

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 4 (4)
2016

НОВОСТИ



«Энотрия» завоевала еще один кубок

Обладателем Балтийского кубка в 2016 году стал Евгений Шамов – преподаватель школы «Энотрия» в Санкт-Петербурге, сомелье ресторанов «Парк Джузеппе» и Legran. Второе место занял Константин Коробов (школа вин «Сомелье», Cabernet S. Club), лидировавший в отборочном туре и полуфинале. Третье место завоевал Руслан Девятьяров (ресторан Goose Goose, шеф-сомелье Italy Group).

28-й открытый профессиональный конкурс среди сомелье «Балтийский кубок» прошел в Санкт-Петербурге с 31 мая по 1 июня 2016 г. В конкурсе приняли участие более шестидесяти сомелье. «Балтийский кубок» традиционно проходит в три этапа.

В отборочном туре могли принять участие все желающие – от любителей до профессионалов. Начальное испытание включало в себя теоретический тест и слепую дегустацию.

По итогам отборочного тура была определена десятка полуфиналистов, трое из которых вышли в финал, пройдя следующие этапы конкурса: дегустация, декантация и презентация вин, описание этикеток, исправление ошибок в винных картах. Победителем становится участник, набравший наибольшее количество баллов в финале по итогам: слепой дегустации, демонстрации навыков ресторанный обслуживания на русском и английском языках, ответов на теоретические вопросы, а также сабража (открытие шампанского с помощью сабли).

В предыдущие два года обладателями Балтийского кубка становились Александр Рассадкин (школа вина «Энотрия») в 2014 году, Дмитрий Фролов (ресторан «Мансарда») в 2015 году, впоследствии выигравшие первенство России среди сомелье.

ЛЕОНИД ПОПОВИЧ: ПРОИЗВОДСТВО ВИНА В РОССИИ РЕГУЛИРУЕТСЯ ЗАКОНАМИ, ДЛЯ ВОДКИ

За последние 25 лет Россия потеряла более половины площадей своих виноградников: с 212,2 тыс. га в 1990 году до 85,1 тыс. га в 2015-м. Валовой сбор винограда упал с 922,8 тыс. тонн до 475,2 тыс. тонн. Восстановление же пока отстает от намеченных планов. О том, как развивается российское виноделие и какие перспективы ожидают эту отрасль, газета Wine Weekly пообщалась с президентом Союза виноградарей и виноделов России Леонидом Поповичем.

– По разным оценкам, россияне пьют около 1 млрд литров вина в год. Какую долю в этом объеме занимают натуральные сухие и игристые вина? И какой процент среди качественных вин занимает российская продукция?

– Сегодня вино и игристое вино (шампанское) в сумме на миллиард уже не тянут. Но с учетом того, что многие наши производители с целью удешевления своей продукции ушли в винные напитки, то в целом по-прежнему можно говорить об этом миллиарде. В лучшем случае соотношение объемов вина российского и импортного, если смотреть в глубину лет, за последние пять-шесть лет колебалось вокруг цифры 30%. Были моменты, когда им-



порт доходил до 40%, сейчас импорта в лучшем случае 20–22%.

– Какой импорт Вы имеете в виду: виноматериалы или только бутылированные вина?

– Да, только бутылированные. А вино, сделанное из импортных виноматериалов, я, в соответствии с российскими законами, считаю российским, поскольку оно розлито в России и все налоги заплачены в России. С точки зрения буквы закона на винах, сделанных, к примеру, из испанского виноматериала, но розлитых у нас в стране, отечественный производитель обязан писать, что это вино произведено в России.

Если отнять от этого миллиарда те проценты, которые пришли из-за рубежа бутылированными, то оставшееся

нужно разделить примерно пополам. Половину вин делают из российского, а половину – из импортного сырья.

– А что собой представляют вина, производимые в России? Ведь ни для кого не секрет, что культура потребления вина в нашей стране еще на достаточно низком уровне и по-прежнему очень велик объем потребления напитков, которые и вином-то назвать сложно.

– Не согласен сразу! Культура потребления вина в России находится на таком же уровне, как и в Европе. Мы выпиваем столько же вина, сколько и в европейских странах. Если посмотреть, сколько у нас в стране выпивается хорошего вина, то в процентном соотношении это столько же, сколько и в европейских странах. Там тоже 15% пьют элитные вина, а остальные – то, что у нас в России называется «шмурдяком».

С моей точки зрения, культура российского потребителя достаточно близка к европейской. Это просто в Москве те, кто предпочитают пить Францию, Италию и Испанию, русское вино начали выговаривать только последние несколько лет. Но как же они могут согласиться, что в России есть винная культура, если они российское вино начали выговаривать 3–4 года назад. Я, как человек, который произносит словосочетание «российское вино» уже 60 лет, знаю, что у нас эта культура была, есть и остается. Правда, она была в разных фазах.

Продолжение на стр. 2.

ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА-РЕЙТИНГА «ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2016»

Виноделы 11 стран участвовали в конкурсе-рейтинге «Вина Черного моря 2016», прошедшего «на полях» III Черноморского форума виноделия в Сочи 29 июня – 1 июля 2016 г. Результаты были объявлены 1 июля 2016 г. на закрытии III ЧФВ в конгресс-холле отеля «Рэдиссон Лазурная».

На конкурс-рейтинг было представлено около 200 образцов винодельческой продукции из 11 стран, вклю-



чая 9 стран Организации черноморского экономического сотрудничества: Россию, Болгарию, Румынию, Сербию, Грузию, Молдавию, Армению, Азербайджан, Грецию, вне официального конкурса

свои вина для определения рейтинга предоставили компании Абхазии и Туниса, также вне официального конкурса участвовали образцы крепленых вин.

В дегустационную комиссию конкурса-рейтинга «Вина Черного моря 2016» приглашались только дегустаторы из стран региона. Это принципиальное решение правления ЧФВ было направлено на то, чтобы эксперты-дегустаторы изначально были более глубоко знакомы с органолептикой вин региона, представленных на конкурс.

Окончание на стр. 7.

СОБЫТИЯ



Чемпионат Европы не помешал Bulles Expo

С 20 по 21 июня в парке Флораль в Париже проходила 1-я международная выставка игристых вин Bulles Expo, организованная компаниями Vitisphere и GFA Events. В салоне Bulles Expo приняли участие 120 производителей игристых и шампанских вин из Франции, Италии, Испании, Германии, Люксембурга, Словении и других стран.

Согласно прогнозам организаторов, рыночные перспективы игристых вин выглядят достаточно оптимистично. По их мнению, до 2019 года объемы их потребления могут вырасти на 10% от сегодняшнего объема.

В программе мероприятий принял участие лучший сомелье мира швед Йон Арвид Росенгрэн, получивший титул в 2016 году. Главный сомелье мира провел мастер-класс и разделил с участниками свою страсть к игристым винам независимых производителей. 31-летний швед живет в Сохо (Нью-Йорк) и работает в ресторане Charlie Bird. Ранее, в 2009 году, он был признан лучшим сомелье Скандинавских стран, в 2010-м – лучшим сомелье Швеции, а в 2013-м он завоевал титул лучшего сомелье Европы. Получив образование в области нанотехнологий, Йон Арвид Росенгрэн решил кардинально сменить сферу деятельности после того, как понял, что не сможет провести всю свою жизнь в лаборатории. Так, он получил кулинарное образование с целью стать сомелье. После получения в 2008 году диплома он работал в различных ресторанах Дании и Великобритании.

НОВОСТИ

Винный лагерь
под Волгодонском

С 18 по 21 июля около Волгодонска (Ростовская обл.) состоится Don Wine Camp – 4-дневный общественный винно-гастрономический лагерь на живописном берегу Дона, призванный объединить профессионалов отрасли, а также продвинутых любителей для совместного обучения и обмена накопленным опытом.

В рамках лагеря пройдет «Донская школа дегустаторов» – 4-дневное обучение любителей профессиональной дегустации вин на основе зарубежных и отечественных образцов. Здесь же состоится «Донской кубок дегустаторов» – турнир – слепая дегустация в формате плей-офф. В 1-м туре будут соревноваться любители, а во 2-м – профессионалы и победитель среди любителей. Для участников Don Wine Camp будет работать винное казино «Лиги смеелье» – слепая дегустация российских вин в игровом формате казино. Кроме того, лагерь станет местом проведения семинара «Виноделие двух полуостровов» – лекции-дегустации, посвященной сравнению двух основных винодельческих регионов России — Крыма и Тамани.

Участники лагеря получат уникальные знания и практический опыт. Познакомятся с исключительными образцами локальных напитков и продуктов питания в великолепной атмосфере непрекращающегося праздника. Зарядятся энергией и идеями для будущих свершений. Главным партнером Don Wine Camp стала винодельня Chateau Tamagne. На сегодняшний день эта премиальная торговая марка – один из наиболее успешных примеров возрожденного российского виноделия, снижавшая популярность практически во всех регионах нашей страны, благодаря великолепному сочетанию цены и качества, значительно превосходящему сложившийся среднерыночный уровень. Chateau Tamagne объединяет в себе лучшие достижения российской винодельческой школы, помноженные на современный европейский опыт и реализуемые в монсортовых и ассамбляжных ординарных, выдержанных и коллекционных винах, в том числе и географического наименования, игристых винах, произведенных акратофорным методом и методом классической шампанзации. Винодельня «Кубань-Вино» с 2009 по 2016 год была удостоена более чем 400 медалей и наград. Гостям лагеря представится замечательная возможность познакомиться с винами этого производителя в ходе ряда лекций-дегустаций в рамках образовательной программы.

Продолжение, начало на стр. 1.

В 80-е годы мы выпивали 24 литра вина на душу населения. Как это может быть при отсутствии винной культуры? В 90-е годы было смутное время, когда мы все сельское хозяйство по большому счету грохнули и вместе с ним грохнули и российское виноделие. По импорту завозилось достаточно мало вина, и стоило оно достаточно дорого. В результате людям пришлось переходить на крепкое. Потом, после этого крепкого, у нас отпустили вожжи, и пиво заняло нишу, которую должно было занимать наполовину вино. Сегодня мы от всего этого приходим в себя, и вино потихоньку занимает то место, которое должно. Поэтому с тем, что у нас низкая культура потребления, я категорически не согласен.

– Леонид Львович, я соглашусь, что культура растет, но, если отъехать хотя бы на 30–50 км от Москвы, Питера и крупных городов-миллионников, бывает очень сложно найти качественное сухое вино либо российское, либо импортного производства. Полки большинства магазинов забиты так называемым «шмурдяком». Под качественными же винами я имею в виду, прежде всего, сортовые вина географического происхождения.

– Дело в том, что культура, качество и вина географического указания – это три категории, никак не пересекающиеся друг с другом. Потому что культура – это понятие философское. Возьмите любую ягоду: ее раздавили, сбродили и получили продукт. Этот продукт называется вином, и он качественный, если соответствует всем требованиям ГОСТа. Он может быть кислым, он может быть сладким, он может быть ароматным, он может быть никаким, он может быть противным, но – это вино качественное! Просто у него разные уровни.

Я согласен с вами, что указание географического происхождения говорит о несколько более высоком уровне вкуса и аромата этого продукта. Но я ни в коем случае не сбрасываю со счетов, скажем, крепленые десертные вина, которые сегодня остались только в Крыму, которые есть, были и будут. Те люди, которые пьют десертные вина, разбираются в десертных винах, но на дух не переносят сухие, на мой взгляд, они достаточно хорошо разбираются в вине.

– Я имею в виду некий перекоз в том винном ассортименте, с которым сегодня работают в ритейле массового сегмента.

– Согласен, проблем очень много. Есть проблемы и в потреблении, и в распространении, и в продажах, и в смене поколений. Хотим мы этого или не хотим, но количество потребителей вина в России – это 15–20, максимум – 25% населения. Если говорить обо всем населении, которое не пьет вино, то о какой культуре потребления вина можно говорить с человеком, который пьет, например, только водку.

– Сегодня Россия обеспечивает себя на 30% виноградом, а что, на Ваш взгляд, нужно сделать, чтобы этот показатель неуклонно рос.

– Вопрос очень емкий. Попробую ответить на него сжато. Что должно произойти, чтобы в России высаживалось столько винограда, сколько хотят его высаживать инвесторы и сколько могут высаживать крестьянско-фермерские хозяйства? Должны произойти серьезные изменения в административном регулировании производства продукции, которая называется винодельческой.

Я имею в виду вино, игристое вино, винные напитки, к которым можно до-
бавить фруктовое вино, и коньяк.

ЛЕОНИД ПОПОВИЧ: ПРОИЗВОДСТВО ВИНА В РОССИИ РЕГУЛИРУЕТСЯ ЗАКОНАМИ ДЛЯ ВОДКИ

К сожалению, производство винодельческой продукции регулируется правилами и законами, написанными для регулирования водки. Те изменения, которые были внесены 31 декабря 2014 года в 490-й закон, появление ВЗГУ (вино с защищенным географическим указанием), ВЗНМП (вина с защищенным наименованием места происхождения) и т.д., до настоящего времени еще не работают, потому что нет подзаконных актов. Поэтому даже через полтора года после принятия этих изменений мы еще живем в системе регулирования вина как водки. Вот когда нам удастся выкристаллизовать все эти вещи, убрать это административное давление на регулирование конечного продукта виноградарства – сухого качественного вина, вот тогда мы сделаем первый шаг к увеличению количества виноградарства.



Второе. Безусловно, кроме этого нужна поддержка государства. Во всех странах с развитым виноградарством мы видим, как государство находит способы финансовой помощи при посадке виноградарства, при начальной деятельности этих хозяйств. Сейчас Министерство сельского хозяйства помогает на этапе посадки виноградарства. Буквально несколько дней назад был подписан приказ об удвоении, если не об утроении, ставки субсидий на посадку виноградарства. Приказ увидит свет после Минюста через две-три недели. В течение четырех лет государство должно увеличить финансовую помощь при посадке виноградарства в размере до 500 тыс. руб. Это уже прилично.

Если подсчитать, что сейчас гектар хорошего винограда обойдется в 1,5 млн рублей, то государственные субсидии на посадку виноградарства до 33% от этих полутора миллионов – это много. А с учетом того, что есть предприятия, которые тратят на высаживание виноградарства около 1 млн рублей – эта помощь будет очень значимой. То есть помощь есть, но она должна быть дол-
гая. Мы получили ее в этом году, но эта помощь должна длиться 5–7–10 лет.

Третий момент, решение которого опять находится в ведении частично Минсельхоза, частично – нашего государства. У нас все далеко не просто с землей. На самом деле, особенно на юге, взаимоотношение людей с землей складывается по-разному. Хотя законодательство у нас вроде бы везде

одинаковое, но на самом деле разное. Взаимоотношение людей с землей, например, в Дагестане, в Краснодаре и в Крыму совершенно отличается. Почему я называю эти три региона? Это три самых крупных региона, где будет происходить самый большой рост числа виноградарства. Производство вина в этих регионах вырастет примерно процентов на 80, а остальные регионы дай бог, чтобы дали процентов 20.

Но с землей там, как я уже говорил, все совершенно по-разному. В Дагестане земля в частное пользование если и перейдет, то только очень нескоро. Может быть, через несколько десятилетий. Там в лучшем случае будут арендные отношения. А отсутствие частной собственности на землю несколько сдерживает инвесторов. Если посмотреть Крым, то там переходный период от законодательства одной страны к нашему зако-

аналогичными службами европейских стран до сих пор не урегулирован ряд вопросов. Поэтому ввоз посадочного материала из этих питомников оказывается достаточно сложным процессом. Если еще три года назад мы просто приезжали, покупали, привозили, нас проверяли, чтобы саженцы были здоровыми, и на этом все заканчивалось, то сейчас эта проверка на предмет здоровья саженцев превратилась в достаточно громоздкую процедуру. Я надеюсь, что те усилия, которые предпринимает Союз виноделов России и евроорганизации, все же приведут к тому, что будет выработана схема, при которой можно будет завозить все те саженцы, которые нужны. Но на сегодняшний день проблема посадочного материала есть.

Следующая проблема, как я уже говорил, это проблема длинных денег. Так выстроена схема, что виноградарские субсидии, которые предоставляет государство через программу, утвержденную правительством через Министерство сельского хозяйства, приходят тогда, когда вы уже потратили деньги. Чтобы получить субсидии, надо где-то взять деньги, за эти деньги подготовить почву, купить саженцы, посадить виноградник, отчитаться перед государственными органами о потраченных деньгах и тогда уже претендовать на получение субсидии. А вот эти самые краткосрочные деньги – они не очень интересные. А длинных денег, при том что на виноградники деньги должны быть лет на 10, чтобы окупаемость была нормальной, в стране мало. Поэтому инвесторы, как правило, ищут эти деньги в других бизнессах или еще откуда-то.

– И в то же время у инвесторов в последнее время наблюдается бум покупки земель под закладку виноградарства. Насколько в последние год-два увеличилось количество таких проектов на юге?

– Я бы так не говорил. Вот в прошлом году мы посадили чуть меньше 5 тыс. га виноградарства. В этом году в лучшем случае посадим тысяч 6–8 тыс. га. И все эти новые посадки процентов на 90 осуществляются теми предприятиями, которые нам с вами давным-давно известны. Они даже если и прикупают себе земли, как это произошло с «Кубань-вином», которое выкупило себе земли колхоза имени Ленина в Анапском районе, то опять же мы не можем говорить о приходе нового инвестора, потому что это просто старый инвестор увеличивает объем своих площадей.

Да, очень много разговоров, очень много инвесторов бывают у меня, много звонков от них... Но инвесторам очень тяжело добраться до земли, потому что земля, по крайней мере в Краснодарском крае, имеет хозяев, а эти хозяева за эту землю хотят получить очень много денег. С одной стороны, это хорошо, что в Крыму прошел первый аукцион, но, с другой стороны, те деньги, которые заплатил тот человек, который купил эти земли, создают безумную финансовую базу. Там получилось чуть более 4 млн руб. за гектар.

Окончание на стр. 3.

ЛЕОНИД ПОПОВИЧ: ПРОИЗВОДСТВО ВИНА В РОССИИ РЕГУЛИРУЕТСЯ ЗАКОНАМИ ДЛЯ ВОДКИ

Окончание, начало на стр. 1.

Это абсолютно безумная стоимость. При такой цене развития виноградарства не будет в стране вообще! С моей точки зрения, оптимальная цена гектара земли сегодня, для того чтобы виноградарство развивалось, должна быть не выше 250 тысяч рублей. Поэтому, что делать с землей – надо разобраться. Эта земля, предназначенная для винограда, и я это видел много раз, стоит и ни подо что не используется. Это, конечно, очень грустно.

– В продолжение темы собственных саженцев и питомников. Сегодня в России остались еще хозяйства, которые выращивают саженцы?

– Да, конечно. Остались питомники, созданные крупными предприятиями для собственных нужд, где они еще кому-то что-то изготавливают. Есть два питомника в Крыму, есть два крупных питомника в Краснодарском крае. Все остальное – частные мелочи: небольшие частные, фермерские предприятия, где выращивают саженцы, но в малых объемах. А в нормальных объемах – четыре точки в стране всего. И еще точки три-четыре по чуть-чуть.

Еще самое грустное, что у нас все это питомниководство в старое время формировалось вокруг научно-исследовательских институтов. А сегодня при научных институтах тоже есть производство саженцев, но оно совершенно незначительно.

– А как сейчас обстоят дела с наукой в целом и с подготовкой специалистов для винодельческой отрасли в частности? Ведь с середины 80-х вся отрасль сворачивалась и винодельческое образование особо не развивалось.

– С моей точки зрения, через 25 лет, которые мы с вами живем в новых условиях, говорить, что плохая наука, плохое образование, потому что в 80-х годах кто-то чего-то написал, это значит рассказать о полной импотенции нашей сегодняшней. Я считаю, что ситуация с наукой и образованием на сегодняшний день плохая, но не из-за того, что что-то произошло в 80-е годы. С нашим образованием и наукой произошло что-то в 90-е годы, они были брошены на выживание. А в 2000-х годах они живут без руля и ветрил, сами по себе продолжают жить и что-то там делать. Понимаете, к сожалению, у нас не выработана структура государственная или общественная, или бизнес, или еще какая-то, которая бы могла выступать в роли, по крайней мере, заказчика идеологии для науки и образования. Понимаете, мы все очень разрозненны, а эти организации, они очень самостоятельные, им никто не указ. И вот от того, что им никто не указ, мы имеем то, что имеем. И сегодня нормальной науки в России ни винодельческой, ни виноградарской мы не имеем. Есть отдельные островки, где профессора очень пожилые, вокруг которых есть какая-то школа, в которых изучают одну или две проблемы, связанные с виноградарством и виноделием. Но той науки, которая должна быть в этой стране по ее масштабам, ее нет.

– Соответственно, научной системы как таковой в стране нет?

– Нет. Вот если взять наш институт в Москве, то он в последние годы сосредоточился на том, чтобы разрабатывать методики как нас проверять. Конечно, бизнес надо проверять, но мы видим роль науки в другом. Не в разработке методик проверок, а в разработке методик, которые нам бы позволяли делать что-то такое, чтобы можно было спокойно жить при любых проверках. А этого нет. И хотя нас есть институты, у них есть договоры с предприятиями, они выполняют какие-то работы для предприятий и кому-то это даже бывает полезно, но это локально. Системно большой современной виноградарской и винодельческой науки, какая должна быть, в России нет.

А отсутствие науки тянет за собой и образование. В России работало 12 или 14 кафедр, которые готовили людей, которые могут считаться виноделами. Но винодельческих кафедр уже почти не осталось. Это специалисты большого, общего плана по производству продуктов пищевой промышленности. И даже специализация бакалавра, когда более высокий уровень специализации, и еще более высокий – магистр, там, конечно, уже больше уделяется внимания винодельческому производству. Но это образование сильно оторвано от практики – в этом его беда.

– В последнее время в России активно развивается так называемое «гаражное виноделие». Недавно произошла информация, что правительство снизило стоимость лицензий для небольших виноделен. Пока же получается, что де-факто они есть, а де-юре их нет: они не могут продавать свои вина, а могут только принимать участие в очень немногочисленных дегустационных конкурсах, причем продукция многих из них занимает высокие места. Как дела с легализацией этого направления?

– Это очень интересный и глубокий вопрос. Во-первых, эти «гаражисты» – это поручик Киж, который в конце концов стал полковником. Их нет. Они юридически в полном объеме как предприятия, производящие виноград, а потом из него вино, не существуют. Они существуют в разном виде и в разном состоянии. Но самые интересные – это те, у которых есть свой виноград, и они существуют как некие крестьянско-фермерские виноградарские хозяйства, которые выращивают виноград, который потом неизвестно куда девается.

Второе направление, не менее массовое, – это те, которые покупают кого-то виноград, потом где-то как-то делают из него вино и потом где-то как-то его выпивают. Иногда привозят показать его на конкурс. Поэтому сказать, что «гаражники» являются членами союза, я не могу, потому что они непонятно что собой представляют. А союз – это достаточно конкретная штука. И, тем не менее, именно Союз виноградарей и виноделов России в последнее время более всех занимается проблемой крестьянско-фермерских хозяйств. Именно

по инициативе союза все изменения в существующий 171-й закон о крестьянско-фермерских хозяйствах туда попали. Никогда правительство не собиралось и не думало что-либо делать для крестьянско-фермерских хозяйств. Лишь только когда Союз виноградарей и виноделов России выступил с инициативой внесения изменений, туда попали эти изменения. Именно поэтому они там есть. Благодаря инициативе Союза виноградарей и виноделов было написано письмо Борисом Юрьевичем Титовым, нашим омбудсменом, нашему президенту, в котором мы попросили уменьшения лицензионных сборов для этих хозяйств. И как результат – внесены изменения, которые позволяют этим малым предприятиям платить лицензионный сбор в размере 65 тыс. рублей. Это серьезный успех.

И будет серьезным успехом, когда мы увидим данные изменения в Налоговый кодекс напечатанными в газете «Россия». Поскольку я уже полтора года радуюсь изменениям 171-го закона, но ни одной бутылки вина с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения пока не появилось.

– Как сейчас складывается ситуация вокруг формирования географических наименований винодельческой продукции с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения в России? По европейским канонам я их называю апелласьонами. Когда все-таки произойдет то, чего Вы и мы ждем: беречь бутылку и читать: регион такой-то, апелласьон такой-то?

– Первое, у меня огромная просьба к Вам, не называйте вы это по-европейски апелласьоном. Потому что Европа с европейскими апелласьонами выстроила для себя определенное законодательство и живет по нему. Мы сегодня выстраиваем нашу схему несколько по-своему. И вот тут вы должны понимать принципиальнейшее отличие российского виноградарства и виноделия от европейского. Об этом почему-то никто не говорит и не пишет. А есть принципиальнейшее отличие, и вот почему у нас должно быть принципиально разное законодательство.

Если вы посмотрите регламенты Европейского союза, которые примерно раз в 10 лет обновляются, то вы увидите, что один из главных вопросов в их законодательстве – это борьба за сохранение и уменьшение площадей виноградников в Европе. Это абсолютно правильно с точки зрения европейцев, потому что они боятся, что с увеличением площадей произойдет уменьшение цены на виноград и на вино. И те, кто занимается виноградом и вином в Европе, разоряются. Поэтому они выстраивают массу ограничений, сложностей для вхождения, для чего угодно, чтобы жили только те, кто есть, а лучше, чтобы их становилось меньше. Вот суть европейского законодательства.

Мы же говорим о том, что надо в три раза увеличить площадь виноградников, как минимум до 250–270 тыс. га. Мало того, необходимо увеличить производство



вина, заместив им весь импорт. То есть задача сдерживать и задача расти – это две принципиально разные задачи. И все наше законодательство, и законодательство, связанное с производством винодельческой продукции с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения, должно выстраиваться, с моей точки зрения, исходя из идей роста, а не исходя из идей выкорчевывания винограда.

Теперь что касается сроков. Мы очень надеемся, что уже в этом году российские покупатели увидят на полках магазинов винодельческую продукцию с защищенным географическим указанием. Что касается продукции с защищенным наименованием места происхождения, то, по мнению производителей, эта продукция появится не раньше чем через несколько лет. Это время необходимо для более точного определения качественных характеристик конкретных вин, игристого вина (шампанского), ликерного вина и коньяка.

– А когда, на Ваш взгляд, уже географические зоны можно будет указывать на этикетке?

– На этикетке можно указывать хоть сейчас, но для того, чтобы это увидел покупатель, рядом с этикеткой должна быть наклеена марка, которая подтвердит, что это то самое, что написано на этикетке. А это произойдет только после того, как все подзаконные акты будут выпущены и кто-то начнет делать продукцию в соответствии с этими подзаконными актами.

– Пока все упирается в то, что пока нет подзаконных актов. И когда это произойдет?

– Примерно в августе-сентябре.

– Ваш прогноз по развитию российско-го виноделия на ближайшие 3–5 лет?

– Ближайшие три года мы будем заниматься виноделием в рамках кризиса, в рамках выхода из кризиса, в рамках завершения всего того нехорошего, что происходит сегодня в нашей экономике. Поэтому ожидать каких-то резких изменений трудно. Я мечтаю о том, чтобы начиная со следующего года, мы высаживали не менее 9 тыс. га винограда ежегодно. Если мы выйдем на эту цифру, и будем сажать эти объемы в течение 3–5 лет, то где-нибудь к году 21–22-му мы сможем примерно 50% импорта заместить. И естественно, осуществляя рост посадок виноградников, мы одновременно получаем вхождение в плодоношение тех посадок, которые были до этого. А это были посадки хорошими саженцами, по современной технологии. К этому же времени инвесторы что-то обновят, и мы выстроим какие-то новые технологии. По мере достижения виноградниками сроков плодоношения и освоения новых технологий мы будем увеличивать объем того, что вы называете качественным вином. И я ожидаю его роста. И если к 2022 году мы 50% импорта заместим, к тому же времени я ожидаю удвоения или утроения объемов высококачественного вина в общем объеме. Примерно так будем развиваться.

НОВОСТИ

un evento cronachedigusto.it

Taormina gourmet

Сицилийские вина пройдут жесткий отбор

15–17 октября в рамках мероприятия Taormina Gourmet пройдет первый конкурс, посвященный сицилийским винам категории DOC. Многонациональное жюри оценит лучшие наименования одной из важнейших категорий итальянского вина. Организатор – энogaстрономическое онлайн-издание cronachedigusto.it.

Десятки вин со всего мира, дегустации, кулинарные шоу и туризм. «Мы хотим отдать должное региону, привлекая и поощряя посредством конкурса предпринимателей и виноделов, что откроет для Сицилии новые горизонты, – говорит Фабрицио Каррера, директор издания. – Остров до сих пор играет важную роль в производстве многих товаров для западного мира. Мы хотим, чтобы Сицилия, благодаря конкурсу и Taormina Gourmet, вернула себе былую значимость». Вскоре будут представлены логотип и название конкурса, а также правила участия.



Нормы содержания сульфитов в вине будут пересмотрены?

Европейское агентство по безопасности продуктов питания (European Food Safety Authority – EFSA) планирует в ближайшее время пересмотреть нормы содержания сульфитов в вине, объем которых во многих случаях превышает допустимый уровень.

Пересмотр начнется, когда поступят данные новых исследований, чтобы устранить пробелы и гарантировать качество. На данный момент нормы установлены для 7 сульфитов, используемых в вине: сернистого ангидрида и шести сульфитов.

Допустимая суточная доза в объеме 0,7 мг на килограмм веса применяется ко всем 7 веществам.

Подсчеты показывают, что их потребление для большей части возрастных категорий, особенно активных потребителей, превышает норму. Поэтому эксперты из агентства EFSA предлагают пересмотреть ее в течение 5 лет, а также указывать содержание веществ на этикетке. Этого требует законодательство Европейского союза.

В вине сульфиты используются как антимикробные и противогрибковые агенты, а также для улучшения оттенка: в белых винах их содержание может достигать 210 мг/л, в красных – 160 мг/л, в сладких – 400 мг/л.



УЖИН LE COGNAC

28 июня 2016 года в отеле Corinthia Санкт-Петербург открыл для себя новые стороны феномена, именуемого Cognac (Коньяк). Посол Национального межпрофессионального бюро Cognac (BNIC) Давид Буало рассказал петербургской публике (специалистам, журналистам, рестораторам-энологам и прочим заинтересованным лицам) о родине коньяка и провел в отеле Corinthia уникальный мастер-класс по дегустации букета вкусов и ароматов удивительного напитка, полученного из вина огнем и медью и запечатанного в дубе и стекле. Помогал господину Буало Александру Рассадкину, сертифицированный и аккредитованный при BNIC преподаватель (для получения такого статуса нужно сдать сложный экзамен во Франции). С французским изяществом и русским юмором ведущие презентации подали серьезный теоретический и полезный практический материал.



Гастрономическая сочетаемость

Последнюю сотню лет Cognac стали относить либо к дигестивам, либо к аперитивам, вынося за рамки приема пищи. Однако более старая традиция давала ему место за обеденным столом. Вернуться к исторической справедливости решила команда из профессиональных дегустаторов, шеф-поваров и ресторанных критиков, которая провела исследования гастрономической сочетаемости коньяка с различными продуктами на Международном саммите Cognac 2015. Они разрушили многие стереотипы и предложили новые идеи. Некоторые из них Давид Буало и Александр Рассадкин продемонстрировали на гастрономическом ужине в банкетном зале «Ландскрона» отеля Corinthia. Обычно принято подавать Cognac при комнатной температуре. Однако замороженный до минус 18 градусов VS (прямо из морозилки), ставший более округлым и маслянистым, великолепно подойдет к свежей и сырой рыбе, морепродуктам и икре. XO здесь тоже будет неплох, но его замораживать не стоит. Говядина сочетается с VS, дичь с XO, сухая свинина – для коньяков не вариант, сочетание не получится. Фрукты и овощи с этим напитком понимают друг друга, за исключением авокадо. С текстурой сыров работают особенности VSOP, разве что минус тофу. Выпечка и шоколад, кроме особо кислотного клубничного тарта, тоже оказываются прекрасным союзом. Cognac дружит с яркими блюдами и выраженными вкусами намного лучше, чем с нейтральными блюдами



и продуктами. Кроме того, Cognac незаслуженно забыт в составе коктейлей. А ведь знаменитый американский коктейль Mint Julep 1800 года и разновидности «Мохито» первоначально готовились на основе коньяка. В качестве заключительного подарка приведем свежий рецепт, родившийся в 2008 году как плод совместной работы 20 лучших барменов мира. Коктейль Summit: кожура 1 лайма, 4 тонких ломтика имбиря, слегка размятых пестиком, 40 мл VSOP Cognac, 60 мл лимонада, 1 длинный ломтик огуречной кожуры и несколько кубиков льда.

История региона Cognac

Регион Cognac находится во французском департаменте Шаранта, на берегах одноименной реки Шаранта длиной в 381 километр. Небольшой, но

красивый городок, давший имя региону и легендарному напитку, населяют сейчас около 20 000 человек. Cognac очень привлекателен для туристов. Уходящий корнями в античные времена (тогда здесь начинается торговая и винодельческая деятельность), римский Cognaicum постепенно превратился во французский Cognac, входивший в герцогство Ангулемское. 12 сентября 1494 года в городке, в сохранившемся до сих пор замке Валуа, родился будущий правитель Франции Франциск I, «король-рыцарь» и покровитель художников Ренессанса. Регион уже активно торговал солью с голландскими купцами. Король закрепил это право за своей родиной, обеспечив ее экономическое развитие. Кроме замка Валуа в ряд исторических достопримечательностей Коньяка входят ратуша, городские ворота Сан-Жак, церкви Сен-Леже и Сен-Мартин. В окрестностях горо-

да раскинулось несколько очаровательных замков, можно посмотреть древнюю архитектуру в Ангулеме или посетить могилу и музей президента Франсуа Миттерана в Жарнаке. Ну и конечно, попробовать напитки известных коньячных домов и мелких производителей.

История напитка Cognac

История возникновения местного крепкого напитка, получившего всемирное распространение, довольно удивительна. Он родился во Франции, но при помощи иностранцев и для иностранцев. До сих пор более 80% коньяка производится на экспорт. Голландцы вместе с солью брали на борт местные вина, которые не выдерживали длительную транспортировку по морю. Вина стали перегонять в крепкие напитки – и перевозить удобнее, и разбавить потом можно до нужной концентрации. В XVII веке французы усовершенствовали перегонные кубы и ввели метод двойной дистилляции, параллельно открыв, что выдержанные в дубовых бочках спирты приобретают новое качество и лучше употреблять их, не разбавляя. Новый крепкий напиток приобрел популярность. В XVIII и XIX веках возникли крупнейшие коньячные дома. Организовывали их в основном выходцы из других стран, которые оседали в регионе, включались в производство коньяка и активно торговали им на экспорт. Один из старейших и известнейших французских коньячных домов Martell был основан в 1715 году молодым

предпринимателем с острова Джерси Жаном Мартемом. Hennessy основал в 1765 году ирландский капитан Ричард Хеннесси, служивший у Людовика XV. Дом Meukow в 1862 году создали российские подданные братья Меуковы, выходцы из Силезии, официальные поставщики императорской семьи. Коньячный дом Vache-Gabrielsen организовал в 1905 году норвежец Томас Баш-Габриэльсен. Зато Courvoisier – чисто французского происхождения, его официальный отец, парижанин Феликс Курвуазье, открыл дом в 1835 году, но его предшественники продавали коньяки еще Наполеону. Самым местным является коньячный дом Remy Martin, его учредил в 1724 году молодой винодел Реми Мартен, уроженец берегов Шаранты. В конце XIX века случился винодельческий кризис, в регионе распространился опасный для винограда вредитель, завезенный из Америки, тля филлоксеры. Из 282 000 га виноградников осталось только 40 000 га. Пришлось долго и кропотливо заниматься селекцией и восстанавливать виноградники. Эти работы успешно завершились. И к началу XX века сложилась система, которая регламентирует производство и защищает продукт труда виноделов и производителей коньяка. 1 мая 1909 г. вышел декрет, определяющий границы винодельческого региона. Последующие декреты (1921, 1936, 1938, 2003 гг.) регламентировали технологию производства, систему контроля возраста напитка и субтерриториальные зоны; последний технический

Впервые в своей истории Vinality International Academy приняла участие в XX Петербургском международном экономическом форуме (ПМЭФ), где Италии был предоставлен статус «страны-гостя», а итальянский павильон «Италия в России» – это первый случай в истории форумов, когда у конкретной страны есть собственный павильон.

На открытие серии эксклюзивных дегустаций Italian Wine Discovery от Vinality International Academy присутствовали итальянский посол в России Чезаре Мария Рагальини и генеральный директор ведущей выставочной организации Веронафиере Джованни Мантовани.

Три дегустации состоялись в первый и последний день форума, а проводил их «Посол итальянских вин» и основатель школы сомелье Миллезим в Санкт-Петербурге – Николай Чащинов. Активное участие в дегустациях приняли иностранные министерства, предприниматели, банкиры, а также представители СМИ.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ОТКРЫЛ ДВЕРИ ДЛЯ VINITALY INTERNATIONAL ACADEMY

Первая дегустация была посвящена розовым и сладким винам, которые особенно любят российские потребители. На второй дегустации Николай Чащинов познакомил публику с наиболее важными винодельческими регионами Италии, и последний день завершился обзором великих итальянских вин. «На сегодняшний день итальянские вина занимают лидирующие позиции на рынке Санкт-Петербурга, – объясняет Николай Чащинов. – Это вызвано комплексом факторов. Популярность итальянской кухни. На сегодняшний день в Петербурге успешно работают множество итальянских заведений – от демократичных (пицца, паста) до заведений высокой кухни. Итальянская кухня неразрывна с итальянским вином, поэтому продажи итальянских вин одни из самых успешных. Другие факторы – это неизменная любовь жителей Петербурга к Италии и итальянской культуре; активность импортеров,

которые организуют визиты производителей с дегустациями и презентациями».

«Петербург активно развивается как туристический город, – добавляет Николай. – С каждым годом поток туристов со всего мира увеличивается. Это позволяет развивать продажи вин в целом и итальянских вин в частности».

К сожалению, существуют и негативные факторы, препятствующие большому успеху итальянских вин. «В сложившейся экономической ситуации Петербургу не хватает образовательных мероприятий. Все основные выставки, презентации, образовательные инициативы проходят в Москве, вследствие чего наши специалисты испытывают своего рода образовательный голод», – подчеркивает Николай.

«На сегодняшний день Санкт-Петербург и Москва являются законодате-

лями последних тенденций потребления вина в нашей стране, – объясняет Анатолий Корнеев, заместитель генерального директора группы компаний «Симпл», одного из крупнейших российских импортеров вина. – Среди них возросшая любовь к белым винам, теперь не только шампанское и просекко являются бесспорными лидерами на рынке, но и тихие вина, особенно легкие с минеральными, цветочными или цитрусовыми нотами, например Верментино».

Недавно также стал наблюдаться определенный интерес к органическому и натуральным винам. Это подталкивает специалистов винного рынка и потребителей к открытию менее известных вин, таких как вердиккио, альянико, нерелло маскалезе, которые, кроме того, отличаются хорошим соотношением цены и качества, что особенно важно в настоящий момент, когда наша страна переживает экономически непростое время».

«Безусловно проблемы есть, но и возможностей на рынке хватает, – подводит итог Анатолий, – учитывая тот факт, что Италия удерживает позицию лидера, для дальнейшего развития производителям итальянского вина необходимо работать еще активнее над продвижением своего продукта».

«Мы лидируем на рынке, как в категории тихих вин, так и игристых, с долей рынка соответственно 23% и 63%, – объясняет Пьер Паоло Челесте, директор агентства ИЧЕ в Москве. – За первые четыре месяца 2016 года наблюдался еще один скачок +4,1% в денежном выражении и 11,3% в объеме».

«Участие в ПМЭФ для Италии ознаменовало новое начало в отношениях между двумя странами, откуда мы будем двигаться в направлении увеличения инвестиций и более тесного сотрудничества наших предприятий», – заключает посол Италии в Москве Чезаре Мария Рагальини. «Участие в форуме председателя совета Маттео Ренци стало сигналом поддержки учреждениями этого направления, а итальянский павильон явился важным местом встречи для итальянского и российского бизнеса в Санкт-Петербурге», – подчеркнул посол.

УЖИН LE COGNAC

регламент принят в 2015 году. В настоящий момент Cognac является географическим наименованием, признанным во Франции и ЕС. Называться коньяком могут только крепкие напитки, произведенные по всем этим правилам и только в регионе Cognac. Другие родственные напитки должны называться сортами бренди.

Cognac сегодня

Коньячное производство дает региону 17 000 рабочих мест, косвенно в него вовлечены более 50 000 человек. 2015 год оказался одним из самых удачных по урожайности, производству и продажам – было продано 168,9 миллиона бутылок на сумму 2,53 миллиона евро, 98 процентов ушло на экспорт. Среди основных потребителей: США, Сингапур, Китай, Англия и т.д. Россия в этом списке только на 18-м месте, но Cognac традиционно пользуется у нас спросом как символ «французского искусства жить». Все-таки Cognac – это элитный продукт, его потребление в мире среди других крепких спиртных напитков составляет всего 0,8 процента, но по ценовому раскладу на него приходится 6 процентов от всей суммы мировых продаж.

Характер и качества

Cognac легко узнать в бокале. Медовые, золотисто-соломенные и насыщенно-янтарные цветовые оттенки. Роскошная гамма ароматов: от цветочно-фруктовых (фиалка, кокос, ваниль, финики...) до лесных, ореховых и шоколадно-пряных. От взаимодействия с кислородом букет изменяется, и через какое-то время после открытия бутылки и жизни в бокале Cognac раскрывает свои вторичные и третичные ароматы Давид Буало показал некоторые секреты дегустации Коньяка. Его лучше нюхать, поднося нос к дальнему краю бокала, а не к центру. Или просто капнуть немного напитка на ладони и растереть, дав испариться спиртам. Тогда от кожи будет исходить и легко различаться весь спектр



ароматов, присущих конкретному сорту и марке. А идеальный тип бокала для коньяка – не шар, а бокал в форме тюльпана, он позволяет лучше различать нюансы запахом в едином комплексе со вкусовыми ощущениями.

Технологии и производство, секреты и тонкости

Уникальные свойства напитка определяют терруар, особенности производства и ассамбляжа. Почвы региона сочетают глину и известняк, обогащенные кремнием и кальцием, их соотношения по-разному представлены в шести Крю региона Cognac. Из всех используемых сортов винограда безоговорочно царит уни блан. Фоль Бланш и коломбар используются, но в значительно меньшей степени. Именно уни блан обладает необходимой для производства высокой кислотностью, низким содержанием алкоголя и устойчивостью к вредителям. Урожай собирают в октябре, после ферментации получается вино, содержащее около 9% алкоголя, добавление же сахара законодательно запрещено. Следующий этап производства: дистилляция по особому шарантскому методу, в два захода. Используется только медный перегонный куб традиционной формы – «аламбик». Он

состоит из подогреваемого на открытом огне котла, колпака («шапито») в форме оливки или луковицы и трубки-змеевика, поэтически названной «лебединой шейей». После первой перегонки получается промежуточный спиртовой материал «бруи», после вторичной образуется окончательный коньячный спирт, который называют «о-де-ви» – в дословном переводе с французского «вода жизни», перефразируя, получим «живая вода», что тоже весьма поэтично. По правилам дистилляция должна быть произведена в период с 1 октября до 31 марта. На следующий день, 1 апреля, начинается исчисление возраста «о-де-ви», коньячного спирта. Так что все коньяки отмечают день рождения 1 апреля! Но чтобы попасть к потребителю, им нужно пройти еще несколько этапов. Коньяком они станут, пробыв не меньше двух лет в дубовой бочке. На большее время задержаться можно, но меньше никак нельзя. Древесину для бочек в регионе исторически использовали из двух лесов: Лемузен и Тронсе. В Лемузене дубы росли близко другу к другу, тянулись ввысь, получался высокий и стройный «корабельный» дуб. В Тронсе дубы росли свободнее, были кряжистые и низкие. У Лемузенского дуба структура получалась более пористой, процессы обмена со спиртами

и воздухом проходили активнее, чем в бочках из Тронсе. Сочетание этих двух древесин позволяло организовать процесс выдержки и добиваться разных задач. Конечно, нельзя все время брать деревья из одних и тех же лесов, поэтому сейчас используют дубы не только из Лемузена и Тронсе, но по тому же принципу – подбирают или «черешчатые» корабельные дубы или «каменные» плотные деревья. Как раньше, так и в наше время бочки перед использованием обжигают изнутри, чтобы приостановить процесс излишнего испарения спирта через древесные поры. Но так называемая «доля ангелов», испарения, которые якобы выпивает ангельская братия, все равно ежегодно составляет объем равный 27 миллионам бутылок. Производители коньяка периодически перемещают спирты из бочки в бочку. Сначала оставляют свежую «о-де-ви» на годик в новых бочках, которые использовались не больше пяти раз. Затем период переносят в бочки постарше, возрастом лет эдак до 15, а затем могут перелить в совсем заслуженные и послужившие. Чем старше «о-де-ви», тем медленнее становятся процессы испарения и вбирания дубильных веществ. Когда спирты уже перестают меняться, их могут перелить в большие стеклянные бутылки «дамжаны». В коньячных домах хранятся коллекции спиртов разного возраста. Часто виноделам приходится работать со спиртами, которые начинали выдерживать их отцы или деды. Производители коньяков шутят, что они работают на внуков. Из этого набора спиртов и составляется окончательный коньячный ассамбляж, в него может войти и молодая двухлетняя «о-де-ви», и старая семидесятилетняя. Поэтому принятая возрастная градация стилей коньяков определяется по самой молодой «о-де-ви». VS (Very Special) означает, что самый молодой спирт в составе коньяка прошел выдержку не менее двух лет. VSOP (Very Superior Old Pale) – самый молодой спирт прошел выдержку не менее шести-десяти лет. XO (Extra Old) – самый молодой спирт прошел выдержку не менее 10 лет и больше. Из всего объема, коньяков VS производится больше всего – 49%, VSOP – 41%, а XO – только 10%.

НОВОСТИ



В Италии появится DOC Riviera del Garda Classico

Участники консорциумов Riviera del Garda Bresciano, Riviera del Garda Classico и Valtenesi приняли решение объединить выпускаемые ими вина под единым наименованием Riviera del Garda Classico.

Таковы положения соглашения, подписанного крупными и малыми компаниями, вне зависимости от членства в консорциуме. Цель его – преодолеть разобщенность марок, производимых в настоящий момент, и разрешить путаницу с историческими наименованиями, которые происходят в области к югу от озера Гарда.

«Главное, – утверждает президент Консорциума Valtenesi Алессандро Лудзаго, – то, что выбор остается за производителями – отбросить различия и сделать ставку на новый подход или нет, от этого зависит будущее местного виноделия».

Тем временем активно проходит рекламная кампания: 15 марта на выставке ProWein в Дюссельдорфе. С 10 по 13 апреля консорциум представлял образцы Chiaretti на 50-й ярмарке Vinitaly. А с 3 по 5 июня – на девятой выставке Italia in Rosa в замке Moniga del Garda.



Нападение на винодельню Zonin

В середине апреля около сотни человек закидали яйцами и помидорами штаб-квартиру винодельни Zonin, которая принадлежит бывшему директору банка Banca Popolare di Vicenza Джанни Зонину.

Акция, объявленная за несколько дней, началась на площади города Гамбеллара. Под новую песню Луки Бассанезе «Против обманщиков» процессия в масках двинулась по улицам, скандируя слоганы и запуская дымовые гранаты. По словам организаторов, «целью акции было раскрыть аферу по отношению к 117 тысячам вкладчиков, чьи акции упали в цене на 90%».

Зонин покинул пост, объявив миллионное банкротство, и его считают основным ответственным лицом. В городе можно видеть плакаты с улыбающимся Зонином и надписью: «Я проглотил ваши деньги, вы даете мне еще миллион и считаете невиновным. Фантастика!»

СЕВАСТОПОЛЬСКИЕ ВИНОДЕЛЫ СОЗДАДУТ САМОРЕГУЛИРУЕМУЮ ОРГАНИЗАЦИЮ

21 июня 2016 года в Севастополе прошел круглый стол на тему «Развитие виноградарства и виноделия города Севастополя», за которым собрались представители предприятий виноградарской и винодельческой отрасли Севастопольского региона. Мероприятие прошло на базе Научно-методического центра виноградарства и виноделия «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова.

В круглом столе приняли участие как представители крупного бизнеса, так и крестьянские фермерские хозяйства, специализирующиеся на виноградарстве и виноделии. Прежде всего это винзаводы нашего региона: ГУПС «АО «Севастопольский винодельческий завод» и ООО «Инкерманский завод марочных вин»; сельскохозяйственные производите-

ли: ГУП «Садовод», АО «Артвин» и АО «Софьи Перовской», а также представители малого и среднего бизнеса: ООО «Вейн унд Вассер», ООО «Виноград», ООО «Любимый город», ООО «Камадея», СПК «Терруар», СПК «Шато Люсьен», КФХ: «Горный агроинвест», Олег Репин и другие.

Открыл мероприятие директор Департамента сельского хозяйства города Севастополя Дмитрий Чумаков, который рассказал профессиональному сообществу о мерах, принимаемых правительством Севастополя для развития винодельческой отрасли в регионе.

В рамках государственной программы «Развитие сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности города федерального значения Севастополя на 2016–2018 годы», государство готово субсидировать от 65 до 80% расходов на раскорчевку непродуктивных виноградников, закладку и уход за новыми посадка-

ми технических и столовых сортов винограда. Бюджет готов вложиться и в обновление парка сельхозтехники, и в создание питомников.

Посредством реализации мероприятий программы в 2016 году планируется закладка 500 га виноградников, 60 га садов, раскорчевка до 300 га старых виноградных насаждений.

Государственная поддержка должна обеспечить прирост объемов выращиваемого винограда и производства винодельческой продукции.

Идейный вдохновитель создания «Лаборатории вина», глава СПК «Терруар» Павел Швец рассказал об основных аспектах организации выращивания винограда, производства элитной винодельческой продукции и выработке маркетинговой стратегии продажи вина на территории Российской Федерации.

В качестве площадки для выработки общей стратегии было предложено

проработать вопрос о создании саморегулируемой организации, в рамках которой представители бизнеса смогли бы эффективно и оперативно решать любые проблемные вопросы, а правительство Севастополя станет надежным плечом для реализации эффективной имиджевой стратегии развития виноделия в Севастопольском регионе.

Идея создания СРО была поддержана участниками круглого стола, и итогом обсуждений стала резолюция о необходимости создания саморегулируемой организации виноградарей и виноделов города федерального значения Севастополь.

Аграрии обсудили еще целый ряд вопросов развития отрасли и пришли к пониманию, что одним круглым столом для решения всех вопросов никак не обойтись, а потому практика проведения мероприятий на базе «Лаборатории вина» будет продолжена и в дальнейшем.

РАЙМОНД ТОМСОН: КАК СТАТЬ ЛУЧШИМ СОМЕЛЬЕ

мира среди сомелье. А вот что тебя вообще подвигло с самого начала участвовать в конкурсах? Ведь далеко не все сомелье участвуют.

– Мне всегда нравился, еще со школы, спорт, соревнования. Независимо от того, где бы ты ни был. Это уже в крови. Мне это всегда нравилось. Здесь – то же самое. Ты хоть и работаешь с вином, но если участвуешь в конкурсе – это организует тебя, дисциплинирует. Заставляет читать, изучать, ты работаешь над собой.

– У тебя есть секреты подготовки? Вот что тебя привело к победе, к этому уровню?

– Секреты подготовки – это, кстати, идея. Я могу приехать к вам в Питер и все рассказать, если хотите (смеется). Во-первых, у меня много знакомых сомелье по всему миру. Например, Андрес Ларсен. В основном это люди из Скандинавии. Во-вторых, мне повезло со стажировками – в очень многих местах, в очень многих ресторанах, а также стажировался в ресторане Noma. И здесь у меня очень хороший шеф, кухня одна из лучших в Балтии. Все это, все что вокруг, все эти люди – они все делятся успехом. Но самое главное – это план. План, как ты будешь готовиться. Потому что конкурсы – это спорт. Нельзя захотеть участвовать в конкурсе через год и начать готовиться без плана. Вот, к примеру, сегодня ты читаешь Шабли, завтра Германию. Это все, конечно, можно делать, но это не будет настолько эффективно, если у тебя не будет плана. Первое – это план.

– А сможешь привести пример плана? Твои советы по составлению плана.

– Надо понять, как много у тебя времени – семья, работа, спорт – это все твои активности, что ты делаешь, чем занимаешься. Надо понять: сколько свободного времени ты можешь отдать в неделю на учебу. В моем случае, я всегда занимался спортом, я знал, что не смогу подготовиться на достойном уровне, если буду тратить время на семью, спорт и работу. Если ты ходишь 4 раза в неделю на спорт, то это минимум 8 часов в не-

делю потеряно. Правильно? А если ты 8–10 часов в неделю читаешь, то это уже много. Я сразу поставил все – полгода, год я не буду заниматься спортом, а вместо этого я буду читать теорию детально. Следующий важный момент – надо найти способ работать с информацией. Вот пример, сегодня читаю Шабли. Прошел месяц и пытаюсь вспомнить – что там было, как назывался этот 8 Grand cru. Ты должен всегда читать материалы, спрашивая себя – какие вопросы мне могут задать по этой теме?

– Да, и пример – какое количество Grand cru в Шабли?

– С моей точки зрения, правильный ответ 7+1. Во всех конкурсах есть спорные вопросы – где все спорят, правильно ли он поставлен. Но вернемся. У тебя должен быть конспект, собранная информация. И план ты должен составлять понедельно. К примеру, неделю я учу Австрию с Германией, конкретно по датам. И ничего другого ты не учишь, все остальное забываешь. И так ты идешь вперед в течение года. Идеальный план, который ты составляешь по регионам – Бордо, Шампань и т.д. Сам знаешь, это очень много информации.

– Раймонд, ты отказался от спорта, ты придумал свою стратегию и план подготовки. А что еще?

Раймонд открывает бутылку латвийского яблочного айсвайна и разливает по бокалам.

– Самое важное, это тренировка блайнд-тестинга, слепая дегустация и практика. Слепая дегустация – тот же спорт. Чем больше качаешься, тем ты лучше выглядишь. Ты должен делать это каждый день. И каждое вино нужно описывать. Потом это все будет быстро, и ты выработаешь свой стиль, чтобы жюри, когда будет читать, сказало – о, вот этот человек со своим стилем, да. Понимаешь, тебе нужно сделать так, чтобы выработать свой стиль. Насчет практики – тоже как спорт. Ты должен знать, что если это сервировка шампанского, то это максимум три минуты. Это тренировка, работа над собой. И, конечно, как ты себя чувствуешь, как

ты выглядишь, как ты двигаешься – это все дает очки на конкурсе.

– Раймонд, для меня было открытием в Риге латвийское вино. Я впервые попробовал сабельские вина – это же 57-я параллель. Впервые, вот сейчас, попробовал айсвайн из яблок. Подскажи, вот этот бум производства национального вина – с чем связан и как ты к этому относишься?

– Здесь многие делают вина для себя. Для семьи. И некоторые думают, что могут производить высококачественные напитки, создавать его для продажи. Очень многие начинали на уровне домашнего производства, все это вполне типично для Латвии, но я не вижу в этом ничего национального.

– К примеру, игристое вино из березового сока, игристое вино из ревеня. Больше никто подобное не делает.

– Да, есть те, кто делает это на высоком уровне, но их в Латвии очень мало – пять, шесть или семь. Но это очень маленькая ниша, это все красиво, это для туристов. Но, по-моему, на этом мы должны остановиться. Те, кто нашли ее – пусть делают. Это хорошо. Для меня, по большому счету, это простые вина, где нет ничего особенного.

– Подскажи, а как ты относишься к современной латвийской кухне? Во время нашего тура, в рамках Ресторанной рижской недели, обратили внимание, что в тренде натуральные и лесные продукты, попытка найти в этом всем национальный колорит.

– Я думаю, что все это верно. Чистая кухня, честные продукты – это все хорошо. Но должны быть мелкие фермы. К примеру, для нашего ресторана специально одна ферма выращивает уток и куриц. Это хорошо, что есть такие шефы и рестораны, хорошо, что есть такая философия, но их не будет, если государство не будет поддерживать. Нужна индустрия. Но в целом – это верное направление для нашей маленькой страны – популяризировать местное.

Встреча состоялась в рамках «Рижской ресторанной недели», благодаря LiveRiga и AirBaltic.

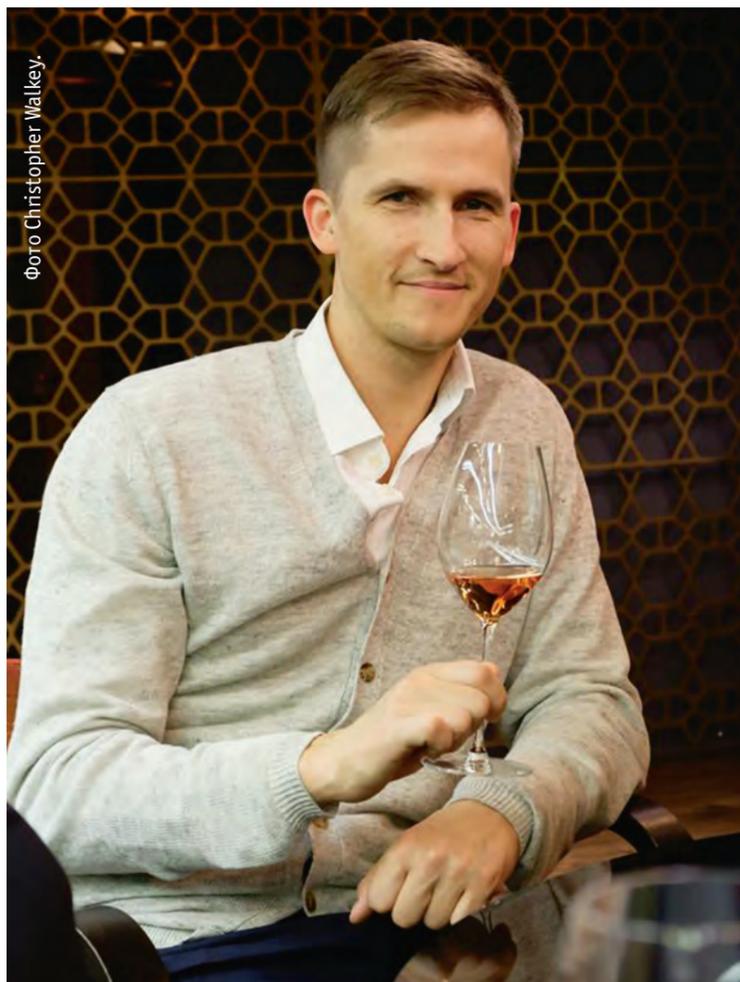


фото Christopher Walkey.

О секретах своей профессии и о том как правильно подготовиться к участию в конкурсах, CEO школы сомелье WineJet Кириллу Бурлуцкому рассказал лучший сомелье Латвии, занявший на недавнем чемпионате мира среди сомелье в Аргентине 7-е место, шеф-сомелье рижского ресторана Vincents Раймонд Томсон.

– С чего ты начинал? Сразу ли было тебе ясно, что в ресторанной сфере это будет именно вино? Или ты видел себя барменом, управляющим или еще кем-то?

– С самого начала не думал, что буду заниматься вином, и вообще работать в ресторане. Я шел учиться на переводчика – немецкий и английский, но не сложилось. В итоге поступил в

школу официантов, и с этого началась моя жизнь в ресторане.

– Когда ты начал заниматься вином, какой был рынок в Риге? Что пользовалось спросом?

– Винная культура начала развиваться в начале 2000-х годов. Конечно, это был Новый Свет – Чили, Аргентина, Австралия. Было что-то из Италии и Франции, но нужно понимать, что рынок был еще очень молодым. Люди в основном многого не знали. В нашем ресторане карта была на один лист – Линдеманд, Моет и другие международные бренды. Как-то нишевых вин там не было. Культура начала развиваться чуть позже. Мы основали латвийскую ассоциацию сомелье в 2002 году. Потом уже ассоциация собрала много энтузиастов. Начали появляться компании, которые занялись импортом серьезных напитков.

– Ты сейчас вернулся из Аргентины, где занял 7-е место в чемпионате

«ЛЕФКАДИЯ» ЗАПУСКАЕТ НОВУЮ ЛИНЕЙКУ ПРЕМИАЛЬНЫХ ВИН



ЛЕФКАДИЯ

Российская группа компаний «Николаев и сыновья», которой принадлежат бренды вин «Лefкадия», «Ликурия», «Саук-Дере», начинает продажи премиальной линейки выдержанных вин под брендом «Коллекция холостяка». Концепцию продукта – от используемого винограда до дизайна этикетки – придумал управляющий партнер семейного предприятия «Николаев и сыновья» Михаил Николаев.

Изначально коллекция задумывалась, как небольшая подборка элитных вин для личной энотеки Михаила Николаева. Однако результат был столь высоко оценен экспертами компании, что было решено создать премиальную линейку, доступ к которой полу-

чат лишь избранные клиенты – вино будет доступно тем, кто вступит в Клуб долины Лefкадия.

Коллекция состоит из трех моносортовых вин из лучшего винограда, выращенного в терруаре долины Лefкадия: пино нуар, шираз и каберне фран. Отличительной особенностью коллекции стала длительная выдержка в бочках из французского дуба. «Ронский» шираз выдерживали в дубе 14 месяцев, пино нуар – 12 месяцев, каберне фран – 18 месяцев.

Для создания дизайн-концепции была приглашена итальянская брендинговая компания Doni & Associati, которая воплотила в жизнь идеи Михаила Николаева. Этикетки коллекции стали отражением душевного состояния винодела и тех чувств, которые рождает в нем вкус каждого вина. На каждой из этикеток есть своеобразные указатели на стороны света: стрелка на

«Пино Нуаре» указывает на север, на «Ширазе» рука показывает на восток, а на «Каберне Фран» есть пистолет, направленный на запад. Эти геогра-

фические направления характеризуют используемые сорта: северный пино нуар, восточный шираз и западный каберне фран.



До конца года в продажу поступят 1100 бутылок вина «Коллекция холостяка Шираз» стоимостью 5000 рублей за бутылку, 2300 бутылок «Коллекция холостяка Пино Нуар» по цене 4000 рублей и 850 бутылок «Коллекция холостяка Каберне Фран» по цене 7000 рублей. Приобрести вино можно, вступив в Клуб долины Лefкадия.

О компании:

Семейное предприятие «Николаев и сыновья» – проект семьи бизнесменов Николаевых по производству экологически чистых и полезных для здоровья продуктов питания, высококачественного российского вина. Ассортимент «Николаев и сыновья» включает отборную продукцию собственных хозяйств и лучших отечественных производителей, соблюдающих высшие стандарты качества. Основатель семейного предприятия – Михаил Иванович Николаев, предприниматель и энтузиаст элитного виноделия в России, создатель винного хозяйства «Лefкадия» в Краснодарском крае. Сегодня этим проектом управляет его сын – Михаил Михайлович Николаев.

Окончание, начало на стр. 1.

В итоге в состав комиссии вошли эксперты ЧФВ, представляющие винодельческие культуры России, Болгарии, Румынии, Сербии, Армении и Грузии. Члены комиссии имеют обширный опыт организации и участия в дегустационных комиссиях и жюри ведущих международных конкурсов, таких как Concours Mondial de Bruxelles, Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine and Spirit Competition, Mundus Vini, Muvina, Chisinau Wines and Spirits Contest, Georgia International Wine Award, Vinagora, Internationale Wine Contest Bucharest, Vinaria, Vinobalkanika, Bacchus, Grands Concours du Monde, Vinandino.

По решению правления ЧФВ три члена дегустационной комиссии (знаменитые в Центральной и Восточной Европе дегустаторы и эксперты: Раденкович, Григорица и Цапелик) выступили в качестве «джокеров» и были представлены другим участникам комиссии лишь в момент начала самого процесса слепой дегустации. Состав комиссии, кроме сопредседателей, был «засекречен» вплоть до объявления результатов от участников форума и представителей компаний – участников самого конкурса-рейтинга. Все эти меры предпринимались с целью повышения конфиденциальности и качества работы дегустационной комиссии.

В качестве официальных оценочных листов конкурса «Вина Черного моря 2016» использовались таблицы Международного союза энологов (Union Internationale des Oenologues).

По решению дегустационной комиссии были выбраны лучшие вина конкурса-рейтинга «Вина Черного моря 2016» в 6 номинациях.

Все вина-победители – это моносортные вина, в 3 номинациях победили вина из автохтонных сортов. Средняя розничная стоимость вин-победителей конкурса-рейтинга на рынке стран ЕАЭС от 6 до 17 евро.

Информация о винах, набравших более 80 баллов по 100-балльной системе, по желанию участников будет размещена в специальном разделе на сайте ЧФВ. Информация о винах, набравших 85 и более баллов, по решению правления ЧФВ будет опубликована без предварительного уведомления самих

ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА-РЕЙТИНГА «ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2016»

Лучшие вина конкурса-рейтинга «Вина Черного моря 2016»

Номинация: Лучшее белое вино, не выдержанное в дубе.

Победитель: **LA CETATE Tamaioasa Romaneasca 2015 / Ла Четатэ Тэмыйоасэ Ромыняскэ 2015.**

Компания: Carl Reh Winery / Карл Рех Вайнери.
Регион: Oprisor, Romania / Опришор Румыния.

Номинация: Лучшее белое вино, выдержанное в дубе.

Победитель: **Mtsvane Qvevri 2014 / Мцване Квеври 2014.**

Компания: Giuaani / Гиуаани.
Регион: Kakheti, Georgia / Кахетия, Грузия.

Номинация: Лучшее красное вино урожая 2014 г. и младше.

Победитель: **Paparuda Pinot Noir Estate Selection 2014 / Папаруда Пино Нуар Эстейт Селекш 2014.**

Компания: Cramele Recas / Крамеле Рекаш.
Регион: Banat, Romania / Банат, Румыния.

Номинация: Лучшее красное вино урожая 2013 г. и старше.

Победитель: **Vedernikov Cabernet Sauvignon 2012 / Каберне Совиньон. Винодельня Ведерниковъ 2012.**

Компания: Millerovo Winery / Миллеровский винный завод.
Регион: Don Valley, Russia / Долина Дона, Россия.

Номинация: Лучшее розовое вино.

Победитель: **Voskevaz Rose 2014 / Воскеваз Розе 2014 (100% Areni Noir).**

Компания: Voskevaz Winery / Воскевазский винный завод.
Регион: Vayots Dzor, Armenia, Вайоц Дзор, Армения.

Номинация: Лучшее игристое вино.

Победитель: **Balaklava Brut Pinot Noir / Балаклава Брют Пино Нуар.**

Компания: Золотая Балка / Zolotaya Balka.
Регион: Crimea, Russia / Крым, Россия..

конкурсантов. Распределение медалей не предусматривалось, главным для конкурса-рейтинга «Вина Черного моря 2016» было определение рейтинга вина, что, с точки зрения правления ЧФВ, более важно для современного русскоязычного потребителя, уже «вооруженного» при покупке вина современными гаджетами, но не пользующегося англоязычными рейтингами, в которых вина региона представлены крайне слабо. Рейтинг «Вина Черного моря», ежегодно размещаемый в Интернете, станет важной основой развития конкуренции в отрасли и будет выгоден, соответственно, как потребителю, так и добросовестному производителю качественных вин.

Всего компаниями – участниками форума на выставку и конкурс-рейтинг было доставлено более 2 500 бутылок по 0,75 л. или в эквиваленте. Правление Черноморского форума виноделия благодарит компанию МОРО – многолетнего лидера по поставкам вина с Балкан и Южного Кавказа за сложнейшую работу по доставке в Сочи большого количества образцов компаний – участников конкурса-рейтинга и выставки. Правление ЧФВ и дегустационная комиссия конкурса-рейтинга «Вина Черного моря 2016» благодарит крупнейшую виноторговую компанию России «SIMPLE» за огромную помощь в организации инфраструктуры конкурса и выставки в Сочи.

Дегустационная комиссия конкурса-рейтинга «Вина Черного моря 2016»



Председатели:

Стоянов Станимир, председатель Союза энологов Болгарии;

Корнеев Анатолий, исполнительный директор Российской ассоциации сомелье.

Члены комиссии:

Григорица Ливиу Габриэль, вице-президент ADAR – Ассоциации авторизованных дегустаторов Румынии;

Саркисян Артур, автор гида «Российские вина», президент Союза сомелье и экспертов России;

Раденкович Гвозден, председатель Союза виноделов Сербии;

Цапелик Владимир, президент Независимого винного клуба;

Рассадин Александр, лучший сомелье России 2015, полуфиналист мирового чемпионата сомелье 2016, президент Санкт-Петербургской ассоциации сомелье;

Сидоров Алексей, президент Российской ассоциации сомелье;

Хатишвили Сандро, вице-президент Союза сомелье Грузии;

Богданов Евгений, лучший сомелье России 2014, президент Московской ассоциации сомелье;

Чегодаев Григорий, президент Краснодарской ассоциации сомелье, трехкратный серебряный призер Российского конкурса сомелье: 2014, 2015, 2016 гг.



Roulet XO Grande Champagne завоевал золотую медаль престижного европейского конкурса The Cognac Masters 2016. Жюри конкурса по достоинству оценило органолептические свойства Roulet XO Grande Champagne и удостоило коньяк золотой медали в категории XO Ultra Premium. Решение о присуждении награды принималось коллегиально экспертным советом конкурса.

Традиционно в состав жюри вошли известные микологи, журналисты и представители компаний – производителей

КОНЬЯК ROULLET ПОЛУЧИЛ ЗОЛОТУЮ МЕДАЛЬ ОТ COGNAC MASTERS

алкоголя. The Cognac Masters, который является частью глобального конкурса The Spirits Masters, проводится ежегодно британским специализированным журналом The Spirits Business.

В этом году коньяки Roulet уже успели оценить ведущие сомелье мирового уровня – на самой престижной коньячной выставке в Институте культуры Бернара Магре в Бордо продукция дома получила хвалебные отзывы и попала в поле зрения авторитетного издания Sommeliers International.

2015 год стал для коньячного дома Roulet знаковым и был ознаменован возвращением его продукции на глобальный рынок. Коньяки под этой маркой имели в 1950–1980 гг. широкую известность на мировом рынке крепкого алкоголя. В те времена продукция семейных предприятий ценилась особенно высоко. В эпоху промышленного роста с приходом известных коньячных гигантов популяр-

ность небольших домов упала. Сейчас же, когда стала цениться камерность, аутентичность и приверженность семейным традициям при производстве коньяка, продукция старых домов с историей снова стала востребована, коньяки Roulet в новом облике возвращаются на международный рынок. Возрождение коньячного дома с более чем 250-летней историей стало возможным после инвестиций и громадной работы, проделанной в хозяйстве. Компанией были куплены виноградники в Гран Шампань и Фен Буа, проведена модернизация оборудования, приобретены спирты и хранилища. Кроме того, для громкого возвращения был необходим соответствующий внешний облик – дизайн для новой упаковки гаммы Roulet был разработан международной компанией Claessens Int.

В 2015 году дом Roulet выпустил всего 10 000 бутылок коньяков Фэн Буа и Гранд Шампань выдержки от 15 лет и

более. Это в буквальном смысле штучный продукт, предназначенный для особого круга потребителей, которые по достоинству смогут оценить уникальные органолептические свойства коньяков Roulet.

Эксклюзивным дистрибьютором Roulet на территории России является компания «Ладога Дистрибушн». После начала реализации в нашей стране коньяк почти мгновенно приобрел популярность от Санкт-Петербурга до Дальнего Востока – с ноября 2015 по настоящее время в стране продано порядка 2000 бутылок Roulet.

Справка о Roulet:

История коньячного дома Roulet («Рул-ле») берет свои истоки в XVIII в. в местечке Гуле-де-Фусиньяк, что к северу от городка Жарнак в Коньяке. Именно здесь в далеком 1772 году семья Рулле получает во владение свой первый виноградник и начинает заниматься



перегонкой вина собственного урожая в «о-де-ви», а в 1780 году Поль Фредерик Рулле основывает коньячный дом. Сегодня коньячный дом Roulet входит в SAS LES VIGNOBLES REUNIS-ROULLET. В распоряжении фирмы находится более 200 га собственных виноградников, в том числе порядка 140 га – в Фэн Буа, на исторической родине коньяков Roulet – в Фусиньяке и Мигроне. Около 30 га находятся в самом сердце знаменитого виноградника Гранд Шампань в Сен-Прей и Сегонзаке. Еще 18 га и 16 га расположены в Малавиле (Гранд Шампань) и Сент-Лёрине (Птит Шампань).

Подробнее о результатах конкурса The Cognac Masters 2016: <http://www.thespiritsbusiness.com/2016/05/the-cognac-masters-2016-results/>.



ТОП-10 ВИН ОТ ЛУКИ МАРОНИ

21–22 июня в Санкт-Петербурге по приглашению ТК «АКВА ВИТА» с очередным визитом приехал Лука Марони, знаменитый итальянский винный эксперт, автор ежегодного гида *Annuario dei Migliori Vini Italiani*.

Лука Марони – не просто винный писатель, написавший десятки толстенных книг. Он не довольствуется описанием только чувственных ощущений – экономист по образованию, он объясняет свою оценку вин на основании собственной шкалы. Вино для него – открытая книга, которую он читает, используя свою «грамоту».

«Критика без метода – это всего лишь мнение. Мнений миллион, а методов мало», – говорит Лука. С 1998 года Лука продегустировал около 350 000 вин. Он работает ежедневно, ведя аскетичный образ жизни, соблюдая специальную итальянскую диету. Итогом дегустации по 100-балльной шкале становится оценка, складываемая из баллов, присвоенных по трем 33-балльным шкалам: экстрактивность, баланс и целостность. Таким образом, 99 баллов – максимальная оценка.

По традиции маэстро провел несколько семинаров и мастер-классов для профессионалов, а также серию эногастрономических ужинов для заинтересованных любителей и дал интервью главному редактору информационного агентства «Про вина». Интервью будет опубликовано в следующем выпуске газеты Wine Weekly, а пока мы хотим вас познакомить с топ-10 лучших вин по справочнику Луки Марони.

Подробную информацию о винах, гастрономических сочетаниях и рекомендациях вы можете получить на сайте импортера ООО «ТК АКВА ВИТА»: WWW.AQUAVITA.SU
Телефон для получения дополнительной информации +7 906 244 07 64.

99
баллов

Донналуче IGP, белое, полусухое. Donnaluce IGP, bianco, semi secco. Регион Лацио. Производитель: Azienda Agricola Поджио Ле Волпи С.р.л (Azienda Agricola Poggio Le Volpi S.r.l.).

99
баллов

Россо Тоскана «Вечиано» IGT, красное, полусухое. Rosso Toscana Vecciano IGT, rosso, semisecco. Регион Тоскана. Производитель: Барбанера С.р.л. (Barbanera S.r.l.).

98
баллов

Баккаросса IGP, красное, полусухое. Vaccarossa IGP, rosso, semi secco. Регион Лацио. Производитель: Azienda Agricola Поджио Ле Волпи С.р.л (Azienda Agricola Poggio Le Volpi S.r.l.).

98
баллов

Кьетено Тоскана IGT Барбанера, красное, полусухое. Chieten Toscana IGT Barbanera, rosso, semi secco. Регион Тоскана.

98
баллов

Примитиво IGT «Алхимия», красное, полусухое. Primitivo IGT Alchimia, rosso, semi secco. Регион Тоскана.

97
баллов

Санджовезе Тоскана IGT «Сир Пассо», красное, полусухое. Sangiovese Toscana IGT Sir Passo, rosso, semi secco. Регион Тоскана. Производитель: Барбанера С.р.л. (Barbanera S.r.l.).

96
баллов

Татор Примитиво IGP Саленто, красное, полусухое. Tator Primitivo IGP Salento, rosso, semi secco. Регион Пулия. Производитель: Azienda Agricola Поджио Ле Волпи С.р.л (Azienda Agricola Poggio Le Volpi S.r.l.).

94
балла

Сира Антико Цеппо IGP, красное, полусухое. Syrah Antico Ceppo IGP, rosso, semi secco. Регион Лацио. Производитель: Фемар Вино С.р.л (Femar Vini S.r.l.).

92
балла

Неро Ди Троя IGT, красное, полусухое. Nero Di Troia IGT, rosso, semisecco. Регион Пулия. Производитель: Барбанера С.р.л. (Barbanera S.r.l.).

91
балл

Эпос Фраскати D.O.C.G. Супериоре белое, полусухое. Epos Frascati DOCG Superiore, bianco, semisecco. Регион Лацио. Производитель: Azienda Agricola Поджио Ле Волпи С.р.л (Azienda Agricola Poggio Le Volpi S.r.l.).

WINE
Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Регистрационное свидетельство
ПИ № ту 78-01797 от 15.12.2015 года
выдано Управлением
Федеральной службы
по надзору в сфере связи и массовых
коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.
Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции:
199397, Санкт-Петербург,
ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор.2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru
Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
для участников винного рынка.

WorldFood
Uzbekistan

WorldFood

Мир продуктов питания.
Место встречи - Узбекистан

29-31 Марта 2017
Узэкспоцентр, Ташкент

Подробности на
www.worldfood.uz



Винное информационное агентство

провина.ru

Самые свежие новости из мира вина!

www.provina.ru

Приглашаем к взаимовыгодному сотрудничеству
преподавателей французского,
итальянского и испанского языков.

Также мы готовы рассмотреть кандидатуры
студентов старших курсов,
обладающих хорошим знанием иностранных языков.

Вопросы и резюме направлять на e-mail:

editor@provina.ru