. Соответственно, количество вин из этих регионов, входящих в гид Vini d'Italia, с каждым годом также увеличивается.

– **Gambero Rosso, наряду с награждением лучших вин Италии, также вручает премии «Вино года», «Винодельня года» и т.д. Расскажите, пожалуйста, сколько всего таких премий?**

– На данный момент существует 12 премий: «Красное вино года», «Белое вино года», «Лучшее спуманте года», «Лучшее десертное вино года», «Винодельня года» и так далее.

Что касается премии «Прорыв года» – то она присуждается компании, которая добилась значительных успехов и внесла существенный вклад в развитие отрасли. Кому присуждается эта премия? Мало соответствовать тем критериям, которые были перечислены в предыдущем ответе. То есть это должно быть не просто хорошее и вкусное вино. Должна быть эмоциональная составляющая, когда всем экспертам в жюри во время дегустации единодушно хочется сказать: «Вау!» И, собственно говоря, этот критерий является основным, когда мы присваиваем премию «Прорыв года».

– **Появятся ли в ближайшее время какие-то новые премии?**

– Сейчас обсуждается возможность учреждения еще одной премии, однако пока она существует только на уровне дискуссий. Ее название пока еще даже не придумано, но известно, что она будет связана с социальным статусом компании. Винодельня, которая вносит свой вклад в развитие общества или берет на себя определенные социальные обязательства, может рассчитывать на получение этой премии. Премия будет посвящена теме социальной ответственности, но пока это только планы.

– **В сегодняшний век цифровизации все сложнее и сложнее становится заниматься издательским бизнесом и издавать свою продукцию на бумажных носителях. Не задумывались ли над тем, чтобы сделать ваш гид полностью электронным?**

– Конечно, будущее за электронными и цифровыми носителями. Сейчас, когда у всех есть смартфоны и планшеты, тяжело путешествовать с толстым бумажным гидом в руках.

Однако обращаю ваше внимание, что в последние годы Gambero Rosso давно и активно работает над реструктуризацией всех своих сайтов, порталов, веб-TV и других своих ресурсов. Глав-



ная цель – улучшить качество этих носителей, этих СМИ, повысить качество контента, пользовательского интерфейса и так далее. Это необходимо для того, чтобы соответствовать высокому уровню работы по отбору вин, который демонстрирует Gambero Rosso. Все, что сопровождается основной деятельностью, должно быть на высоком уровне.

И, конечно, это работа не одного дня и не одного человека. За прошедшие годы была создана и подготовлена достаточно молодая команда. Одним из ее ярких представителей является такой профессионал, как Лоренцо Руджери, который на сегодняшний день несет большую нагрузку и выполняет серьезную работу по созданию гида – по сути, является его главным редактором. Это достаточно молодой, амбициозный и очень профессиональный человек, который вырос в недрах Gambero Rosso и дорос до такого уровня, до такой должности.

Работа по созданию электронных носителей и цифровых платформ требует серьезного подхода. Необходимо качественный софт, разработанный с учетом всех современных требований. Это занимает время, но Gambero Rosso активно продвигается в этом направлении, чтобы поддерживать высокий уровень авторитета холдинга и выпускаемых им гидов.

– **Как обстоят дела с подготовкой других гидов и справочников, которые традиционно выпускает Gambero Rosso? Нет ли у вас планов выпустить какие-то новые гиды?**

– Gambero Rosso выпускает различные гиды, такие как: «Лучшие рестораны Италии», «Лучшие бары Италии», «Лучшие пиццерии Италии» и т.д. Наш медиахолдинг выпускает достаточно много различных вино-гастрономических справочников.

Что касается винных справочников, то сейчас они пользуются большим спросом. Возможно, нами будет выпущен новый гид, но это пока только в пла-

нах. Уже выпускается справочник по винам, стоимость которых ниже 10-15 евро. Однако есть идея преобразовать этот справочник или же выпустить дополнительный гид по коллекционным винам. Хотя некоторые из этих вин могут быть довольно дорогими, для их ценителей появится возможность найти коллекционные вина по очень привлекательным ценам. Нам было бы интересно провести такую работу: отобрать и отсортировать эти вина. Мы считаем, что потребителей также заинтересует такая информация. На данный момент это все, что касается выпуска новых гидов.

– **Италия известна тем, что в ней самое большое в мире количество автохтонных сортов винограда. Если говорить о малоизвестных автохтонах – у каких сортов наибольший потенциал? Что нужно сделать для того, чтобы этот потенциал раскрыть?**

– Да, конечно, Италия на сегодняшний день – это страна, которая имеет самое большое количество автохтонных сортов винограда в мире. И это самое главное и самое важное наше достояние в винодельческой культуре.

Что касается малоизвестных автохтонов, то больше всего поражает и восхищает работа виноделов на своих территориях, которые не ищут легких путей и не выбирают простые решения, а восстанавливают, возрождают сорта, которые были исторически давно забыты.

Могу еще раз привести пример Сусуманиелло из Апулии или Пекорино из Абруццо. Это сорта, которые были практически забыты, практически утеряны. Но итальянские виноделы их восстановили, посадили, и сейчас эти вина вызывают очень большой интерес.

И таких историй, как Сусуманиелло или Пекорино, становится все больше. Например, Санджовезе из Романии, Negro Amaro из Апулии, Турбиана из

Луганы. Очень много интересных историй и интересных новостей приходит из регионов Италии.

Да, конечно, виноделы могут спокойно посадить и Шардоне, и Каберне Совиньон. И, конечно же, это будут хорошие вина, хорошие результаты, но брать на себя такие высокие обязательства по возрождению забытых, автохтонных сортов на своей территории – это очень важная миссия, которая может привести к большому успеху. Итальянские виноделы, работающие с редкими автохтонными итальянскими сортами и выпускающие качественные вина, вносят в мир виноделия достаточно большой вклад, который всегда будет оценен обществом.

И я еще раз подчеркну, что главное достижение энологической школы Италии заключается именно в производстве вин из автохтонных сортов, которые тысячелетиями выращивались на своей территории.

– **Какие крупные мероприятия Gambero Rosso планирует организовать в Италии и других странах в ближайшее время?**

– Что касается планов, то мы всегда находимся с собранным чемоданом, мы всегда в дороге, и мы никогда не устаем. В поисках новых стран и новых рынков мы всегда готовы отправиться в путь. На сегодняшний день по всему миру проходят в течение года 40 мероприятий Gambero Rosso.

Возвращаясь к началу нашего интервью, я хочу вновь отметить, что в этом году впервые прошло мероприятие Gambero Rosso в Казахстане. Также очень хорошие отзывы и результаты мы получили после проведения TOP Italian Wines ROADSHOW в Кении, которое также мы провели впервые. Все были в восторге, и теперь все производители просят повторить Кению. Также, как я уже сказал, мы планируем организовать мероприятие в Узбекистане. Мы всегда готовы к тому, чтобы гордо нести в винном мире флаг Made in Italy.

На сегодняшний день мы готовим тридцать восьмой выпуск винного гида Vini d'Italia. А спустя пару лет будем отмечать сороклетие винного гида Gambero Rosso, которому отдано много сил и вложено много души и сердца. Мы вкладываем в нашу работу свой интеллектуальный опыт и потенциал. И я, как самый старший в нашей команде, кто прошел этот путь с самого начала, очень горжусь тем, что приходит молодая, талантливая и профессиональная команда, которая продолжает наше дело и гордо несет знамя итальянского виноделия на международном уровне, рассказывая поклонникам вина во всем мире и давая возможность продегустировать, познакомиться, попробовать самые лучшие итальянские вина.

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

«Кубок Экспертов» вручат на форуме «РОСАЛКОБРЕНД»

Также производители могут представить напитки на отборочный тур конкурса самостоятельно.

На втором этапе жюри экспертов продегустирует продукцию и определит золотых и серебряных медалистов, а также лучшие напитки в различных категориях.

Конкурс будет состоять из двух секций. На «Кубке Экспертов. Вино» эксперты отбора и дегустационная комиссия определяет лучших (серебро, золото, Кубок) в категориях «Вино из сортов Каберне Совиньон, Шардоне, Саперави», «Российский красный автохтон» и «Российский белый автохтон».

В секции «Кубок Экспертов. Спиритс» эксперты отбора и дегустационная комиссия определяет лучших победителей и призеров в категориях «Аперитив», «Настойка сладкая», «Настойка горькая», «Бальзам», «Ликер десертный», «Джин российский», «Водка особая», «Водка виноградная», «Водка», «Виски российский», «Коньяк пятилетний», «Коньяки категории КВ», «Коньяки категории КВВК».

Открытый российский конкурс вин и крепких спиртных напитков «Кубок Экспертов» основан Юрием Юдичем. Он является известным российским экспертом по алкогольным напиткам, членом жюри международных конкурсов (Mondial de Bruxelles, Spirits Selection by CMB и др.), организатором конкурсов «Винный Гид «ПРОДЭКСПО». Также Юрий является продюсером мероприятий «Голицынский фестиваль», «АлкоКонгресс на «ПРОДЭКСПО» и издателем портала www.alcoexpert.ru.

График проведения конкурса:

Заключение договора и сбор образцов I тура – до 26 июля 2024 года.

Заключение договора и сбор образцов II тура – до 30 августа 2024 года.

Объявление результатов и церемония награждения – 19 сентября 2024 года в рамках форума «РОСАЛКОБРЕНД».

Подробнее: margo@yudich.ru



-  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

Рестораторы смогут принять участие в Russian Hospitality Awards

В 2024 году, в десятилетний юбилей премии, организаторами премии Russian Hospitality Awards принято решение расширить конкурс и пригласить к участию рестораны, специализирующиеся на локальной кухне и российском продукте.

Если раньше допускались только рестораны при отелях, то сейчас подать заявку сможет абсолютно любой объект питания, отвечающий требованиям и критериям конкурса. Для рестораторов предусмотрены несколько этапов отбора для участия в конкурсе. Сначала соискатели должны подать заявки и предоставить необходимые документы, после чего последуют проверка рейтинга в системе TrustYou и звонок от жюри. Далее конкурсантам предстоит подготовить свои видеоролики и презентации, которые будут оцениваться командой жюри.

Далее после каждого из этапов конкурса следует аудит компанией ДРТ (бывший Deloitte) после каждого из этапов. Объявление финалистов запланировано на 31 января 2025 года, после чего состоится церемония награждения, на которой будут названы победители.

«Я, как постоянный член жюри Russian Hospitality Awards, настоятельно рекомендую всем в ней участвовать. Это поднимает уровень объекта и привлекает к нему дополнительного потребителя, а самое главное – создает правильную конкуренцию в той среде, которая отчасти бывает не видна. Russian Hospitality Awards – это единственный объективный конкурс, который я признаю. Важно отметить, что в премии появилась новая номинация «Лучшая ресторанный концепция локального продукта», которая мне близка, как ресторатору. Так что жду первых участников и первых призеров!» – отметил ресторатор и общественный уполномоченный в сфере ресторанного бизнеса Москвы Сергей Миронов. Заявку на участие в конкурсе можно подать на сайте Russian Hospitality Awards в период с 1 по 14 августа включительно.

НАРИНЕ БАГМАНЯН: «В РОССИИ ЕСТЬ ВЕЛИКАЯ КУЛЬТУРА, ВЫСОКАЯ КУХНЯ И ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ВИНА!»

После долгого перерыва выставка итальянских вин премиум-класса, организованная Gambero Rosso в рамках TOP Italian Wines ROADSHOW, вновь вернулась на постсоветское пространство. В этом году мероприятие впервые состоялось в Алматы, в отеле The Ritz-Carlton. О том, чем была обусловлена смена места проведения и как будет проводиться это знаковое событие в дальнейшем, газете Wine Weekly рассказала его бессменный организатор на территории России и СНГ, генеральный директор компании Asti Group Нарине Багманян.

– Нарине, как было принято решение о смене места проведения TOP Italian Wines ROADSHOW? Чем заинтересовал вас рынок Казахстана?

– Сегодня итальянские виноделы не могут активно продвигать свои вина на территории России, поэтому мы решили провести мероприятие в соседней стране, которая находится в одном экономическом пространстве с нами. Казахстан мы выбрали для того, чтобы понять, какой будет реакция рынка. И нам показалось, что итальянские вина там очень востребованы и этому рынку есть куда расти. Поэтому мы намерены в следующем году организовать TOP Italian Wines ROADSHOW и в Казахстане, и в Узбекистане. 6 мая проведем его в Алматы, а 8 мая переместимся в Ташкент.

– Как вы оцениваете мероприятие, которое прошло в Алматы?

– Мы ожидали не более 300 посетителей, так как казахский винный рынок не такой большой, как российский, а в итоге получилось более 400 гостей. В будущем году планируем немного увеличить количество посетителей за счет людей, которые не являются профессиональными менеджерами или сомелье, работающими в ресторанах и барах, и пригласить, например, коллекционеров вин. Также собираемся



расширить представление вин Италии в том числе за счет приглашения «вайнаверов» – потребителей, увлекающихся и разбирающихся в этой теме.

– Как посетители восприняли событие?

– Мероприятие им очень понравилось, было долгожданным и полезным для развития винного рынка Казахстана, но многие рекомендовали, чтобы в будущем со всеми приезжающими итальянцами на стендах обязательно был профессиональный переводчик. На большей части стендов работали

сами виноделы, и гости не всегда могли поговорить с ними об их винах – зачастую и итальянцы, и посетители выставки не владели английским языком в достаточной степени. Языковой барьер серьезно тормозил полноценное общение.

– В Алматы собрался весь цвет профессионального винного сообщества города. Какими были отзывы с их стороны?

– Профи были ошарашены, они впервые познакомились с таким количеством вин из Италии. Большое

впечатление произвела церемония награждения лучших ресторанов. Ресторанный мир России – в Москве, Петербурге – привык к существованию такой номинации, но, как оказалось, и в Казахстане есть масса великолепных итальянских ресторанов с аутентичными продуктами. Надеемся, что в следующем году в номинацию попадут самые достойные из них, которые также будут награждены.

– Что касается предстоящей программы – уже есть какие-то наметки, как расширить диапазон мастер-классов, каких-то других мероприятий?

– Думаю, используем некоторые форматы, которые ранее практиковали в России. Например, встречи B2B, куда приезжали виноделы из консорциума Chianti DOCG, где дистрибьюторы, представители HoReCa и виноделен могли пообщаться более детально. Второй вполне рабочий формат – презентация вин в каком-то ресторане в сочетании с фуд-пейрингом – на следующий год тоже стоит расширить. Надо сделать так, чтобы любой представитель винного рынка и HoReCa из Казахстана и Узбекистана, услышав о проведении в их стране мероприятий Gambero Rosso, понимал, что это событие обязательно стоит записать в свой календарь.

– Итальянские вина, несмотря на санкции и повышение пошлин, по объемам импорта среди других европейских стран по-прежнему занимают у нас первое место. Не планирует ли Gambero Rosso вернуться в Россию, чтобы возобновить подобные мероприятия?

– Итальянские винодельни очень активны и не теряют контактов с Россией. Gambero Rosso, помимо издания коммерческих каталогов, также является крупнейшим медиахолдингом, близким к государственному структуриру. Такие компании пока не имеют права активно рекламировать себя на территории России. Но мы верим, что Gambero Rosso когда-нибудь вернется, и неспроста делаем эти туры в Казахстан и Узбекистан. Российские

МОСКВУ ПОСЕТИЛ ЗНАМЕНИТЫЙ ЯПОНСКИЙ МАСТЕР САКЕ



В Москве, в изакая Tabi, состоялся ужин для профессионалов отрасли и лидеров мнений, которые познакомились с творениями тодзи в четвертом поколении – Кимио Йонезава. Идеальным гастрономическим сопровождением для его напитков стали блюда японской кухни.

Японская гастрономическая культура триумфально распространилась по всему миру, а вместе с ней произошло и знакомство с напитками этой островной страны. В сознании потребителей прижилась неразрывная ассоциация: Япония равно sake. Однако это не единственный алкогольный напиток Страны восходящего солнца, достойный внимания.

Ценители и гики мира крепкого алкоголя давно знакомы с местными виски и джинами, которые, на первый взгляд, не так типичны для Японии, но обладают особой и неповторимой органолептикой и характером.

И дабы немного приоткрыть завесу тайн, нависшую над этими напитками, как облака над Фудзиямой, в Москву прилетел тодзи в четвертом поколении – Кимио Йонезава и бренд-амбассадор Михо Коматцу. Словом «тодзи»

в Японии называют мастера sake, человека, который следит за всем процессом производства и от мастерства которого зависит то, каким будет sake в результате. На семейном производстве Йонезава Кимио не просто тодзи, но еще и мастер-дистиллер и мастер-ботаникал.

Все продукты, выпускаемые на принадлежащих семье производствах, делают под его руководством: и sake, и виски, и джин, и ликеры. История семейной винокурни началась в 1856 году. К 1917 году семейство овладело мастерством дистилляции рисового спирта. Из поколения в поколение Йонезава сохраняли и передавали свое наследие, продолжая совершенствовать опыт дистилляции крепких напитков.

На ужине представили несколько уникальных напитков. Один из них

– sake Akashi Sake Brewery, произведенное с использованием традиционных ремесленных методов и только ингредиентов высочайшего качества местного производства. Как говорит Кимио Йонезава: «Традиционность не означает ограниченность, консервативность или отсутствие прогресса. Истинное уважение традиции – это ее сохранение, а для этого необходимо иногда задавать себе вопросы и принимать вызовы. Чтобы идти своим путем, необходима сила характера, но с глубоким пониманием и уважением к многовековой традиции и мастерству, приведшим нас туда, где мы сейчас находимся».

Солодовый виски Hatozaki, названный в честь старейшего каменного маяка в Японии, построенного в 1620 году, который был гидом для моряков, странствующих в бурных водах близ

города Акаши. Это символ надежды, открытости миру и торговли, которая позволяет обмениваться товарами и идеями.

Джин 135° EAST, который был запущен в производство к 100-летию семейного дома. Он назван в честь 135° восточного меридиана, который проходит через город Акаши, расположенный в префектуре Хиого – родине нашей винокурни Кауко (Кайке). Изображенная на этикетке линия меридиана – символ безудержного стремления к открытию неизвестного.

Зная о японском стремлении к совершенству и желании передать частичку своей культуры миру, не сомневаемся, что в скором времени такие продукты могут украсить не только полки японских баров в России, но и коллекции любителей крепких напитков.

дистрибьюторы и любители вина могут прилететь сюда и попробовать то новое, что есть у итальянских производителей сегодня. А они привозят только те вина, которые входят в топ.

– Хотите расширить аудиторию, в том числе за счет привлечения российских представителей винного рынка?

– Конечно, именно такую задачу ставит перед собой Asti Group.

– Ваша компания известна как организатор многочисленных винных мероприятий. Планируется ли провести что-то еще на территории России в этом году?

– 23-25 августа в Москве в гастрономическом пространстве «Три вокзала. Депо» состоится «Винный квартирник», где акцент будет сделан по большей части на российские вина и алкогольные напитки, может быть, итальянские вина. Там пройдут мастер-классы, гастрономические пейринги, ужины и т. д.

В уютной атмосфере «Квартирника» у гостей будет возможность лично познакомиться и побеседовать с известными виноделами, профессиональными сомелье и экспертами, обменяться впечатлениями и эмоциями за бокалом любимого напитка, ощутить всю палитру нашего эногастрономического меню и выбрать свой единственный и неповторимый сорт, цвет и вкус!

Наш проект «Вкус Москвы» (Taste of Moscow), который раньше был ресторанным, теперь переформатирован и отражает стиль жизни обитателей мегаполисов: что они едят, что пьют, как одеваются, куда ездят и проч. В этом году особое внимание уделим

вину, сыру, хлебу – всему, что позволит собрать вокруг вина его поклонников. Возможно, потом продолжим мероприятие в Ставрополе или откроем новую для себя локацию, например, в нашем любимом Сочи, где очень много баров, ресторанов и есть подходящая аудитория. Когда поймем, как продвигается «Винный квартирник», то, пожалуй, рискнем и в ноябре сделаем еще что-то винно-гастрономическое.

– Сотрудничая много лет с медиахолдингом Gambero Rosso, не планируете наладить подобное взаимодействие с винными медиа-структурами в других странах? Нет ли намерения организовать что-то подобное если не в России, то в странах СНГ?

– Мы открыты любому сотрудничеству и готовы на эксперименты в любой стране. Наша компания неоднократно выезжала с российскими винами и с шеф-поварами в Лондон, Италию, Китай – где мы только не были! Но сейчас важнее насытить российскими винами внутренний рынок, показать, какие отечественные продукты достойны особого внимания. Поэтому мы и приняли решение о проведении винного ивента в новом формате – «Винный квартирник» на крыше гастроквартала «Три вокзала. Депо».

– В свете возможных повышений ставок на вина из недружественных стран европейские вина могут оказаться для российских потребителей не по карману, и тогда продукция из стран СНГ станет приемлемым для россиян вариантом и по цене, и по качеству. Может быть, стоит поработать с винами Грузии, Армении, Молдовы и др. Не думали об этом



направлении развития?

– Почему бы и нет? У нас с Татьяной Пахмутовой, управляющим директором ресторанных проектов группы компаний Simple, состоялась шикарная поездка на винный фестиваль в Ереван, где мы посетили массу прекрасных виноделен. И про грузинские вина она очень хорошо отзывается. Вполне возможно устраивать перекрестные мероприятия.

На «Винном квартирнике» мы снова проведем конкурс вин, который при-

думали в свое время с Владимиром Цапеликом, и по максимуму пригласим виноделов из Молдовы, Грузии, Армении и других стран, заинтересованных в российском рынке. Многие думают, что в Узбекистане виноделием совсем не занимаются, но там есть пара уникальных виноделен, и в Казахстане имеется пять-шесть интересных хозяйств.

– Компания Asti Group параллельно с винным направлением активно развивает гастрономическое. Что удалось сделать в нынешнем году и каковы ближайшие планы?

– На выставке FoodExpo в этом году великолепно прошел конкурс нашего нового проекта Meat Battle. Возможно, продолжим это сотрудничество и в 2025 году. Также мы участвуем в российских отраслевых выставках, организуя крупнейшую выставку по животноводству и птицеводству. Что до фестиваля «Вкус Москвы», то многим хотелось бы вернуться в тот формат, с которого он начинался. Но тогда, в 2010 году, не было таких гастрокластеров, как сейчас – это и московские «Три вокзала. Депо», и «Vokzal 1853 фудмолл» в Питере.

Концепция Asti Group всегда состояла в том, чтобы человек мог в одном месте попробовать разные кухни мира – самое лучшее от 10-20 ресторанов.

(Продолжение на стр. 6)

НОВОСТИ



«Фанагория» открыла выставку этикеток советских вин

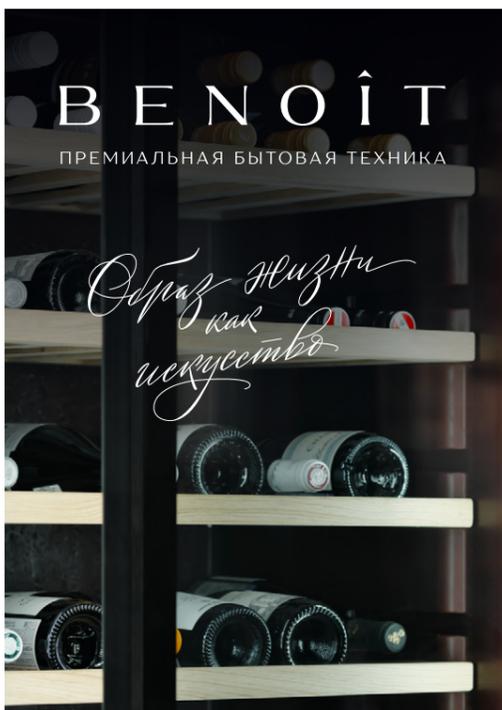
До конца лета посетители экскурсионных туров «Фанагории» смогут своими глазами увидеть уникальную коллекцию винных этикеток советского периода, которую в течение 15 лет собирал основатель дизайн-студии UNIQA Алексей Якушик. В коллекции только подлинные этикетки того времени, нет ни одной копии.

Экспозиция расположена в винном подвале «Фанагории» среди 3000 бочек, в которых созревает вино. Здесь представлены этикетки вин советского периода из разных регионов. Выставка построена, исходя из географии, а планшеты-стенды сформированы по регионам. Один из больших регионов – Кубань. Представлены Ставрополь, Ростовская область, Дагестан, Чечено-Ингушетия и Крым как отдельный винодельческий регион.

Есть и выделенный стенд, посвященный российскому игристому как глобальному явлению в Советском Союзе, которое существовало отдельно и которое производили абсолютно все – как в России, так и в республиках Союза.

Также в экспозиции представлены и стенды, посвященные особенному явлению в советском виноделии – плодово-ягодным винам. Есть в коллекции и этикетки советских коньяков, которые были прародителями качественных дистиллятов «Фанагории».

В коллекции можно найти одинаковые и выделяющиеся стили дизайна этикеток виноделен советской эпохи. Каждая представленная этикетка позволяет проникнуться уважением к мастерству дизайнеров того времени, когда каждую рисовали вручную. А все шрифты, иллюстрации были результатом бесценной кропотливой ручной работы.



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.



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

НОВОСТИ

**Россельхозбанк
открыл «Школу
агротуризма»**

13 июня в здании исторического парка «Россия – Моя История» в Пятигорске стартовал масштабный образовательный проект «Школа агротуризма» для фермеров, сельхозтоваропроизводителей и объектов агротуризма Северного Кавказа и юга России.

Развитие агротуризма имеет важное значение для привлечения туристов и создания дополнительных возможностей развития сельских территорий. Местом открытия проекта не случайно выбран Ставропольский край – он является одним из ведущих аграрных и туристических регионов России.

Экспертами «Школы агротуризма» выступают представители органов власти, научных и образовательных учреждений и организаций, профильных ассоциаций, представители ведущих предприятий агротуризма и индустрии гостеприимства, туроператоры, которые помогут участникам школы выработать практические решения для развития сельского и аграрного туризма. По итогам проведения первой школы на Кавказе планируется тиражировать данный опыт на все заинтересованные регионы России.

Проект проводится по инициативе и при поддержке Россельхозбанка, а также при поддержке, Аппарата полномочного представителя Президента РФ в СКФО, Министерства туризма и оздоровительных курортов Ставропольского края и оргкомитета проекта «Кавказ Gran Turismo».

Партнерами «Школы агротуризма» выступают Научно-образовательный консорциум «Устойчивый туризм», Комитет по устойчивому развитию туризма Делового центра экономического развития СНГ, Российский университет дружбы народов, Сочинский государственный университет, Северо-Кавказский федеральный университет, журнал «Russian Traveler», Центр Знаний «Машук».

Более подробная информация, а также контакты оргкомитета и форма для регистрации в «Школе» доступны на сайте программы:

<https://школа-агротуризма.рф/>

НАРИНЕ БАГМАНЯН: «В РОССИИ ЕСТЬ ВЕЛИКАЯ КУЛЬТУРА, ВЫСОКАЯ КУХНЯ И ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ВИНА!»

(Продолжение. Начало на стр. 4, 5)

Когда мы приезжаем в Северную столицу на фестиваль «Вкус Петербурга», который уже несколько лет проводится в рамках Международного фестиваля «Чай и Кофе», то встречаем очень благодарную публику. В Москве чувствуется сильное перенасыщение, здесь мероприятия на разных площадках проходят едва ли не каждую неделю. Вот сейчас правительство организовало фестиваль «Вкус лета», и вся Москва будет на нем гулять чуть ли не до конца сентября.

Мы много работали в секторе HoReCa – и устраивали конкурсы для шеф-поваров и кондитеров, такие как Bocuse d'Or и La Coupe du Monde de la Patisserie, Discover Russian Cuisine для шеф-поваров, возили наших шефов за рубеж, продвигая там российскую гастрономию. А она сегодня переживает настоящий бум своего развития. За последние 10-15 лет проделан такой путь, который иные страны проходят за 50-100 лет.

Радует, что сегодня в картах ресторанов появляется все больше российских вин. В некоторых заведениях

в Краснодаре, к примеру, винная карта уже на 80% состоит из местных вин. В Москве такого еще нет, но, думаю, доля отечественной продукции должна увеличиваться. Не знаю, повлияет ли на этот процесс повышение акцизов, но у наших виноделов хотя бы появятся равные возможности с винами из Чили, ЮАР и т. д. Отечественные производители смогут лучше с ними конкурировать, будут продавать больше вин через сектор HoReCa и даже в ритейле.

– Какие тенденции наиболее характерны для российского рынка HoReCa? Какие концепции, на ваш взгляд, набирают популярность, а какие выходят из моды?

– Сейчас люди больше хотят попробовать не какие-то локальные кухни, например, корейскую или японскую, а некий микс в азиатском стиле, в кисло-сладких и остро-сладких тонах. Любая идея имеет право на жизнь, главное, чтобы посетитель захотел вернуться сюда еще раз. Здесь много составляющих: локация заведения, сервис, парковка. Например, на Кутузовском проспекте в Москве есть масса хороших ресторанов, но попасть туда



можно только пешком или на такси, поэтому многие концепции закрываются из-за неудобного расположения. В советское время на весь город было 10 ресторанов, а теперь те же 10 ресторанов – в одном доме. Конкуренция выросла повсеместно, и ресторанам и винодельням нужно бороться за потребителя, демонстрируя высокое качество и стабильность работы.

– В любом областном российском городе открыты десятки грузинских, итальянских и японских ресторанов, а вот заведения локальной русской кухни сложно найти даже в Москве и Питере. Локальная кухня, подобно российским винам в известных ресторанах, остается редкостью. Есть ли здесь какая-то перспектива?

– Да, у нас осталась привычка преломляться перед чужим больше, чем перед своим. В Италии все рестораны – итальянские, изредка встретишь один-два «не своих». В России – ровно наоборот. Но я думаю, что это поменя-

ется. Чтобы люди поняли, что вокруг должны быть не одни шашлычные, как на побережье Черного моря, – регионам нужно как следует поработать. Если человек, приехав в гости в один из российских регионов, попробовал и оценил местную еду, то потом он попросит понравившееся блюдо и у себя дома. Мы ведь тоже, съездив в ту же Италию, затем хотели вновь отведать итальянские блюда и выпить итальянского вина. Чем больше народ будет ездить по России, знакомясь с локальными блюдами и со своими производителями, тем больше потребитель станет требовать от сектора HoReCa, от сервиса, чтобы они шли в фарватере этого спроса. Городам и регионам нужно выработать здесь правильную политику, научиться доносить информацию, дать возможность местным производителям и локальной кухне стать более значимыми. Люди захотят другой гастрономии, и ситуация поменяется.



ЮБИЛЕЙНЫЙ WINE PICNIC СОБРАЛ ОКОЛО 2 ТЫС. ГОСТЕЙ

15 июня 2024 года Алексей Сидоров при поддержке Российской ассоциации сомелье собрал многотысячную профессиональную винную аудиторию, чтобы отметить 10-летие фестиваля Wine Picnic.

Гости пикника собрались в яхт-клубе «Галс», на берегу Пироговского водохранилища, чтобы на свежем воздухе открыть для себя летние новинки. Виноторговые компании и винодельни сделали упор на игристые, белые, розовые вина и освежающие коктейли. В сопровождение к напиткам посетители дегустировали разнообразную гастрономию, как то: устрицы, гребешки, улитки, хамон, разнообразные сыры, рыбные деликатесы, трюфели, блюда на огне: пазлья, плов, бургеры... Гости фестиваля были в восторге от разнообразия вин и га-



строномических угощений, которые представили компании-участники. Они могли насладиться уникальными вкусами и ароматами, обсудить их особенности с другими.

Основная идея – собрать такое большое количество профессионалов и ценителей вина для обмена опытом

и погружения в мир вина. Такие события не только способствуют продвижению винной культуры, но и создают уникальную атмосферу общения, вдохновляя на новые открытия и впечатления.

Образовательная программа фестиваля была организована на высоком

уровне, позволяя каждому желающему расширить свои знания о вине, его производстве и особенностях. За 4 часа можно было посетить 16 мастер-классов на различные темы: от Шампани до разнообразия терруаров России.

В развлекательной программе: ведущий фестиваля разыгрывал вина, винные аксессуары и другие подарки от партнеров. На поляне гости могли принять участие в винных играх, казино, а также поиграть в бадминтон, теннис, дженгу, твистер. Разнообразие игр, конкурсов и мероприятий позволили каждому насладиться атмосферой праздника и радости.

Для гостей, предпочитающих уединение и комфорт, был оборудован VIP&Lounge шатер со своей образовательной и развлекательной программой.

Атмосфера праздника и радости

была заразительной. Гости активно участвовали в образовательных и развлекательных мероприятиях и веселились под звуки живой музыки. Концерт Мити Фомина стал ярким завершением вечера, заставив всех танцевать.

Фестиваль Wine Picnic стал настоящим праздником для всех любителей вина и гурманов. Он не только объединил профессионалов и ценителей этого благородного напитка, надемся, также вдохновил всех на новые открытия.

Количество гостей составило около 2000 человек, число бокалов – 2000 штук, партнерами по вину и другим напиткам стали 25 компаний, а гастрономическими партнерами – 18. На дегустациях Wine Picnic было представлено более 1000 вин, проведено 16 мастер-классов и разыграно более 30 подарков.

– Вы являетесь экспертом и гастрономического, и винного рынка. Как сегодня решаются вопросы сочетания кухни и вин в ресторанах? Кто играет главную роль – сомелье подбирает вина под концепцию шеф-повара или наоборот? Как это должно быть в идеале?

– В идеале необходим тандем хорошего сомелье и великолепного шеф-повара, идеалитический консенсус между винной картой и меню, которое сегодня предлагается. Шеф-повар должен понимать, чем сегодня торгует бар, и приготовить еду так, чтобы люди больше заказывали вина. И наоборот, сомелье нужно знать, что будет готовить шеф, и предлагать именно те напитки, которые подходят к этим блюдам. То есть идеальный формат – когда обе структуры помогают друг другу и развиваются.

У нас уже есть шеф-повара такого уровня – они могут по кислотности, по различным характеристикам вин предложить блюдо, которое будет с ними сочетаться лучше всего. И классный сомелье, зная, что шеф-повар сегодня готовит, подберет именно ту продукцию, которая будет востребована. У меня есть ощущение, что в хороших заведениях винная карта «тащит» за собой еду: если люди хотят пить розовые вина, то и еда должна подходить и увеличивать удовольствие. Помимо шефа и сомелье, есть еще и официант, который обязан понимать, что он предлагает клиенту. Но официанты по большей части об этом и понятия не имеют – приносят блюда и даже не знают, что находится в тарелке. Чтобы официант знал, что он будет продавать, чтобы мог описать вкус, дать правильный совет, ему нужно пробовать блюда.

– Вы уже частично рассказали о реализации российских вин через канал HoReCa. Что еще нужно предпринять, чтобы улучшить позиции российских вин в этом сегменте?

– Я думаю, постепенно они начнут занимать свое место. Я против того, чтобы это регулировалось государством. Если рестораторов законодательно обяжут иметь в винной карте чуть ли не 50% российской продукции, то для виноделов это будет хорошо, а вот для потребителей? Может, человек не хочет этого вина? Напротив, нужно, чтобы здесь свою волю диктовал потребитель, а для того, чтобы он чаще запрашивал эту продукцию, ему нужно чаще ее пробовать. Правильный маркетинг состоит именно в этом. Сейчас в Краснодаре,



Ростове и других городах проводят великолепные винные туры с возможностью посетить винодельню и попробовать местные вина. Чем шире будет такое продвижение, тем больше отечественного вина появится на полках магазинов и в секторе HoReCa. Возможно, стоит сверху чуть-чуть поднажать, но при этом нельзя перегнуть палку.

– Может, сами виноделы, особенно небольшие и средние, в данном случае не дорабатывают? Что они могут предпринять, чтобы устранить недопонимание между ними и представителями HoReCa и улучшить ситуацию?

– Картина меняется. Маленькие винодельни сейчас тоже весьма активны, но им, конечно, сложнее работать, чем крупным предприятиям. В свое время в Краснодаре не было таких шато, где есть и винодельня, и ресторанчик, и даже гостевой дом. А сейчас все понимают, что рядом с винодельней должна быть инфраструктура, чтобы посетитель и выпил, и поел, и смог остановиться на ночлег. Просто у нас не было культуры винных путешествий, да и виноделия как такового – в советское время вина производили в одном регионе, коньяк – в другом, а разливали все в Москве.

Когда мы повезли в Лондон первую винную экспозицию, никто тогда на российское вино не обращал вни-

мания, даже наши эксперты считали, что в России нет хорошего вина. А мы свозили отечественные вина за рубеж один раз, затем второй, потом привезли оттуда медали – и все начали о них говорить, ездить на выставки, пробовать. Российские виноделы за последние 15-20 лет стали делать великолепные вина, они научились работать с виноградом и выпускать качественную продукцию. Все меняется, и мы придем к тому, что будем в нашей стране покупать наше вино.

– Нет ли у вас планов возобновить продвижение российских вин в тех странах, где это сегодня возможно?

– У нас сейчас это продвижение идет на государственном уровне. Проект Discover Russian Cuisine, когда мы начали вывозить с российскими национальными стендами гастрономию и вина, был госзаказом. Этот проект дал старт тому, что сейчас на многих выставках в Китае, Арабских Эмиратах и других странах российские стенды не просто экспонируют продукт, а создают гастрономические «точки», где проходят мастер-классы, где знакомятся и общаются участники рынка. Приятно, что многие проекты начинали мы – тот же Gulfood (будущий пройдет в феврале в Дубае), который сейчас у всех на слуху.

В 2016 году мы впервые собрали четыре-пять крупных мясных производителей, развернули стенд и показали,

как нужно демонстрировать продукт на большой продовольственной выставке в другой стране. Требуется серьезная государственная поддержка такого продвижения, и не только на внутреннем рынке, где сейчас происходит колоссальное количество событий. Необходимо добиваться, чтобы российские стенды снова присутствовали на престижных зарубежных мероприятиях. Мы обязаны делать все возможное, чтобы показать продукцию отечественных виноделов и работу наших поваров.

– То есть представить единый российский гастрономический продукт – и вино, и еду.

– Да, продвигать это сочетание, чтобы в головах у людей оставалось: в России есть не только матрешки, мед и икра с водкой, но и великая культура, высокая кухня и великолепные вина.

– Как, на ваш взгляд, будет развиваться российский виноделие в ближайшие 5-7 лет?

– Надеюсь, что у нас больше не будет никаких потрясений и что все сделанное первопроходцами удастся сохранить. А сделано уже очень много: появились прекрасные виноградники, отличные энологические школы, налажено продвижение продукции. Уверена, что все это будет развиваться, что в нашей стране будут выращивать еще больше хорошего винограда и делать из него хорошее вино.

НОВОСТИ



«Сибирскую продовольственную неделю-2024» перенесли на декабрь
Названы новые даты «Сибирской продовольственной недели», которая в 2024 году пройдет с 4 по 6 декабря в МВК «Новосибирск Экспоцентр».

Участниками выставки станут 175+ компаний из 36 регионов России, а также из Узбекистана, Казахстана, Китая и Кыргызстана. Павильон «Сибирской продовольственной недели» разделен на четыре тематических раздела: продукты питания и напитки, ингредиенты для пищевой промышленности, оборудование и расходные материалы. Такой подход к организации работы компаний на площадке позволяет представить на выставке все ниши продовольственного рынка. За три дня работы «Сибирской продовольственной недели» экспоненты покажут свою продукцию более чем 7000 профессиональных посетителей. 90% гостей – это руководители и специалисты предприятий, федеральных и локальных сетей, дистрибьюторов, розничных магазинов, сферы HoReCa, агропромышленных холдингов, перерабатывающих предприятий и сельхозпроизводителей, производителей продуктов питания и напитков. На площадке выставки традиционно проходит федеральный отраслевой форум «Дни ритейла в Сибири», организаторами которого выступают правительство Новосибирской области, мэрия города Новосибирска, Российская ассоциация экспертов рынка ритейла и команда «Сибирской продовольственной недели». Поддержку организаторам оказывает Министерство промышленности и торговли России.

Сильнейшие представители отрасли планируют свое участие в дегустационном конкурсе «Золотая медаль». Конкурсанты анонсируют рынок лучшие по качеству продукты питания и сырье для производства. Для компаний «Золотая медаль» не только имиджевое мероприятие, но и реальный способ развивать и укреплять деловые связи между производителями и торговыми организациями.

RUSSIAN WINE AWARDS-2024 НАЧИНАЕТ ОТБОР



19 июня 2024 года в Москве стартовала пятая независимая всероссийская премия винных карт Russian Wine Awards. Прием заявок от претендентов будет открыт до конца августа.

О старте премии на пресс-конференции в ТАСС объявили организаторы премии Влада Лесниченко и Мария Гореславская, начальник управления транзакционного бизнеса ПСБ Наталья Кошелева, член экспертного совета комитета Госдумы по туризму и раз-

витию туристической инфраструктуры, координатор проекта «Винные дороги России» Елена Порман, член жюри RWA Владислав Маркин и основатель AddWine, официального представителя Chef&Sommelier, Ион Оборочану.

Russian Wine Awards – премия, где независимое жюри определяет лучшие винные карты. Участниками прошлой, четвертой RWA стали более 450 ресторанов и винных баров из разных городов России и СНГ. В этом году к участию присоединятся винодельни. Организаторы премии – Влада Лесниченко, Мария Гореславская и Александр Сысоев.

Основатель премии Влада Лесниченко рассказывает: «Мы запустили премию в 2017 году, когда поняли, что винные карты у нас в стране никак не оцениваются. Мы сразу сделали несколько номинаций: у ресторанов – разные концепции, поэтому одной лучшей винной карты существовать не может. В этом году у нас расширился состав

жюри, оно остается международным. Уже вторую премию с нами известный винный британский писатель, судья и аналитик Джейми Гуд, который, когда участвовал в прошлый раз, высоко оценил уровень винных карт в России. Уверены, что сейчас будет больше участников в номинации «Лучший выбор российских вин».

Мария Гореславская подчеркивает, что жюри RWA оценивает не вина, а винные карты, причем не только те, где представлены российские вина: «Пусть никого не смущает название нашей премии – Russian Wine Awards. У нас не винный рейтинг, а рейтинг винных карт. Мы рады вниманию к российскому вину. К слову, номинация «Лучший выбор российских вин» существует у нас с самого начала – с 2017 года, когда это еще не было мейнстримом. Важно соответствие заявленной кухни и винной карты».

Карты оценивают в номинациях: «Лучшая карта винного бара», «Луч-

ший выбор вин по бокалам», «Лучшая классическая карта», «Лучшая карта ресторана национальной кухни», «Лучшая оригинальная карта», «Лучший выбор российских вин», «Лучший сомелье» и «Винные дороги России». Жюри могут присудить участникам от одной до трех звезд. «Винные дороги России» – новая номинация RWA для виноделов. Она посвящена развитию энотуризма в стране.

О новой номинации рассказала Елена Порман: «Принять участие могут все российские винодельни, заинтересованные в развитии туризма на своей территории. Все хозяйства, которые корректно заполнят форму, станут участниками проекта «Винные дороги России», а лучшие объекты винного туризма будут определены по количеству набранных баллов».

В состав жюри новой премии RWA вошли, помимо Джейми Гуда, судья международных винных конкурсов Денис Руденко, эксперты Андрей Ушаков,

Валерия Тенисон и Анжелика Субботина, заслуженный сомелье России Артур Саркисян, старший вице-президент, руководитель блока среднего и малого бизнеса ПСБ Александр Чернощекин, а также член Российской ассоциации сомелье Владислав Маркин.

Владислав Маркин подчеркнул, что оценка винных карт – сложный процесс. Карты оцениваются по многим критериям, нужно в том числе учитывать и сезонность, и динамичность изменений, и приятные для винных гиков элементы.

При этом нельзя забывать и о качестве бокалов. «Важны не только вина, но и подача, бокалы, – говорит Ион Оборочану. – Хорошо, что RWA обращает на это внимание, мы рады принять участие в премии».

Подать заявку на участие в премии могут как рестораны, так и винодельни.

Подробнее об условиях участия на сайте: <https://ruswineawards.ru/>

НОВОСТИ



ЗАО «Новокубанское» представило 35-летний коньяк в новом дизайне

Коньячный завод ЗАО «Новокубанское», отметивший в 2023 году 80-летие, выпустил коньяк 35-летней выдержки «Дробязко В. М.» в обновленном современном дизайне.

Впервые этот коньяк был выпущен в 2015 году в честь знаменитого в России винодела-коньячника, главного технолога ЗАО «Новокубанское» Виктора Мироновича Дробязко. Марочный коньяк создан при непосредственном его участии из собственных коньячных спиртов предприятия, заложенных на выдержку в далеких семидесятых годах. Самый молодой дистиллят, принявший участие в элитном купаже, выдержан не менее 35 лет в дубовой бочке производства Франции.

В процессе послекупажного отдыха этого коньяка долго решался вопрос о его названии. Своей стилистикой он выделился среди других купажей, благодаря чему было принято решение дать ему особенное наименование. Учитывая огромный вклад Виктора Мироновича в развитие завода, собственниками было принято единогласное решение посвятить название коньяка главному технологу, который трудится на предприятии уже более 40 лет.

35-летний коньяк «Дробязко В. М.» относится к категории «ОС» (очень старый) и изготовлен из винограда ручного сбора, методом двойной дистилляции виноматериала, с послекупажным отдыхом не менее 18 месяцев. Коньяк имеет классический золотисто-янтарный цвет, изысканный аромат с шоколадно-смолистыми ванильными нотками, а также демонстрирует обволакивающий очень мягкий вкус с оттенками сухофруктов, жасмина и миндаля.

Уже второй год подряд белое вино Kheirè Grillo урожая 2021 и 2022 года от винодельни Gorghì Tonđi получает высшую оценку Tre Bicchieri от винного гида Gambero Rosso. О том, как за 20 с небольшим лет создать вина, которые вошли в число лучших в Италии, газете Wine Weekly рассказала Аннамария Сала, которая уже не первый год управляет уникальной винодельней на западе Сицилии.

– Расскажите, пожалуйста, каким был путь к признанию ваших вин гидом Gambero Rosso и что этому предшествовало?

– Сотрудничество с гидом Gambero Rosso началось в 2017 году с нашего участия в дегустациях, проводимых по всему миру в рамках TOP Italian ROAD SHOW. В последующие годы партнерство укрепилось после посещения винодельни руководством Gambero Rosso, которое смогло воочию увидеть деятельность нашей компании и познакомиться с нашей производственной философией.

Винный гид Gambero Rosso много лет искал сицилийскую компанию, которая бы работала исключительно с местным виноградом Грилло, и нашел настоящих специалистов по этому сорту в лице семьи Сала. Винодельня Gorghì Tonđi, по сути, единственная компания, которая винифицирует сорт Грилло во всех его вариациях: от игристого до вина без добавления сульфитов; от категории Reserve, частично выдержанной в бочках в течение 9 месяцев, до версии, когда вино созревает более 10 лет в больших бочках, вплоть до вина, произведенного из винограда позднего сбора, пораженного Botrytis cinerea, так называемой благородной плесенью. Сегодня качество нашей продукции подтверждено вручением заветной награды Tre Bicchieri нашему вину Grillo Riserva Kheirè урожая 2021 года.

– В чем заключается уникальность ваших вин Kheirè Grillo?



– Наше вино Kheirè Grillo Riserva производится из винограда, выращенного на уникальном винограднике площадью всего 4 гектара, и представляет собой выдающийся пример «морского виноградарства». Возраст лозы около 30 лет, они выращены методом Гюйо и расположены на одном из лучших участков поместья с точки зрения состава почвы. В частности, сорт Грилло, растущий на прибрежной полосе, недалеко от моря, имеет ярко выраженные средиземноморские характеристики. В нем выделяются дикорастущие травы

и кустарники, а ощущение морского бриза присутствует постоянно. Кроме того, почвы имеют морское происхождение, в них очень легко обнаружить даже невооруженным глазом окаменелости и ракушки. Все это придает вину минеральность, сложность, богатство и непосредственную узнаваемость окружающей местности.

– Сорт Грилло сегодня представляет собой бесспорную звезду вашего поместья с площадью виноградников почти 40%. А какую площадь занимают остальные сорта, выра-

живаемые на вашей винодельне?

– В компании 60% выращиваемых сортов – это белый виноград, что является нормой для западной Сицилии. Помимо Грилло, который господствует безраздельно, присутствуют и другие сорта: Зибиббо, Катарратто, Дамаскино, очень древний и сейчас редкий сорт Совиньон Блан и Траминер ароматико. Среди черных сортов винограда наибольшую площадь, безусловно, занимают Неро д'Авола и Сира, тогда как Фраппато, Нерелло Маскалезе и Перриконе представлены на меньших площадях. К ним добавляются очень небольшие участки международных сортов, таких как Пино Нуар и Каберне Совиньон.

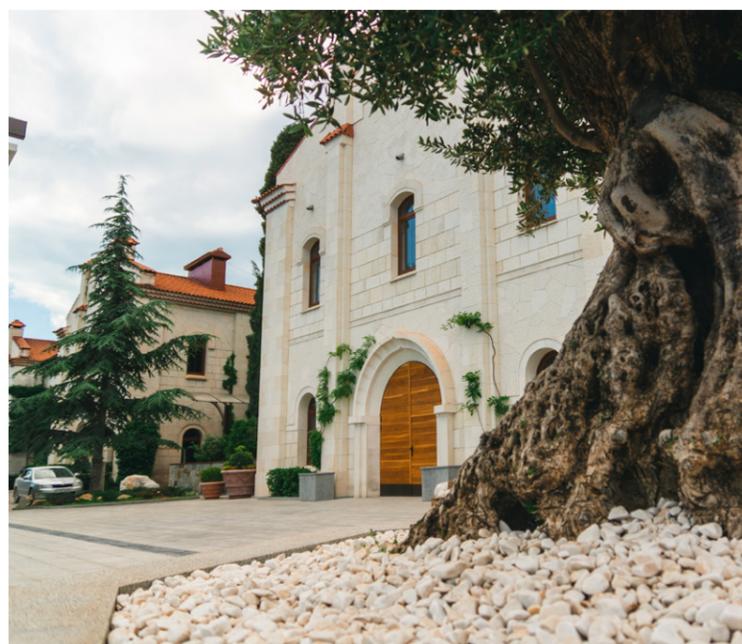
– Планируете ли вы увеличение площади виноградников в ближайшие годы? Если да – то насколько? И каким сортам намерены отдать предпочтение?

– На данный момент у нас нет планов по расширению виноградников, поскольку нам удастся быть самодостаточными и иметь такую урожайность с гектара, которая позволяет производить продукцию высокого качества. На протяжении многих лет компания уделяла большое внимание местным сортам, таким как Фраппато и Нерелло Маскалезе, происходящим из восточной Сицилии. При этом мы также предоставляли небольшие площади для экспериментов с посадкой всемирно известных сортов винограда, таких как Совиньон Блан и Пино Нуар, чтобы продемонстрировать отличные качества винодельческого сектора нашего острова.

– В этом году высоких оценок от Gambero Rosso добилось ваше красное вино Frappato DUMÈ, которому не хватило совсем немного баллов до награды Tre Bicchieri? Расскажите, что это за вино?

– Наше вино Dumè Frappato родилось из желания продемонстрировать, что Средиземноморье – это очень благоприятный регион, особенно для виноградарства. Сорт Фраппато исторически присутствует в районе Рагузы

ВИНОДЕЛЬНЯ «ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ» НАЧИНАЕТ НОВЫЙ ЭТАП РАЗВИТИЯ



Лето 2024 года стало знаковым моментом в истории винодельни «Шато Ай-Даниль», в жизни которой произошли сразу три важных события.

Винодельня возвращается к своим истокам и с 1 июня официально изменила свое название. Прежде она называлась Château Côtes de Saint Daniel, а с началом лета поменяла свое имя на «Шато Ай-Даниль». Ай-Даниль – это историческое имя поселка, в котором находятся виноградники и винодельня. Ай-Данильские вина приобрели мировую известность и были признаны экспертами и любителями еще сто лет назад. Получив в управление это легендарное хозяйство, владельцы обновили виноградники, а в 2008 году восстановили здание винодельни по сохранившимся чертежам начала XX века.

В новом названии неслучайно оставили французское слово «шато». Оно выражает бордоский принцип хозяйства полного цикла, где виноград выращивается, перерабатывается, выдерживается и разливается по бутылкам, не покидая пределы его территории.

Немаловажной частью ребрендинга является курс на создание выдержанных вин, ключевой идеей которого является создание категории «СуперКрым». Вдохновленные известными винами итальянской Мареммы и Болгери, команда «Шато Ай-Даниль» работает над созданием выдающегося выдержанного вина из южного терруара Крыма. Первые результаты ожидаются не ранее конца следующего года.

На самой винодельне также произошли изменения: был построен новый погреб для выдержки вин, а так-

же установлена новая линия розлива. Новинкой 2023 года стала линейка молодых вин «Престо», которая уже отлично зарекомендовала себя. Чтобы сохранить свежесть вин как можно дольше, новая линия розлива позволит работать не только с натуральной, но и с винтовой пробкой, а также с бутылками разной емкости.

Также руководство «Шато Ай-Даниль» обновило визуальное оформление своих вин, сделав его более современным, но при этом оставив характерные узнаваемые детали.

В августе в историческом здании Покровских казарм 1798 года постройки откроет свои двери второй фирменный бутик винодельни «Шато Ай-Даниль» – «Джаннет». Помимо продажи вин всей линейки хозяйства разных годов урожая, в нем будут проводить дегустации, в которых смогут принять участие все желающие.



с 1600 года, но уже в течение многих лет его выращивают в провинции Трапани, где площади виноградников, занимаемые им, даже больше, чем на территории происхождения. Этот виноград дает жизнь легким, ароматным, свежим винам с низким содержанием танинов. Его часто называют сицилийским Пино Нуар, и нам бы хотелось открыть для наших поклонников красное вино, отличное от известных сицилийских классических вин, часто полнотелых, с насыщенным цветом и с важным танинным компонентом, что делает их не очень приятными летом. Frappato, напротив, можно подавать и холодным: это идеальное летнее красное вино! Отсюда и решение – выращивать Фраппато и винифицировать его с 2017 года «по-своему», что означает на сицилийском языке Dumè.

– **Какие еще ваши вина, на ваш взгляд, пока еще недооценены винными критиками? Какие из них могут «выстрелить» и произвести фурор в ближайшее время?**

– Среди сицилийских сортов, о которых еще много можно рассказывать, безусловно, можно выделить Катарратто. На протяжении десятилетий он считался чрезвычайно урожайным сортом и использовался только как виноград для купажирования. Он был анонимным, высокоурожайным, не имел вкуса «территории». К счастью, за прошедшие годы многие компании, а также многие агрономы и энологи смогли интерпретировать этот сорт наилучшим образом и придать ему то значение, которого он заслуживает.

Однако критики все еще помнят тот «темный» период и еще не полностью его переоценили.

Кроме того, в течение многих лет Сицилия работала над восстановлением «реликтовых», забытых сортов винограда, которые теперь узнаваемы благодаря их ДНК и которые могут представлять будущее для виноградарства острова, особенно с учетом все более очевидных последствий изменения климата. Это очень устойчивые сорта, подходящие для все более непредсказуемых погодных условий.

– **Виноградники Tenuta Gorgi Tondi расположены в природном заповеднике «Озеро Преола и Горги Тонди», который находится под охраной WWF. Насколько сложно заниматься виноградарством в столь уникальном месте? Какое влияние оказывает этот терруар на ваши вина?**

– Работать в контакте с природой на самом деле очень просто. Окружающая среда всегда помогает виноделам до-

баваться большего, а сосуществование с природным заповедником послужило вдохновением для перехода нашей компании на органическую продукцию, сертифицированную в 2016 году. На охраняемой территории, где мы выращиваем 35 гектаров виноградников, действуют очень строгие ограничения. Самым ярким примером является старый виноградник Грилло, возделываемый под навесом на берегу одного из озер, давших название компании. Этот участок сохранил оригинальную систему посадки семидесяти годов, которую нельзя модифицировать. Уникальная окружающая среда, подобная натуралистическому оазису, является для нас великим сокровищем биоразнообразия.

Наши виноградники окружены спонтанной растительностью, включающей карликовые пальмы, дикие оливковые деревья и чечевицу, и это лишь некоторые из них. В этих зарослях обитают насекомые и микроорганизмы,

полезные для виноградной лозы. Они оказывают большую помощь в борьбе с вредителями и паразитами, вредными для виноградников, и помогают нам использовать органические методы гораздо более функционально.

– **Сегодня Tenuta Gorgi Tondi выпускает несколько ассортиментных линеек вин. Расскажите, что это за серии и в чем особенность каждой из них?**

– Линейки продуктов компании ориентированы на разные случаи потребления и разные цели. Так, к примеру, линия Signature, в частности, представляет лучший выбор местных сицилийских сортов (Грилло, Зибббо и Неро д'Авола), выращенных на лучших виноградниках нашего поместья, а вина Specialty являются настоящими «драгоценными камнями», которые производятся лимитированным тиражом. Эти наименования ориентированы на осведомленных знатоков и ценителей вина, находящихся в постоянном поиске аутентичных территориальных вин. Это маленькие энологические жемчужины, свидетельствующие об уникальности, как в случае с нашим Grillo d'oro, единственным вином «с плесенью», производимым на Сицилии, которое рассказывает историю территории и ее традиций. Или взять, к примеру, Ziller 47, прародитель вина Марсала, произведенного без добавления алкоголя. Ну и завершим нашим классическим вином из Пино Нуар, которое показывает, что «морское виноградарство» возможно даже с самым сложным сортом винограда в мире.

Еще одна линия Palmarès – это наши игристые вина, произведенные по методу Шарма или Мартинотти. Цветочные и свежие, произведенные из двух самых знаковых сортов винограда Сицилии: Грилло для версии Brut и Неро д'Авола для версии Rosato extra Dry.

(Продолжение на стр. 10)



НОВОСТИ



Wine Weekly представляет новую услугу Wine&HoReCa Job

Хотите быстро и недорого решить кадровые проблемы и закрыть имеющиеся вакансии? Ищете сомелье, кависта, торгового представителя, менеджера по продажам или персонал для HoReCa? Вашей компании требуются специалисты для виноградарства или винодельческого производства? Воспользуйтесь новым пакетом услуг Wine Job!

Пакет услуг Wine Job включает в себя размещение модульной рекламы в газете Wine Weekly с последующим размещением информации о подборе персонала на информационных порталах ProVina (<https://www.provina.ru>), еженедельной новостной рассылке ProVina.Ru, распространяемой по базе более 38 тыс. подписчиков и в специализированных группах в социальных сетях:

<https://vk.com/wineweekly>
<https://www.facebook.com/groups/wineweekly/>
<https://www.ok.ru/provina>
<https://www.instagram.com/wine-weekly/>
https://t.me/wine_weekly

Подробнее: editor@provina.ru



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.

В АБРАУ-ДЮРСО В 3-Й РАЗ ПРОЙДЕТ ФЕСТИВАЛЬ LIGHT WEEKEND



3 августа в сердце Абрау-Дюрсо тысячи фанатов современной музыки соберутся на главном фестивале сезона – Light Weekend. Масштабное событие, посвященное дню рождения игристого вина, пройдет уже в третий раз.

Топовые хиты на сцене представят хедлайнеры этого лета – Feduk, SEVILLE (Artik & Asti), Антоха MC и CHRIS YANK.

Легенда гласит, что история игристых вин началась в далеком августе 1668 года. Именно тогда Пьер Периньон изобрел напиток, который впоследствии полюбили во всем мире. Абрау-Дюрсо – столица игристых вин России, где самым ярким событием сезона вновь станет Light Weekend. Тысячи людей проведут летний вечер на танцполе, наслаждаясь волшебной атмосферой Абрау-Дюрсо!

В 2024 году среди хедлайнеров фести-

валя – хитмейкер и хип-хоп-исполнитель Feduk. Его сингл «Розовое вино» давно покорил интернет, а значит, выступление обещает зажечь в гостях фестиваля по-настоящему игристое настроение!

Атмосферу вечера продолжит SEVILLE – солистка одной из самых ярких и известных групп Artik & Asti. Певица уже покорила слушателей новым альбомом «Качели» и взлетела на верхние строчки стриминговых платформ. Антоха MC – один из самых узнаваемых исполнителей, певец и трубач – представит свой уникальный музыкальный стиль, который сделал его треки хитами в чартах «Яндекс.Музыки». Самые фееричные моменты фестиваля Light Weekend можно будет смело выкладывать в социальные сети на яркие тренды года – например, под трек «Холодно» CHRIS YANK, на сингл которого уже снято больше 300 тысяч роликов с миллиардными просмотрами.

Освежить горячий лайн-ап фестиваля можно будет бокалом ледяного игристого «Абрау-Дюрсо», а на фуд-корте Light Weekend – попробовать блюда на основе знаменитых черноморских специалитетов.

«Абрау-Дюрсо – курорт, который в течение всего года дарит туристам яркие впечатления. Ежегодно мы проводим масштабные эногастрономические и музыкальные мероприятия, чтобы каждая поездка на берег озера Абрау стала особенной. День рождения игристого вина – одно из самых ярких событий, и уже третий год в его честь мы организовываем музыкальный фестиваль Light Weekend. На сцене выступают звезды первой величины, чьи хиты знакомы и любимы миллионами. Для наших гостей это прекрасная возможность посетить масштабное музыкальное мероприятие, не покидая побережья Черного моря. Игристое настроение ждет каждого!» – ком-

ментирует событие Ирина Гончарова, вице-президент ГК «Абрау-Дюрсо» по туризму и специальным проектам.

Фестиваль Light Weekend в 2024 году обещает стать захватывающим событием, притягивающим поклонников и ценителей прекрасного – музыки и игристого вина! Лучшие выходные лета начнутся совсем скоро – уже 3 августа в Абрау-Дюрсо.

Центр туризма «Абрау-Дюрсо» – крупнейший энотуристический центр России, который в 2023 году посетили 600 000 гостей. Курорт «Абрау-Дюрсо» первым среди всех отечественных предприятий стал членом Всемирной организации винного туризма (GWTO). По итогам 2022 года Центр туризма «Абрау-Дюрсо» стал победителем специальной энотуристической номинации рейтинга Top100Wines «Вино на виноградунике», а также два года подряд возглавляет экспертный рейтинг 50 Best Tastes of Russia в категории «Гастрономический туризм».

НОВОСТИ



Винодельня «Дербент Вино» завоевала премию «Маршрут построен»

Винодельня «Дербент Вино» стала победителем премии «Маршрут построен» в номинации «Промышленный туризм». Завод получил 1864 голоса, что позволило занять второе место среди более восьмисот соискателей.

«Дербент Вино» – молодая, технологичная винодельня Дагестана. С первых дней запуска завода было решено водить экскурсии и показывать туристам весь процесс производства от «лозы до бокала». На сайте винодельни можно выбрать любой подходящий и интересный формат экскурсии, например обзорную экскурсию или расширенную дегустацию на террасе с панорамным видом на Каспий и крепость Нарын Кала. На заводе 4 основных цеха: цех переработки винограда, цех производства и хранения, цех шампаннизации и цех розлива вин – каждое помещение в ходе прогулки по винодельне открывается для посетителей полностью и показывает, какие этапы проходит виноград, прежде чем стать отличным дербентским вином. В прошлом году предприятие принимало участие во всероссийском фестивале «Ночь Заводов» – продолжении Уральской индустриальной биеннале современного искусства. В эту ночь на заводе было организовано несколько инсталляций и арт-объектов, а посетили экскурсии в эту ночь несколько сотен человек.

«Дербент Вино» – в прошлом году посетили 9 тыс. туристов, в этом году завод ожидает 16 тыс. посетителей. Активно развивается и инфраструктура винодельни: оборудуют площадки для обедов и дегустаций на винодельнях, обновляют магазин при заводе, также разрабатывают проект по строительству домиков вблизи виноградников. В ближайшие 5 лет на развитие туристической инфраструктуры планируют потратить более 200 млн рублей.

(Продолжение. Начало на стр. 8 – 9)

Линия Maïolica, в свою очередь, рассказывает историю местных сицилийских лоз Катарратто и Фраппато, а белое и розовое вино Babbio отражается в одном из самых узнаваемых графических представлений о средиземноморской культуре – керамике. Это свежие, сочные вина, представители региона, окруженного солнцем и морем.

В линейку Vini del Buonumore входят два купажа, которые представляют сицилийское виноградарство, его многочисленные вдохновения и грани. Линия Territoriali посвящена нашим «повседневным» винам, произведенным из винограда сортов Грилло, Зибиббо, Неро д'Авола, Сира и Нерелло Маскалезе с самых молодых виноградников поместья.

– В преддверии прошедшей выставки Vinitaly ваша винодельня анонсировала выпуск сразу нескольких новинок. Что это за вина и как их встретил рынок?

– На Vinitaly 2024 года мы представили две новинки: рестайлинг нашего игристого вина Babbio, которое полностью исключило пластик из упаковки, и первое игристое вино, произведенное в поместье классическим методом, из винограда Пино Нуар. Что касается Babbio, то это вино уже имеет своих постоянных потребителей, это элгант-



ное вино, которое оценило большинство публики, идеально подходит для лета. Оно по-прежнему будет одним из самых востребованных брендов Gorghì Tondi, и именно по этой причине мы решили сделать его послон, призванным повысить осведомленность любителей вина об отказе от пластика в окружающей среде. Что касается игристого вина классического метода, то мы узнаем, как его встретит публика, только что оно вышло на рынок.

– Большинство ваших вин выпускаются в категории Sicilia DOC, хотя по региональной принадлежности

вообще могли бы выпускаться и в категории Alcamo DOC. Почему вы, как и многие производители вина с Сицилии, используете островную «зонтичную» классификацию, а не задеваете региональную? Так подействует региональная? Как продвигать ваши вина на международных рынках? Хотя яркий пример Etna DOC говорит об обратном.

– DOC Sicilia охватывает весь остров и имеет признание за рубежом даже без указания места происхождения. Наша территория является исторической для виноградарства, но наиболее близким к нам DOC является Марсала, в которую входят только крепленые вина. Отсюда и выбор в пользу Sicilia DOC. С другой стороны, Alcamo DOC далек от нас, даже с точки зрения стиля. Сицилийские DOC, если исключить самые первые, созданные в семидесятые годы, такие как Etna, Марсала, Черасуоло ди Виттория, малоизвестны, поэтому мы и многие другие компании предпочитаем ориентироваться на узнаваемую Sicilia DOC, чем на неизвестную, такую как категория Delia Nivolelli DOC – очень близкая к нам по территории.

– В каких странах продается больше всего вин Tenuta Gorghì Tondi и какая часть из них остается на внутреннем

рынке Италии? Какие международные рынки вы считаете наиболее приоритетными для себя?

– 30% вин Gorghì Tondi продается за границей, а 70% остается в Италии. Приоритетами на международном уровне, если говорить о Европе, безусловно, являются Германия, Великобритания, Бельгия. И, конечно же, мы очень хотели бы утвердиться в России. За пределами Европы нашими приоритетами остаются Соединенные Штаты Америки и Япония.

– Винный туризм является еще одной визитной карточкой Tenuta Gorghì Tondi. Какие туристические возможности сегодня предусмотрены для гостей вашей винодельни?

– Винодельня открыта круглый год для посетителей и дегустаций по предварительному бронированию и предлагает различные пакеты винного туризма, с закусками местной кухни и без, на фоне прекрасного природного ландшафта. Посетители могут связаться с сотрудниками Enoturismo, чтобы согласовать дату и тип тура и, возможно, включить возможность более подробного посещения заповедника с сотрудниками WWF.

Подробнее:
<https://www.gorghitondi.it/ru/>

ПРОИЗВОДСТВО ИГРИСТЫХ ВИН В РОССИИ ПРЕВЫСИТ 16 МЛН ДАЛ



Аналитики Россельхозбанка исследовали динамику производства игристых вин в России и пришли к выводу, что по итогам 2024 года оно составит треть от общего объема выпуска всей винодельческой продукции.

Российское виноделие развивается опережающими темпами. В период с января по апрель текущего года производство тихого вина, игристого вина и крепленого вина суммарно увеличилось на 31% по сравнению с аналогичным периодом 2023 года. Самый большой прирост в сегменте игристого вина – 36% (выпущено 4,5 млн дал). Производство тихих вин выросло на 28% (11 млн дал). Доля игристого вина составляет 28% (+1% к прошлому году) от всей винодельческой продукции. По прогнозам аналитиков Россельхозбанка, объем про-

изводства игристого вина по итогам 2024 года может превысить 16 млн дал (30% от объемов выпуска винодельческой продукции).

В 2024 году россияне продолжают наращивать потребление вина: рост продаж отмечен как в розничном сегменте, так и в оптовом, что свидетельствует о большей представленности российской продукции и расширения ассортимента предложения в сегменте HoReCa. Динамика за четыре месяца этого года показывает наибольший прирост в сегменте игристого вина – его продажи в опте увеличились на 34% по отношению к аналогичному периоду прошлого года, тихих вин – на 11%. В рознице прирост по игристому вину составил 14%, по тихому вину – 2%.

«Российские игристые вина всегда были популярны. Еще Александр Сергеевич Пушкин упоминал донское

игристое в «Евгении Онегине»: «Между жарким и блан-манже Цимлянское несут уже». И сейчас мы наблюдаем настоящий всплеск интереса к этому напитку: российские игристые завоевывают позиции в винных картах кафе и ресторанов по всей стране, производители совершенствуют технологии производства, расширяя продуктовые линейки – от изготовленных «дедовским» методом петнатов до вин, сделанных по классической «шампанской» технологии. Данные, которые мы получили в ходе исследования производства и потребления игристых вин, сделанных в России, это еще раз доказывают. Мы верим, что в перспективе 10 лет российские вина этого сегмента станут достойной заменой зарубежной продукции», – отмечает управляющий директор Центра макроэкономического и регионального анализа и прогнозирования Наталья Худякова.