

# WINE

## Неделя

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

18+

ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 3 (3)  
2016

### НОВОСТИ



#### Петербуржец Дмитрий Фролов стал лучшим сомелье России

29–30 марта 2016 года в Москве при поддержке Группы компаний Simple состоялся XVI Российский конкурс сомелье. За звание лучшего в своей профессии боролись 83 сомелье из 23 городов России. Заслуженная победа досталась Дмитрию Фролову, сомелье ресторана «Мансарда».

Всероссийский конкурс на звание «Лучшего сомелье» проводится уже в шестнадцатый раз. Профессионализм участников оценивают ведущие специалисты области, среди которых председатель жюри и президент Российской ассоциации сомелье (РАС) Алексей Сидоров, вице-президент РАС и соучредитель компании Simple Анатолий Корнеев, президент Федерации рестораторов и отельеров России Игорь Бухаров, президент Грузинской ассоциации сомелье Шалва Хецуриани, член совета директоров компании Simple Сандро Хатиашвили, а также лучшие сомелье страны, победившие в этом конкурсе в прошлые годы. До финала добрались только трое участников. На заключительном этапе соревнований конкурсантов ждали самые интересные задания: нужно было определить вина и крепкие спиртные напитки в слепой дегустации, прочитать этикетку и рассказать про вино, найти и исправить ошибки в винной карте, успешно пройти блиц-опрос от Алексея Сидорова, а также показать мастерство обслуживания гостей – в задании, которое для каждого участника было разыграно в формате сценки в ресторане, отражающей реальную ситуацию в практике сомелье. Кроме того, участников ждало традиционное и в этот раз эффектное задание-сюрприз – сабраж.

Окончание на стр. 2.

## ДМИТРИЙ ГУСЕВ: «ДЕ-ФАКТО МЫ ЕСТЬ. ДЕ-ЮРЕ НАС НЕТ!»

Правительство России планирует внести на рассмотрение Госдумы проект закона, который снизит тариф на получение лицензии для винодельческих предприятий страны. Если законодатели одобряют эту инициативу – стоимость лицензии на изготовление и реализацию винной продукции снизится с нынешних 800 тыс. до 65 тысяч рублей. Причем продление лицензии через 5 лет должно обойтись виноделам всего в 3,5 тыс. руб. О том, насколько необходим России такой закон и какое влияние он может оказать на развитие отечественного виноделия, Информационное агентство «Про вина» пообщалось с одним из пионеров гаражного виноделия, владельцем хозяйства «Лоза» Дмитрием Гусевым, который производит вино в таком пока еще не очень известном винодельческом регионе, как Волгоградская область.

– В двух словах расскажите о хозяйстве, которое у вас сейчас есть.

– Хозяйство основано в 1990 году моим отцом Эдуардом Григорьевичем Гусевым. Когда в 90-х годах стали давать землю, он ушел с завода, взял участок и посадил первую лозу. Первыми лозами стали лозы столового винограда, но так как это были 90-е годы, начались трудные времена и мы поняли, что виноград – это не продукт первой необходимости. Мы не смогли его реализовать, и



встал вопрос: что делать? Недалеко от г. Дубовки в селе Оленье жил селекционер Александр Иванович Потапенко. Отец познакомился с ним, и мы заразились его идеей создать северное, неукрывное виноградарство. Во многом это было обусловлено тем, что в то время у Александра Ивановича были те формы винограда, которые можно было не укрывать. На сегодняшний день два его сорта мы по-прежнему возделываем. Считаем, что они достойны того, чтобы из них производились вина. Конечно, экономика их выращивания намного дешевле, чем у укрывных сортов

винограда, но по качеству они уступают международным сортам. Хотя в принципе из них получаются качественные тихие вина и игристые.

– А какие это сорта?

– Мариновский и августовский. Мариновский – это одна из первых его гибридных форм, которую он назвал в честь дочери Марины. Августовский – гибридная форма которая была у нас на испытании. Мы дали ей рабочее название так, потому что первый урожай его получили в конце августа.

Продолжение на стр. 2.

## III ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ

С 30 июня по 1 июля 2016 года в Сочи в гостинице «Рэдиссон Лазурная» под высоким патронатом OIV (Международной Организации Виноградарства и Виноделия) состоится III Черноморский форум виноделия (ЧФВ), проводимый Организацией Черноморского экономического сотрудничества (ОЧЭС) «на полях» встречи Совета министров иностранных дел (СМИД) ОЧЭС при поддержке Фонда им. Горчакова, Союза



виноградарей и виноделов России и ряда ведущих компаний отрасли.

В фокусе III ЧФВ – международные и национальные потребительские тенденции и инновационные маркетин-

говые стратегии для взаимодействия производителей и трейдеров, а также международное сотрудничество и новые тенденции в развитии энотуризма.

III Черноморский форум поддерживают ведущие компании Черноморского региона: генеральный партнер (виноделие) знаменитая винодельческая компания INKERMANN; генеральный партнер (поставщик для отрасли) холдинг «РУСДЖАМ» – крупнейший в России производитель стеклотары для винодельческой отрасли; генеральным партнером конференции Форума традиционно стал Фонд им. Горчакова.

Окончание на стр. 2.

### СОБЫТИЯ



#### В Москве пройдут курсы WSET®

Международный Эногастрономический Центр объявил набор на курсы WSET® (Wine & Spirit Education Trust) в Москве. Международный Эногастрономический Центр является провайдером курсов WSET® в Российской Федерации и обладает преподавательским составом, имеющим право подготовки студентов Level 2 и Level 3. Главный преподаватель российского подразделения WSET® – Маргарита Краснопольская.

Международная школа Wine & Spirit Education Trust® (WSET®), – одна из лучших в мире винных школ, предлагающая курсы разного уровня сложности как для профессионалов алкогольного рынка, так и для любителей вина и крепких алкогольных напитков.

Ее отделения открыты более чем в 60 странах мира. Дипломы и сертификаты этого учебного заведения признаны как одно из самых весомых подтверждений профессиональной квалификации сотрудников алкогольных компаний, сомелье и кавистов.

Ближайшие даты:  
Level 2 – с 26 по 29 мая 2016 г.  
Level 3 – с 01 по 05 июня 2016 г.  
Место проведения:  
Москва, Звенигородское ш., 3, бутик «Вельд-21».

Ознакомиться с более подробной информацией и зарегистрироваться на курсы можно на сайте [www.icwag.ru](http://www.icwag.ru)



## НОВОСТИ

## ДМИТРИЙ ГУСЕВ:

## «ДЕ-ФАКТО МЫ ЕСТЬ. ДЕ-ЮРЕ НАС НЕТ!»


**Петербуржец  
Дмитрий Фролов  
стал лучшим  
сомелье России**

Окончание. начало на стр. 1.

Заслуженно лучшим, благодаря своей целеустремленности, опыту и профессиональным качествам, стал Дмитрий Фролов, который уже не в первый раз участвует во Всероссийском конкурсе сомелье – до того как одержать абсолютную победу, он два года подряд занимал почетное третье место.

И это не единственная высшая награда Дмитрия – в прошлом году он также занял первое место в международном конкурсе «Молодой сомелье», организованном российским отделением Гильдии гастрономов (Chaîne des Rotisseurs). Григорий Чегодаев, сомелье отеля «Атон» (Краснодар), повторил результат прошлых лет и занял второе место. Третье же досталось еще одному участнику из Санкт-Петербурга Константину Коробову, образовательный центр винной культуры «Академия вина».

Генеральный партнер – Simple, официальные партнеры Vinitaly International, Институт Вин Калифорнии, Besserat de Bellefon, Conceito и Van Zeller, Ramon Bilbao, Sella&Mosca, Talisman, Фанагория, Золотая балка, UPPA Winery, Macallan.

Партнеры XVI Российского конкурса сомелье: «Энотрия», EuroCave, «ВокругВина», LIGNE-W, S.Pellegrino, Acqua Panna, Meridian Line, «Ча Е», Nespresso, BBPG, NewPack. Официальный информационный партнер Simple Wine news.

Организатор – Master Sommelier. Ежегодный конкурс проходит в Москве под патронажем Российской ассоциации сомелье. В конкурсе принимают участие сомелье со всей России – от Владивостока до Калининграда. Пройдя конкурс в своем городе, сомелье получают возможность бороться за звание «Лучшего сомелье России». Победителями конкурсов становились такие известные сомелье, как Павел Швец, Артур Саркисян, Юлия Григорьева, Владимир Басов, Павел Кравченко, Леонид Стерник, Антон Панасенко, Алексей Басов, Юлия Хайбулина, Егор Алешков, Максим Наумкин, Николай Утебеков, Владислав Маркин, Евгений Богданов, Александр Рассадкин (победитель XV конкурса).



Продолжение, начало на стр. 1.

Кроме того, какие-то формы мы покупали у Потапенко, какие-то он сам передавал нам для испытаний. Всего у нас было больше ста его гибридных форм. В ноябре 2003 года Всероссийский институт виноградарства и виноделия им. Я. И. Потапенко открыл у нас в хозяйстве опорный пункт по изучению гибридных форм и других сортов разной селекции. Все эти годы мы наблюдали и наблюдаем за этими гибридными формами и вели оценку хозяйственно ценных признаков для качественного виноделия. В итоге мы для себя решили, что оставим эти две гибридные формы.

В 2005 году у меня появилась возможность поучиться виноделию, посмотреть, как устроены маленькие хозяйства за рубежом. Я поехал в регион Пфальц, в небольшое хозяйство в Германии, где фермер возделывал 10 га виноградников. Это было чисто семейное предприятие, руководил которым винодел в шестом поколении. Сейчас работает его сын, т.е. седьмое поколение, и мы до сих пор общаемся. Я поехал поучиться и посмотреть. Побывав там два небольших сезона, я понял, что мы не тем занимаемся и что нужно идти в другом направлении и начинать возделывать классические сорта. С 2005 года мы стали высаживать классические сорта.

Таким образом, с 2006–2007 годов мы стали высаживать классику. Как обычно, насажали всего на свете, а потом потихоньку начали отбирать.

Получилось так, что в 2012 году я побывал на винограднике и винодельне в «Лэфкадии», где почерпнул для себя много полезной информации. Помог в этом мне Антон Хмыров, он

работал там агрономом. И от него же я узнал в 2012 году, что создано сообщество гаражистов, где Геннадий Опарин и Владимир Логинов собрали малых виноделов под свое крыло. В 2013 году вместе членами сообщества мы участвовали в выставке вина и обогривания для виноделия «Винорус. Винотех» в Краснодаре, где получили серебряную медаль!

– Серебряным призером стал Рислинг?

– Нет, Ркацители.

– А название «Хозяйство «Лоза» сохранилось?

– Нет, мы, наверное, сделаем название «Винодельня семьи Гусевых» или что-то в этом роде. То есть это будет связано только с семьей.

– Вы развивали свое хозяйство на заемные средства или у вас есть другие направления бизнеса? Ведь виноградарство – занятие не из дешевых?

– Помимо винограда мы овощи долгое время выращивали. Я их, кстати, и сейчас выращиваю. Поговорка такая: чтобы растить виноград, надо выращивать овощи. На сегодняшний день в хозяйстве имеется 5 га виноградников, на следующий год планируем еще 5 га, которые будут закладываться осознанно, понимая, какой сорт, как сажать и что из него потом делать.

– Все те, кто пробовал ваши вина на выставках, отмечали ваши белые вина: Ркацители, Рислинг и т.д. Но буквально недавно появилась информация, что вы будете делать красные вина. Какая пропорция у вас будет? И какие это будут сорта: классические европейские или автохтонные?

– В нашем регионе автохтонов нет, кроме гибридных форм, если их можно

так считать. Мы их, конечно, оставляем, потому что вино из них у нас пользуется спросом в летнее время: оно более легкое. Есть у меня задумки на этот год, но говорить о них не будем: надо попробовать. Это будет занимать процентов 15–20, а в основном мы, конечно, будем делать классику, и у нас будет 60% белых и 40% красных сортов. Еще делаем игристые вина, они у нас неплохо получаются, и хотелось бы еще поработать в этом направлении.

– А ваш регион, его микроклимат, больше подходит для белых или для красных?

– Он больше для белых, хотя у нас очень много солнца, и самое главное достоинство, что у нас сухая теплая осень. И в этот момент созревание идет очень хорошо. У нас виноград очень приличного качества в плане экологии, потому что наш климат ветреный, сухой. Мы только 2–3 обработки химических делаем, максимум четыре.

Но есть и минусы: климат континентальный, зимы холодные, с частыми оттепелями. Бывают бесснежные зимы, и поэтому вся культура укрывная. Я занимаюсь этим уже 20 лет, но не помню ни одной зимы, чтобы не было хотя бы –25. В этом году зима была очень теплая, в начале февраля только два дня было –25. Всего лишь два дня, но все, что не укрыто, – все гибнет. А перед этим холодные зимы были четыре года подряд до –32. Но амурские гибриды выдерживают. Часть соцветий в почках гибнет, но есть у них одно очень хорошее качество для виноградаря: во всех замещающих почках есть соцветия.

Но все равно главным критерием являются продажи, а люди охотней покупают тот же совиньон, шардоне,

то, что они знают, то, что они хотят. А объяснить им, что такое «мариновский» очень тяжело. Хотя мы считаем, мариновский и августовский своими автохтонными, поскольку они у нас родились. Ведь что-то должно же быть свое. Пусть они будут такие, как есть, ведь на сегодняшний день мы самая северо-восточная винодельня в Южном федеральном округе. На нас зона Нижней Волги и заканчивается.

– А в Астраханской никто не пытается развивать виноделие?

– Нет, там есть ребята, но в основном они выращивают столовый виноград. Наш регион – Нижняя Волга: Астраханская и Волгоградская области вдоль правого и левого берега Волги, от Астрахани до Саратовской области.

– То есть несколько ваших последователей уже есть?

– Да, есть. Думаю, что с вступлением закона в силу люди появятся, интересующихся много. Но всех останавливает момент продаж. Закон о том, что можно получить фермерскую лицензию есть, а как это сделать – нет. Мы надеемся, что в этом году все должно случиться.

– У нас в стране, в отличие от Европы, система апелласюнов еще не определена. Могут ли этим заняться саморегулируемые организации?

– Вот мы сейчас этим и занимаемся. Большие зоны уже определены: Крым, Севастополь, Кубань, долина Дона, долина Терека, Ставрополье, наша Нижняя Волга. Дальше в подзонах мы будем определять на СРО и предоставлять это в Минсельхоз каждой области, которые они должны утвердить. В нашей зоне определили пока две: Ахтуба и Дубовка – реальные хозяйства, которые могут получать лицензию.

Окончание на стр. 3.

## III ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ

Окончание, начало на стр. 1.

Официальные партнеры ЧФВ: Союз виноградарей и виноделов России; легендарная «Массандра» ФГУП УДП Президента РФ; один из лидеров премиального сегмента винодельческой отрасли России Alma Valley; амбициозная и быстрорастущая кубанская «Винодельня Юбилейная»; компания «МОРО» – многолетний лидер по поставкам вина с Балкан и Южного Кавказа; «СИМПЛ» – крупнейшая по числу занятых среди виноторговых компаний отрасли в России; ГК «Дионис Клуб» и ее ведущая молдавская компания «Аурвин», а также грузинская компания Диониса «Тифлиссский винный погреб».

Организационными партнерами Форума уже стали: Ассоциация производителей игристых вин, Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское Бюро Винограда и Вина», Ассоциация виноделов Гагаузии GAGAUSIA-VIN, «Тарткомвин», «РУС-САН», «ИМПРИМ», «Ама-Дон». К Форуму присоединились в качестве партнеров один из лидеров винодельческой отрасли Армении компания «Воскевазский винный завод», а также компании «Типография Аврора» и «Флексо-Паку».

ЧФВ активно заключает новые и продлевает старые партнерские соглашения и с другими грандами и новичками отрасли. Число участников III Форума из разных стран региона растет с каждым днем.



Официальным информационным партнером Форума является РИА «ФедералПресс» – общероссийский лидер цитируемости по региональной тематике. Региональный информационный партнер – журнал «BusinessS», официальное издание Торгово-промышленной палаты города Сочи.

Информационные партнеры ЧФВ: «ПищепромЭксперт», «Русская водка и вино», Пищепромиздат, Российская ассоциация сомелье, HoReCa, VINMOLDOVA.MD, Simple Wine News, «Напитки: Технологии и Инновации», «ЦИФРРА», ROSFOOD.info, HoReCa magazine, Wine Weekly, Oborud.info, Provina.ru.

В III ЧФВ примет участие делегация OIV во главе с генеральным директором

Жан-Мари Ораном. III ЧФВ проводится в рамках официальной программы мероприятий на 2016 год Организации Черноморского экономического сотрудничества (ОЧЭС) встречи Совета министров иностранных дел (СМИД). Выставка-презентация продукции компаний – партнеров III ЧФВ будет представлена министрам иностранных дел и официальным делегациям стран ОЧЭС. Ожидается повышенное внимание со стороны международных, национальных и региональных СМИ, а также со стороны представителей региональных и национальных органов власти, регулирующих отрасль, и международных организаций.

В Форуме примет участие делегация ОЧЭС и Черноморского Банка Торговли

и Развития, а также руководители винодельческих ассоциаций и союзов практически из всех стран региона. На ЧФВ приедет делегация конкурса «Мондиаль де Брюссель» во главе с председателем конкурса, а также представители ряда других ведущих мировых конкурсов.

Конференция будет сфокусирована на обсуждении прогнозов и анализа основных тенденций на рынке винодельческого сектора экономики, будут обсуждаться и перспективные тренды международного отраслевого сотрудничества в регионе.

В рамках III Черноморского форума виноделия можно будет не только поработать на конференции, но и параллельно познакомиться с продукцией компаний – участниц Форума на выставке.

Наряду с российскими и зарубежными гигантами отрасли и другими партнерами, традиционно участвующими в ЧФВ, в этом году ожидается участие большего числа средних и малых винодельческих предприятий. После длительных переговоров правления ЧФВ с руководством винодельческой ассоциации и национальных агентств вина стран региона ожидается приезд ряда культовых исторических винодельческих предприятий с Балкан и Южного Кавказа. Из этих стран будет представлено немало и новых амбициозных винодельческих проектов, рассчитанных на завоевание международной аудитории HoReCa.

Получить более подробную информацию и зарегистрироваться на III ЧФВ можно на сайте Форума:

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

## ДМИТРИЙ ГУСЕВ: «ДЕ-ФАКТО МЫ ЕСТЬ. ДЕ-ЮРЕ НАС НЕТ!»

*Окончание. начало на стр. 1, 2.*  
Конечно нам, маленьким винодельческим хозяйствам, хотелось, чтобы все это происходило быстрее, но мы же понимаем, что живем в России, где быстро ничего не делается. Надеемся, что нас все-таки уже немало, и наши вина стали очень приличными. Это, я думаю, подтолкнет власти к скорейшему принятию закона.

**– А государство вообще как-то помогает?**

– Да, на виноградарство выделяют субсидии на посадку, на проведение работ до момента плодоношения лоз. В Краснодарском крае, я слышал, на шпалеру выделяются. В принципе есть варианты, как получить господдержку. Но хозяйство должно быть сельхозтоваропроизводителем. Там есть нюансы: какие документы нужно сдавать, какие отчеты, чтобы претендовать на какую-то помощь. Я пользуюсь этим. В нашей области виноградарей поддерживают, несмотря на то что нас мало. Хорошее отношение и понимание есть. Другое дело, что, может быть, средств недостаточно выделяют, но хотя бы и на этом спасибо.

**– Много ли средств тратится на продвижение и маркетинг?**

– Я считаю, что маркетинг – это участие в выставках с хорошими винами, чтобы донести свое вино до людей. К нам есть особый интерес, ведь мы самый северо-восточный регион. Это тоже подкупает людей попробовать что-то новое и необычное. Но у нас компенсация севера идет жаркими сухими летом и осенью. Виноградник у нас весь поливной, ничего не растет без полива и орошения. Поэтому себестоимость винограда у нас выше.

**– А кто ваши основные потребители? Работаете ли вы с торговыми сетями?**

– Нет, мы не можем работать с сетями пока. Мы на гаражном уровне. Участвуя в выставках, мы не продаем вино, а им угощаем.

**– Но государство же должно понимать, что без продаж сегодня никуда?**

– В этом и весь сыр-бор. Де-юре нас нет, де-факто мы есть.

**– А если нескольким хозяйствам сделать это в складчину?**

– Нет закона. Я думаю, тот закон, который сейчас принят и который нужно довести до реализации, – он в принципе неплох и дает возможность работать. Кто-то считает, что там могло быть и больше возможностей. Может быть, они и правы. Но пока хотелось бы, чтобы хоть это началось, а уже потом будем думать. Очень много людей прилагают к этому усилия в Государственной Думе, во власти, чиновники и общественные организации. Понимание есть, а документов пока нет.

**– Какой будет себестоимость вашего вина, когда оно поступит в продажу после выполнения всех этих процедур?**

– Если вложить в себестоимость 20 лет предыдущей работы, то, наверное, она будет очень высокая. Все зависит от того, что мы туда вкладываем. Какое оборудование используется на предприятии, какими емкостями пользуются и т.д. Но, в общем-то, это дело совсем не дешевое. Помимо денег, тут нужно знание, опыт и чутье какое-то иметь. Я тоже не имею профессионального образования винодела, я агроном. Много людей, которые пришли из других отраслей, но фанатично преданы этому делу. Есть опыт других стран. Он более доступен. У нас сейчас стали проводить занятия Simple Wine News, за что им огромное спасибо, потому что для людей, которые только

начинают, любая информация – это очень большая помощь. Особенно для небольших виноделен.

**– Ваш пример уже многих вдохновил, а каков, на ваш взгляд, потенциал вашего региона Нижняя Волга?**

– Наш потенциал велик! Наши почвы хорошо пригодны для выращивания винограда. В связи с тем, что мы живем у Волги, воды хватает, а виноград надо орошать, надо воспользоваться этим моментом. И солнца хватает. В нашем месте Волга широкая, около 12 км, отличный аккумулятор тепла, сглаживает континентальность климата. Потом опять же в районе Дубовки самое узкое место между реками Волгой и Доном, меньше 60 км, и это тоже оказывает свое влияние. Укрывное виноградарство вполне рентабельно, вполне может работать.

**– А в чем особенность укрывной технологии?**

– Технология такая же, как в Ростовской области и в Ставропольском крае. Правда, мы относимся к этому посерьезней, потому что у нас бывают бесснежные зимы. Весь принцип и инструмент мы привезли оттуда, но немного его переделали под себя. Отец у меня конструктор, он доделывал все так, как нам нужно. В связи с тем, что в России много укрывных зон, хотелось, чтобы появились новые технологии по укрытию и раскрытию виноградного куста, мы в космос летаем, а не можем сделать машину, которая укрывает и открывает виноград. Это несложно, нужно хороших специалистов и добротную технику сделать. Но, к сожалению, пока пользуемся технологиями 50–60-х годов.

**– Скупки земли под виноградники столь же массового характера, как на Кубани, в ваших краях пока не наблюдается?**

– Нет, скупки массового характера не будет, потому как затрат у нас намного больше, чем на Кубани. Помимо участка земли, нужно найти воду, электричество, чтобы качать воду. Нужно иметь технику, чтобы укрывать виноград, культивации недостаточно. В общем, вложений больше и себестоимость гораздо выше. У нас в регионе больше людей, которые выращивают столовый виноград, но, думаю, что со временем они перейдут в другую категорию.

**– Процесс выращивания столового винограда такой же?**

– С точки зрения виноградарства цикл тот же, но дальнейших вложений не требуется. В плане постройки винодельни и т.д. Но у столового винограда есть свой минус – продать. Технический виноград легко переработать. Переработка дает возможность увеличить рентабельность, а столовый виноград остается таким, каким его собрали. Но он не требует лицензирования и т.д. У нас много хозяйств, которые выращивают столовый виноград, но такой авторский, не промышленного типа, а именно авторский, где крупные грозди, крупные ягоды. Они свой виноград продают довольно-таки недешево.

**– Видимо, спрос на него больше?**

– Я надеюсь, что, когда примут закон, люди начнут переходить.

**– Ваш прогноз по развитию гаражного виноделия в России?**

– Нужен закон. Без закона люди просто ждут или уходят в другое направление. Я думаю, что закон даст подвигу для малых хозяйств, особенно на юге страны, где потребление вина выше. У нас на Волге виноделен будет меньше, но все равно они тоже будут появляться. Я оптимист. Не был бы оптимистом, 20 лет бы не работал!

## НОВОСТИ



### КТО СТАНЕТ ПРЕЗИДЕНТОМ КОНСОРЦИУМА BRUNELLO DI MONTALCINO?

**В конце мая обновится состав совета правления Brunello di Montalcino – одного из крупнейших винных консорциумов Италии. Пост покидает Фабрицио Биндоччи, занимавший его 4 года.**

По слухам, претендентов двое: Патрицио Ченчони (Капанна), который уже занимал этот пост в последние для консорциума времена и считается подходящей кандидатурой. Голосование состоится 31 мая, и 250 производителей Brunello уже в поисках достойного имени.

Второй – Андреа Макетти, полномочный администратор Mastrojanni, владения семьи Илли в Монтальчино. Информированные источники сообщают, что это человек дела, и дела его идут хорошо. Оба уже входят в состав уходящего совета и выполняют жизненно важные для любого консорциума функции, будучи членами технических комиссий.

Имя третьего претендента – Стефано Чинелли Коломбини, однако его энтузиазм не встречает поддержки среди членов консорциума.

Биндоччи возвращается к задачам администратора в хозяйстве Il Poggione семьи Франчески, а также президента консорциума Avito, объединяющего тосканские вина категории DOC. Судя по отзывам, на момент его ухода баланс консорциума остается положительным, к нему прибавятся новая штаб-квартира и новый подход к принятию решений, а также другие элементы, необходимые для поддержания имиджа и концепции.

Прежде всего это зависит от работы над качеством, тогда результат – массивный экспорт, максимальные оценки, высокий класс, несмотря на неудачные урожаи (2010). Поэтому Brunello di Montalcino – одно из лучших вин в мире.

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.



## TASTE OF MOSCOW 2016 ПРЕДСТАВИТ GAMBERO ROSSO MOSCOW EXPERIENCE

**Со 2 по 5 июня на Престижной аллее в Лужниках в Москве пройдет международный гастрономический фестиваль Taste of Moscow, который вновь соберет на своей площадке самых продвинутых любителей гастрономии для дегустации блюд «от шефа».**

Гостей будут встречать шеф-повара самых вкусных и популярных ресторанов Москвы и Сочи: Bjorn, Vuba by Sumosan, Gayane's, Jamie's Italian, Modus Cafe (Роза Хутор), «Оранж Три», Saxon+Parole, «Сценарио», «Фаренгейт» и других. Только на фестивале Taste of Moscow рестораны представляют свои самые изысканные блюда, стоимость которых не превышает пяти тейстов (один тейст – 100 рублей).

На двух новых площадках, работающих в формате pop-up-ресторанов, посетителям представится уникальная возможность оценить специально разработанное меню, составленное из фирменных блюд ресторанов-участников фестиваля в сочетании с правильно подобранным к каждому блюду бокалом вина.

Ценителей итальянских кулинарных традиций и итальянского вина приглашают

на площадку Gambero Rosso Moscow Experience. Gambero Rosso, крупнейший итальянский медиахолдинг, специально для столичной публики и ее гостей подготовил программу дегустаций уникальных итальянских вин и свежих итальянских продуктов, а также мастер-классы по эногастрономическим сочетаниям с участием эксперта холдинга Марко Сабелико и шеф-повара Валентино Бонтемпи. Особенности и разнообразие блюд национальной кухни различных стран мира гости фестиваля также смогут оценить в национальных павильонах фестиваля.

Для любителей готовить новинки профессионального кухонного оборудования вновь представит генеральный партнер фестиваля – компания «Электролюкс», которая уже почти сто лет разрабатывает и создает высококлассную кухонную технику и приборы на основе опыта лучших шеф-поваров Европы. На мастер-классах и интерактивных кулинарных площадках Electrolux Taste Theatre и Electrolux Chefs' Secrets мастера кулинарного искусства поделятся опытом и раскроют профессиональные секреты, расскажут, как без лишнего труда сделать жизнь вкусной, используя простые методы приготовления блюд с помощью духовых шкафов с паром и варочных поверхностей Electrolux. По-

сетители мастер-классов получат возможность принять участие в конкурсе от Electrolux и выиграть ценные призы.

Taste of Moscow – это праздник для всей семьи! Для маленьких гостей фестиваля подготовлена насыщенная интерактивная программа из веселых и познавательных игр. Детская зона фестиваля Kid's Zone превратится в настоящий аттракцион вкуса на время мастер-классов Bake for someone по вкусной выпечке под руководством шеф-поваров. На этой площадке дети будут учиться печь и примут участие в конкурсе от Electrolux с розыгрышем ценных призов, а также узнают много интересного про продукты и полезную еду, поиграют в кулинарные профессии.

Праздничное настроение на главной сцене фестиваля создадут известные российские и зарубежные исполнители – представители разных направлений и стилей. Гостей ждут выступления звезд, показ мод, танцевальные номера и театральные постановки!

География фестивалей Taste постоянно расширяется, он проводится уже в 22 городах по всему миру: в Англии, Франции, Италии, Австралии, Нидерландах, Финляндии, Канаде, Ирландии, ЮАР, Арабских Эмиратах, Новой Зеландии и других странах. При этом

неизменным флагманом остается уникальный Taste of London.

В Москве фестиваль по праву стал одним из самых ярких и ожидаемых событий для жителей столицы и его гостей, и теперь он продлится на один день больше, чтобы все желающие смогли его посетить и по достоинству оценить фейерверк новых блюд, кулинарные мастер-классы эксклюзивно от шеф-поваров лучших ресторанов, разнообразную развлекательную программу и множество вкусных сюрпризов!

Организаторы фестиваля – выставочная компания «Асти Групп» (Россия) и Taste Festivals (Великобритания) при поддержке компании Electrolux – представят публике еще более яркое и красочное кулинарное шоу.

Подробнее узнать о фестивале и его программе, а также заранее приобрести билеты на фестиваль по более выгодной цене можно на сайте: [www.tastefestival.ru](http://www.tastefestival.ru).



В начале апреля 2016 года в Москве и Санкт-Петербурге состоялись мастер-классы по винам итальянских Альп, которые были организованы Консорциумом Вин Альто Адидже. Информационному агентству «Провина» удалось задать несколько вопросов директору по маркетингу Consortium Alto Adige Wines Вернеру Вальдботу.

– Какое место занимает российский рынок в общем объеме вин, экспортируемых из вашего региона?

– Россия занимает пятое место – это 5,47% экспорта в количественном выражении.

– Насколько кризисные явления в экономике России повлияли на объемы экспорта вин Альто Адидже в нашу страну?

– В 2015 году у многих производителей возникли трудности с реализацией продукции среднего ценового сегмента, однако более дорогие вина по-прежнему хорошо продаются. У нас пока нет точной статистики, но, как нам кажется, 2015 год должен быть довольно стабильным с точки зрения объемов экспорта. Прогноз на 2016 год немного хуже, но мы надеемся при помощи маркетинговых мероприятий стать более известными в качестве региона-производителя вин высшего качества и расширить нашу целевую аудиторию.

– В каких странах мира вина Альто Адидже являются самыми популярными?

– 75% наших вин продаются в Италии, а нашим главным экспортным рынком является Германия, следом за которой идут США, Австрия и Швейцария.

– По данным консорциума, в 2015 году был отмечен спад в производстве вина в регионе, который, по



## У ВИН АЛЬТО АДИДЖЕ – АЛЬПИЙСКИЙ ХАРАКТЕР!

некоторым оценкам, составил 17%. Чем, на Ваш взгляд, обусловлено такое снижение?

– На самом деле этот спад составил 20%, его причиной были погодные условия летом и осенью. У нас была очень теплая весна, так что вегетационный цикл начался рано. А летом было много дождей, и виноделам пришлось значительно сократить количество гроздей, чтобы сохранить качество винограда. Кроме того, мы столкнулись с новым вредителем, *Drosophila suzukii* (дрозофила пятнистая), которым оказались поражены

виноградники сорта скьява.

– Не приведет ли это к повышению цен на вина Альто Адидже?

– Поскольку вин будет меньше, цены немного вырастут, но, конечно, не на те 20%, которые были бы нужны для поддержания прежнего объема продаж.

– В 2016 году консорциум планирует принять участие в большом количестве выставок. Расскажите, пожалуйста, где и как будут представлены вина Альто Адидже?

– В некоторых странах мы проводим специальные презентации Альто

Адидже, в других – участвуем в винных выставках и салонах. В апреле мы организовали презентации в Москве и в Санкт-Петербурге. Также мы участвовали в выставке ProWein в Дюссельдорфе, а затем в апреле в 50-й юбилейной Vinitaly в Вероне. На лето запланировано очень много интересных мероприятий на территории нашего региона и всей Италии. Кроме того, запланированы наши презентации в Лондоне, Вене и других крупных городах Европы и мира.

– В 2015 году вина Альто Адидже получили 157 наград от девяти

наиболее известных итальянских гидов вина. Какие вина региона были отмечены самыми высокими оценками?

– Больше всего наград получили наши автохтонные сорта Гевюрцтраминер и Лагрейн – 18 и 20 соответственно.

– Во многих областях Италии местные консорциумы производителей вина выпускают собственные гиды по винам региона. Есть ли такой гид у вашего консорциума?

– Нет. Поскольку уже существует большое количество гидов, нет смысла создавать еще один.

– Италия в целом и Альто Адидже в частности – очень популярные направления для отдыха у российских туристов. Какие эногастрономические мероприятия, проводимые в регионе, Вы могли бы им посоветовать?

– Предложений очень много, но есть особенные мероприятия, которые стоит посетить. Это дегустация вин Больцано в первую неделю марта – крупнейшая дегустация местных вин – и Ночь погребов в июне, когда 25 виноделов на дороге вин Альто Адидже открывают свои погреба и предлагают насладиться вином, гастрономическими деликатесами и живой музыкой. Эти два события, пожалуй, одни из самых ярких в регионе.

– Назовите ваше самое любимое вино консорциума Альто Адидже?

– Я очень люблю Пино Нуар.

– Как несколькими словами Вы бы охарактеризовали вина Альто Адидже?

– У вин Альто Адидже – альпийский характер. На них оказывают влияние разные микроклиматы и большая разница между дневной и ночной температурой воздуха. Так что наши вина свежие, минеральные и фруктовые.

## В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ПРЕДСТАВИЛИ ВИНА РЕГИОНА АЛЬТО АДИДЖЕ

6 апреля 2016 года в Северной столице, в отеле «Коринтия», состоялись мастер-классы, посвященные итальянскому региону Альто Адидже.

Гостей приветствовал директор по маркетингу Консорциума Альто Адидже Вернер Вальдбот (Werner Waldboth), а об уникальности региона и его вин рассказал победитель XV Российского конкурса сомелье, Лучший сомелье России 2014 года Александр Рассадкин.

Регион Альто Адидже находится на севере Италии. И хотя это самый северный регион страны, температурный режим там весьма благоприятный, и 300 солнечных дней в году обеспечено. Погода здесь солнечная и мягкая. От северных ветров его прикрывают Доломитовы Альпы, на высоте которых сияют прекрасно подходящие для горных лыж снега, а на склонах раскинулись виноградники и цветут экзотические цветы. С юга сюда беспрепятственно проходят теплые средиземноморские воздушные потоки. Район довольно гористый, 90 процентов территории приходится на горы, 10 оставшихся процентов – на долины, где и проживает основное население региона. Главная



водная артерия области – река Адидже, которая и дала название региону (Верховья Адидже), хотя исторически он известен как Южный Тироль. Регион вошел в состав Италии только в XX веке, до этого был частью Австро-Венгерской империи. Здесь очень высок процент немецкоязычного населения, и поэтому в регионе несколько официальных языков: немецкий, итальянский и местный ладинский. В результате многие топонимические и географические названия имеют здесь, как минимум, два варианта. Так, столица региона по-итальянски называется Больцано, а по-немецки звучит как Бозен.

Чудесная нетронутая природа и развитая инфраструктура, старинные города и замки, горнолыжные курорты, альпийские луга и террасы виноградников. Удивительное место, где смешались языки, времена и традиции. Это Альто Адидже! Но, кроме того, эта область – один из самых развитых агроиндустриальных районов Италии. Альто Адидже специализируется на выращивании яблок, производстве мясо-молочных продуктов и качественных виноградных вин. Одной из важных составляющих экономики области является виноделие. Здесь не принято купажировать вино, и производят исключительно

Südtirol Wein  
Vini Alto Adige

сортовые вина, в основу которых положен один сорт винограда. В регионе насчитывается около 150 винодельческих хозяйств, в том числе 13 кооперативов, 40 крупных поместий и более 100 частных хозяйств. При этом основная масса производства вин (70%) приходится на кооперативы. В Альто Адидже виноградники занимают 5300 гектаров, на которых собирают ежегодно 45000 тонн винограда, из которого делают 40000 бутылок вина в год. Вина из Альто Адидже употребляются в Европе (самой Италии, Германии, Швейцарии), экспортируются в США, российский рынок тоже рассматривается кооперативами региона как перспективный.

Виноградная история прекрасно вписывается в природу и историю. Виноградники сливаются с яблоневыми садами в Валь-Веноста и кипарисовыми лесами Басса Атезина, окружают курортное Мерано и замки Ольтрадидже, раскидываются по альпийским склонам и берегам Изарко и Адидже, нежатся в теплой и плодородной низине вокруг столичного Больцано.

Приятный средиземноморский климат с резкой сменой сезонов благоприятен для виноградарства, а высокогорность (виноградники в Альто Адидже располагаются на высотах от 200 до 1000 метров над уровнем моря, а иногда и

выше) дает выраженную смену дневных и ночных температур. Жарким днем виноград созревает и набирает соки, а прохладной ночью сохраняет сбалансированность вкуса. Разнообразие почв также дает большие возможности местным виноделам: доломит, известняк, порфир вулканического происхождения, сланцы, кварцевые породы и т.д. В регионе используют обе известные системы подвязки лозы: пергола (высокая, создающая объем листвы и высокую урожайность) и система Гюйо (низкая, позволяющая контролировать урожайность и добиваться большей концентрации вкусовых качеств).

Виноделы Альто Адидже сосредоточены на качестве вин. Неслучайно 98% вин входят в категорию DOC (наименование, защищенное по происхождению). Исторически виноделы больше работали с красными сортами винограда (с 800-х годов баварские и швабские монастыри активно приобретали и развивали виноградники региона, в 1850-х эрцгерцог Джованни завез благородные сорта винограда), но сейчас все большее внимание уделяется белым винам. 60% выращиваемого винограда и производимого вина сегодня приходится на белые сорта, 40% – на красные. Из красных сортов лидирует Скьява, за ним следуют Лангрейн, Пино Неро, Мерло и Каберне. Особую пикантность имеет выращиваемый в регионе розовый Мускат, из которого рождается праздничное сладковатое розовое вино. Из белых сортов лидируют Пино Гриджио, Гевюрцтраминер, Шардоне, Пино Бьянко, затем идут Совиньон, Мюллер-Тургау, Сильванер и морозостойчивый Рислинг.

**Российские фермеры, занятые в винодельческой отрасли, получают возможность повысить рентабельность производства сухих, полусладких и игристых вин. Власти активно продвигают нововведение в правила регулирования рынка алкогольной продукции, согласно которому госпошлина при оформлении лицензии на производство и реализацию винодельческой продукции для малого бизнеса будет снижена с 800 до 65 тысяч рублей. Соответствующий законопроект уже внесен в Госдуму и одобрен правительством РФ.**

5 апреля 2016 года Минэкономразвития России провело заседание рабочей группы по повышению эффективности государственного регулирования и конкуренции на алкогольном рынке при правительственной комиссии по повышению конкурентоспособности и регулирования алкогольного рынка. В заседании рабочей группы от Севастополя принял участие первый заместитель директора департамента сельского хозяйства Севастополя Александр Масалов.

Рабочая группа обсудила предложения регионов по вопросу совершенствования лицензирования крестьянских фермерских хозяйств и малых предприятий в сфере виноградарства и виноделия. Одним из действенных механизмов стимулирования малого бизнеса в винодельческой отрасли было признано снижение государственной пошлины за выдачу лицензии на производство, хранение, поставку и розничную продажу винодельческой продукции крестьянских фермерских хозяйств и индивидуальных предпринимателей.

## СТОИМОСТЬ ЛИЦЕНЗИИ НА ПРОИЗВОДСТВО ВИНА СНИЗЯТ В 10 РАЗ?



Сейчас ставка госпошлины для фермеров, производящих винодельческую продукцию, составляет 800 тысяч рублей. Для малого бизнеса это слишком дорого. При небольших объемах производства вина из выращенного в фермерских хозяйствах винограда госпошлина на лицензию вносит значительную добавленную стоимость в цену каждой производимой бутылки вина. Повышение отпускных цен делает продукцию индивидуальных виноделов неконкурентоспособной на рынке алкогольной продукции. Кроме того, крупному производителю за счет оптовых скидок проще найти общий язык с торговыми сетями, а потому вина, производимые ферме-

рами, не попадают на полки сетевых магазинов.

Поправки в Налоговый кодекс о тарифах на выдачу лицензий на производство вина небольшими хозяйствами позволят снизить госпошлину для малого бизнеса до 65 тыс. руб. Лицензию будут выдавать сроком на пять лет, а тариф за ее продление будет установлен в размере 3,5 тыс. руб.

«Изменения в законодательстве создадут дополнительный стимул для увеличения в Севастопольском регионе количества крестьянских фермерских хозяйств, занятых в сфере виноградарства и виноделия» – убежден Александр Масалов.

Традиции виноделия на территории нынешнего Севастополя развиваются со времен древнего Херсонеса. По всему Гераклейскому полуострову было раскидано около 400 усадеб, владевших участками земли по 26–30 га каждая. В урожайные на виноград годы усадьбы суммарно производили 90–95 тыс. литров вина в год.

Усадьбы херсонеситов начала первого тысячелетия в сущности являются древним аналогом современных крестьянских фермерских хозяйств. Виноградарство и виноделие и сегодня является перспективным направлением для малого бизнеса в сельском хозяйстве, и правительство Севастополя приложит все усилия для развития малого виноделия. Департамент сельского хозяйства города Севастополя видит в снижении стоимости лицензирования огромный потенциал для увеличения доли крестьянских фермерских хозяйств в производстве сухих, полусладких и шампанских вин в Севастополе.

Ведущими предприятиями пищевой перерабатывающей промышленности города Севастополя в 2015 году было переработано более 12 тыс. тонн винограда и получено 1,2 млн декалитров виноматериалов. Предприятия винодельческой отрасли реализовали продукцию на сумму более 419 млн рублей.

В 2015 году винзаводы Севастополя разлили более 21 тысячи бутылок сухого и игристого вина. В производство запущены новые линейки вин – коллекция SevRe, линейка вин премиум-класса «Эритаж», в производство запущены новые торговые марки игристых вин: вино игристое жемчужное розовое «Сенто Фриззанте» сухое, вино игристое жемчужное розовое «Сенто Фриззанте» полусладкое, вино игристое красное «Сенто Фриззанте» полусладкое, «Крымский бриз».

## СОБЫТИЯ

### В Сочи соберутся «генералы игристых вин»

**Россия находится на пятом месте в мире по общему объему потребления шампанского и игристых вин, более 90% которых производится внутри страны. Как и за счет чего удалось достигнуть этих цифр и почему другие сектора виноделия пока не имеют таких результатов? Эти и другие вопросы будут обсуждаться на III Черноморском форуме виноделия, который состоится в Сочи в отеле «Рэдиссон Лазурная» 30 июня – 1 июля 2016 г.**

1 июля в рамках официальной программы III ЧФВ также пройдет Общее собрание Ассоциации производителей игристых вин.

На собрании будет избран председатель совета, приняты новые члены ассоциации и будет обсуждаться самый острый вопрос, стоящий перед отраслью и напрямую касающийся конечного потребителя, – минимальная цена на игристое вино (шампанское). По мнению членов ассоциации, отсутствие минимально разрешенной цены на игристые вина (шампанское) неизбежно ведет к росту объема фальсифицированной продукции, когда под видом игристых вин продаются газированные смеси с добавлением спирта, практически не имеющие в своем составе вина. Эта проблема не только отрасли, но и личной безопасности и здоровья большого числа россиян, так любящих шампанское.

В заседании будут участвовать собственники и генеральные директора 14 крупнейших производителей шампанских и игристых вин России и Беларуси – участников ассоциации, а также ряд специально приглашенных руководителей других компаний производителей и поставщиков этого сектора винодельческой отрасли. Большая часть потребляемого в России шампанского и игристых вин производится членами ассоциации.

Шампанское и игристые вина имеют особое значение для российского рынка. Россия является одним из мировых лидеров не только по потреблению (около 2 л в год на человека), но и по производству. Понятно, что значительная часть из этого объема производится из импортного виноматериала, но этот результат пока не достижим для других секторов виноделия. Зависимость производства российских игристых вин от импорта существенно повышает роль международного торгового сотрудничества в этом секторе экономики.

Цели и задачи Черноморского форума виноделия и Ассоциации производителей игристых вин полностью совпадают, ассоциация стала организационным партнером III ЧФВ. Компании – участники ассоциации также представят свою продукцию на выставке Форума. Директор ассоциации Алан Соколов активно поддерживает работу ЧФВ и принимает участие в работе ЧФВ, начиная с I Форума в 2014 г.

## ПРОИЗВОДСТВО ВИНА ПОД СЕВАСТОПОЛЕМ ВЫРАСТЕТ НА 38%

**Программа государственной поддержки сельского хозяйства в сфере виноградарства и виноделия к 2019 году обеспечит рост производства виноматериалов на 38% – до 153,32 млн декалитров, при 110,8 млн декалитров, произведенных в 2015 году.**

15 апреля 2016 года состоялось заседание рабочей группы по развитию виноделия в Российской Федерации, действующей в рамках Экспертного совета при «Росалкогольрегулировании».

В заседании приняли участие: начальник отдела развития виноградарства и винодельческой промышленности департамента сельского хозяйства г. Севастополя Н. В. Гончарук, представители Министерства сельского хозяйства Республики Крым, Ассоциации производителей игристых вин, саморегулируемой ассоциации Краснодарского края, представители предприятий винодельческой отрасли.

В ходе заседания рабочей группы обсуждались прогнозы производства и реализации игристых и тихих вин в различных регионах Юга России. Также рабочей группой был поднят актуальный вопрос обеспечения учета производства коллекционных шам-

панских и тихих вин в системе ЕГАИС. Свой прогноз производства и реализации вина (виноградного, фруктового, винных напитков без добавления этилового спирта), игристого вина (шампанского) и спиртосодержащей продукции (виноматериалов) сельскохозяйственными предприятиями Севастопольского региона представил департамент сельского хозяйства г. Севастополя.

По статистике, за 2015 год предприятиями агропромышленного комплекса было произведено 110,8 млн декалитров подакцизной спиртосодержащей продукции пищевого назначения. Причем в продажу поступило лишь 32,4 млн декалитров. Большая часть виноматериала перерабатывается на месте, формируя добавленную стоимость продукции. Винзаводами Севастополя в 2015 году было произведено 68,8 млн декалитров тихих (столовых) вин и 16,5 млн декалитров игристых (шампанских) вин.

На 2016 год отдел развития виноградарства и винодельческой промышленности департамента сельского хозяйства города Севастополя прогнозирует прирост производства виноматериалов на 11,97% до 124,06 млн декалитров. Производство шампанских вин составит 16,39 млн декалитров. Суммарное производство фруктовых и виноград-



ных вин севастопольскими агропредприятиями составит 77,09 млн декалитров.

Добиться дальнейшего роста производства подакцизной алкогольной продукции винзаводами Севастопольского региона призваны мероприятия государственной программы г. Севастополя «Развитие сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности на 2016–2018 годы».

В рамках подпрограммы «Поддержка экономически значимых программ г. Севастополя в отрасли растениеводства» до 2018 года правительство Севастополя будет поддерживать аграриев субсидиями на модернизацию отрасли виноградарства и виноделия.

Бюджет готов субсидировать до 80% затрат на раскорчевку непродуктивных многолетних насаждений, а также на закладку и уход за новыми вино-

градниками. Власти будут стимулировать субсидиями модернизацию перерабатывающей мощностей и создание производственных фондов для хранения и переработки винограда, а также обновление парка сельхозтехники.

К 2019 году производство виноматериалов должно вырасти до 153,32 млн декалитров и по отношению к показателю 2015 года прирост составит 38,4%. Производство тихих вин должно к 2019 году вырасти до 95,27 млн декалитров, а шампанского – до 17 млн декалитров.

Директор департамента сельского хозяйства г. Севастополя Дмитрий Чумаков уверен, что виноградарство и виноделие в Севастопольском регионе имеют огромный потенциал развития и в среднесрочной перспективе отрасль покажет значительные темпы роста производства подакцизной алкогольной продукции.



## Sicilia en Primeur провела премьеру вин 2015 года

Очарование Сицилии, заключенное в урожае 2015 г., можно было оценить с 19 по 23 апреля в городе Sciacca (Agrigento), где прошла выставка Sicilia en Primeur, организованная ассоциацией Assovini Sicilia и проводимая уже в 13-й раз. Мероприятие стало премьерой винной коллекции 2015 года и винодельческих зон острова для экспертов из более чем 20 стран мира.

Невозможно количественно подсчитать биологическое разнообразие острова, протянувшегося от черных скал над Тунисским проливом до сурового профиля Этны. Здешнее ощущение баланса и гармонии не имеет аналогов в мире. Поэтому на выставке, кроме винодельческого наследия, гости ознакомились с географическими и культурными особенностями области, известной во всем мире.

«Дегустации пролили свет на качественный уровень винной продукции, вкусоароматические свойства – букет, кислоту и свежесть, – рассказал Франческо Феррери, президент Assovini Sicilia. – Климатические условия прошлого года были очень благоприятными. Урожай получился исключительным не только в плане раскрытия потенциала терруара, но и по срокам сбора винограда: целых 4 месяца, с конца июля до конца октября».

В работе выставки принимали участие эксперты из ряда стран Европы и Азии.



## Pícenopen Anteprema: от пассерины до пекорино

28–30 апреля в городе Асколи Пичено при поддержке Vinea и Consorzio Vini Piceni прошла 3-я презентация Pícenopen Anteprema, которая включала в себя дегустации таких местных вин, как Offida Docc и Rosso Piceno Superiore.

Презентация и культурные мероприятия позволили узнать и оценить характерные черты нового урожая перед его запуском на рынок. При поддержке консорциума в кафе Мелетти на площади Piazza Del Popolo города Асколи Пичено прошел праздничный обед, в подготовке которого участвовали такие именитые шеф-повара, как Морено Чедрони и Эррико Реканати.

В центре события – вина группы Docc Offida (Passerina 2015 года, Pecorino 2015 года, Offida красное 2012 года и Rosso Piceno Superiore 2013–2014 годов). Первые два – автохтонные наименования, ставшие объектом особого внимания производителей и фаворитами рынка.

## NOBILE DI MONTEPULCIANO ВСТРЕТИЛ 50-ЛЕТИЕ С НОВЫМ ЛОГОТИПОМ



Консорциум Nobile di Montepulciano представил новый логотип. Отныне символом будет гриф, сидящий над городом Монтепульчано со сложенными крыльями, но всегда готовый ринуться на его защиту.

Процесс рестайлинга был запущен Консорциумом Vino Nobile в 2015 г. Кроме того, при сотрудничестве журналиста Алессандро Мазнагетти разработаны бумажная и электронная карты производственных зон. Инструмент позволяет подчеркнуть особенности и определить основные характеристики. Он нацелен на иностранцев и служит введением к более полной картине производственных зон. В 2016 г. появится приложение для основных моделей смартфонов.

500 млн евро – такова ценность Vino Nobile di Montepulciano. Более 200 млн

стоят сельскохозяйственные угодья, в 150 оцениваются виноградники (1 га – 150 тыс. евро). 65 млн составляет ежегодная стоимость винной продукции. При этом 70% доходов территории приносит вино.

2200 га, или 16% этой территории, занимают виноградники, на которых работают 250 виноградарей (76 из которых – члены консорциума). На этих предприятиях трудятся более 1000 постоянных работников и столько же сезонных. В 2015 г. на рынок поступило 7 млн бутылок Vino Nobile (как и в 2014-м) и 2,8 млн – Rosso di Montepulciano Doc.

Презентация нового логотипа совпала с 50-летним юбилеем получения вином категории DOC (декрет президента Италии Сарагата № 930 от 1963 года). В 1966 г., через год после основания консорциума, оно вышло на рынок. А в 1980 г., по решению президента Сандро Пертини, добилось

присвоения высшей категории D.O.C.G. По уровню и известности консорциум и Vino Nobile до сих пор идут нога в ногу.

На 2016 г. запланирована программа, посвященная одному из самых изысканных итальянских вин. «Гранатовый оттенок, сухой, слегка танинный вкус, аромат фиалки, крепость не ниже 12 градусов».

Что касается винного рынка, то в 2015 г. 80% вина пошло на экспорт. Внутри Италии основные поставки осуществлялись в Тоскану (47%) и в центральные регионы (19%). Северные области получили 16% продукции. Германия закупила 46% всего экспорта и остается лидером экспортного рынка для Nobile. Далее с 20% следуют США и Швейцария с 17% поставок. Успехи наблюдаются и в Азии, куда отгружается более 7% вина, производимого консорциумом.



## В Чезене прошло дерби Санджовезе

15–17 апреля в Чезене прошел 4-й Romagna Wine Festival, который собрал виноделов, журналистов, любителей вина, поваров и дегустаторов. Центр города на 3 дня превратился в площадку для винных битв и гастрономических открытий, а гости приехали не только из всех уголков Италии, но и со всего мира.

Это крупное событие с годами завоевало поддержку всего города, в частности, торгового сектора его экономики, благодаря чему стало возможным установить стенды, представляющие местную винную и гастрономическую продукцию.

15 апреля фестиваль открыла Aperid'hos – тематическая выставка, на которой можно было попробовать сочетания вин и вегетарианских блюд приморских земель. Участники Aperid'hos получили ваучер на дегустацию блюда, приготовленного в рамках меню фестиваля в ресторанах исторического центра города. В субботу и воскресенье прошли встречи и развлекательные мероприятия, экскурсии и выставки, конкурсы и соревнования виноделов.

Палаццо Ридотто на площади Almerici стало центром проведения дегустаций романьольских и тосканских вин из винограда сорта санджовезе. В рамках этого дерби 8 образцов вин Romagna DOC получили оценки дегустаторов ассоциации Ais и сразились в общем зачете с восемью разновидностями Morellino di Scansano DOC, одной из самых титулованных тосканских марок. Как и в прошлые годы, вердикт выносила техническая комиссия при участии открытого народного жюри, состоявшего из всех посетителей выставки, желающих попробовать образцы.

**Вина-победители:**  
Sangiovese Romagna Maestro della Cantina Sadini di Predappio.  
Morellino Bronzone della Cantina Belguardo di Grosseto.  
Sangiovese Romagna Thea dell'Azienda Tre Monti di Imola.



## КОНСОРЦИУМ BARBERA D'ASTI ОТМЕТИЛ 70-ЛЕТИЕ

Консорциум Barbera d'Asti отметил свое 70-летие проведением супердегустации на 50-й юбилейной ярмарке Vinitaly, которая была выбрана в качестве площадки для презентации проекта Barbera 70 в рамках празднования юбилея. Он совпал также с мероприятиями по случаю 50-летия Vinitaly, и программа в Вероне была уникальной.

11 апреля в 13 часов в секторе региона Пьемонт (пав. 10, стенд G2), сомелье Luca Gardini, мировой чемпион 2010 года, продемонстрировал всю многогранность Barbera на примере лучших образцов этого вина, изготовленных как в Италии, так и за рубежом.



Перед дегустацией в 12 часов состоялся круглый стол, модерлируемый президентом консорциума Filippo Mabrìci, за которым собрались яркие представители итальянских СМИ: Antonio Paolini, Marco Sabellico, Alessandro Scorsone, Paolo Massobrio, Gianni Fabrizio и многие другие.

Специалисты и критики, а также все-

мирно известные производители приняли участие в дискуссии о мотивах возрождения интереса к Barbera d'Asti в Италии и в мире, особенностях сорта и его потенциале на международном рынке как носителя традиций, способном с легкостью следовать современным трендам.

Параллельно дегустации можно было попробовать блюда, приготовленные именитым шеф-поваром Walter Ferretto, которому доверили отразить на обеденном столе все разнообразие традиционной пьемонтской кухни.

Признание дома и международный престиж являются центральными темами Barbera 70. Это не просто крупная дата, но и средоточие инициатив, стартующих в 2016 г., где Barbera d'Asti будет представлять свою территорию – Пьемонт – перед всеми теми, кто заинтересован в динамике развития марки.

**7 ИЮНЯ Москва**  
Moscow Plaza Lounge Hotel ул. Петровка, 11

**8 ИЮНЯ Санкт-Петербург**  
Kempinski Hotel Nicola 22 набережная реки Мойки, 22

**14:00 - 18:00**  
Круглый вечер дегустации для экспертов, дистрибуторов, ритейлеров, специалистов области D.O.C.G., пресса и эксперты отрасли

**14:30 - 17:00**  
Круглый вечер дегустации для экспертов, дистрибуторов, ритейлеров, специалистов области D.O.C.G., пресса и эксперты отрасли

**14:00 - 18:00**  
Семинары презентуют в виде «Пивоварение 2»

**14:00 - 18:00**  
Семинары и дегустации ориентированы на экспертов и бизнесменов региона. Приглашаются все желающие посетить выставку

**Семинары и дегустации ориентированы на экспертов и бизнесменов региона. Приглашаются все желающие посетить выставку**

**Семинары и дегустации ориентированы на экспертов и бизнесменов региона. Приглашаются все желающие посетить выставку**

**31 мая 2016 года**  
в рамках профессионального конкурса  
Петербургский Сомелье  
«Балтийский Кубок 2016»

**ВЫСТАВКА-САЛОН ВИН**  
от компаний спонсоров и партнеров конкурса  
На выставке свой ассортимент представят компании:  
«Алианта Групп», «Арсенал», Grape, «Ладога», Noble House, «Нордэкс», Simple, Super Beer, «Центробалт».

**Во время работы выставки состоятся семинары компаний спонсоров и партнеров конкурса:**

**12:30-14:00 - Семинар «Вина юга Франции»**  
Ведущий: Филипп Магрэ  
Семинар подготовлен компанией «Алианта Групп»

**14:30-16:00 - Семинар-презентация Петербургской Ассоциации Сомелье.**  
Ведущий: Александр Рассадкин (школа сомелье «Энотрия»)

**16:30-18:00 - Семинар «Пивоварение Чехии. Пивная карта в пивном ресторане»**  
Ведущая: Александра Домкина  
Семинар подготовлен компанией SuperBeer.

Семинары адресованы профессиональной аудитории сомелье, кавистов, журналистов, руководителей ресторанов и отелей.

Место проведения выставки:  
Кортъярд Марриотт «Васильевский Отель»  
(Васильевский остров, 2-я линия, д. 61/30, лит А)  
Время работы выставки: с 12 до 17 часов.



## КОМУ ДОСТАЛИСЬ 5 STAR WINES ОТ VINITALY?



**Стали известны результаты новой международной премии 5 Star Wines, ранее известной как Vinitaly's International Wine Award, которой награждались самые выдающиеся итальянские и зарубежные вина на протяжении 23 лет. В этом году конкурс, инициаторами которого являются исполнительный директор Vinitaly Стиви Ким и научный руководитель Vinitaly International Academy (VIA) Иан Д'Агата, оценивался международной командой винных экспертов по 100-балльной системе и не предусматривал никаких медалей.**

Из более чем 2700 вин из 27 стран, принявших участие в конкурсе, 375 набрали оценку 90 баллов и выше. Все они были награждены стикером 5 Star Wine. Приз Gran Vinitaly 2016 для производителей, набравших высшее количество баллов, был вручен двум не итальянским винодельням Weingut Werner Anselmann (Германия) и Vranken Pommeray Monopole (Франция). А также награды были присвоены топ винам в каждой категории.

Комиссия, состоящая из 70 судей со всего мира, высоко оценила новую систему оценки, а также легкость и коллегальность атмосферы конкурса.

Роберт Йосеф, редактор Meininger's Wine Business International, объясняет: «Этот конкурс отличается от других. Мы не ищем золотых, серебряных и бронзовых медалей. Мы ищем вина, которые превысят 90 баллов... Эти вина действительно особенные, и я думаю, что они подарят лучший опыт их покупателям».

Чарльз Кетис, Master of Wine из США соглашается: «Это великолепный конкурс, потому что это другой формат. Вместо того, чтобы награждать медалями (кто знает, что они означают на самом деле),



вина получают оценку по столбчатой шкале, которая понятна каждому».

«Я думаю это очень свежий подход к оценке вина и дегустации, – говорит Энди Говард, master of wine. – Сказать потребителю: «Это вино 5 звезд» или «Это вино без 5 звезд» – это очень простое сообщение для понимания. Это говорит о качестве итальянского вина и вин из других стран мира. Это просто и доступно».

«Этот винный конкурс отличается, он имеет превосходную комиссию», – объясняет Педро Баллестерос Торрес,

Master of Wine из Испании. «Это не конкурс, где можно сказать образно: «У тебя золотая медаль». Вина, получившие 5 звезд, были продегустированы экспертами очень высокого уровня, то есть это высокое достижение». С этими мнениями согласились многие судьи, отметив высокий уровень своих коллег из комиссии.

«У них получилось собрать очень интересную группу людей, и это стало решающим, когда подошел момент дегустации и судейства», сказал Бернард Бутши, винный редактор Le Figaro.

«У нас была большая диверсификация в комиссии с точки зрения квалификации и ролей. Такое разнообразие вы найдете на лучших винных конкурсах. Это позволяет создать более полную картину и понять вино», говорит Брюс Валлнер, Master Sommelier из Канады.

«5 Star Wines – это очень важный конкурс, потому что комиссия состоит из всемирно известных дегустаторов. Вина, которые получили оценку 90 баллов и выше, будут признаны во всем мире и смогут усилить свою позицию на рынке», – говорит Паоло Бассо, победитель World's Best Sommelier 2013. Новый формат, по его словам, позволяет конкурсу иметь вес на международной арене и получать выгоду от престижного бренда Vinitaly, одной из самых главных выставок мира.

Судьи также прокомментировали большое разнообразие вин на конкурсе, в том числе большое количество итальянских вин, изготовленных из местных сортов винограда. Это создает платформу для производителей, чтобы продемонстрировать их вина на мировой арене.

### Победители конкурса 5 Star Wines

RIESLING BEERENAUSELE EDDESHEIMER ROSENGARTEN DEUTSCHER PR DIKATSWIN PFALZ 2015  
WEINGUT WERNER ANSELMANN GMBH - EDESHEIM (GERMANIA) Баллы: 96  
BAROLO DOCG "RAVERA" 2012  
R VA S.AGR.S - MONFORTE D'ALBA (CN) Баллы: 95  
BOLGHERI DOC ROSSO SUPERIORE "ARGENTIERA - 10TH ANNIVERSARY" 2013  
ARGENTIERA SRL - DONORATICO - LOC. I PIANALI (LI) Баллы: 94  
CHAMPAGNE AOC BRUT CUV E "LOUISE" 2002  
VRANKEN POMMERY MONOPOLE - REIMS (FRANCIA) Баллы: 94  
TERRE SICILIANE IGP BIANCO "CHARA" 2015  
DISISA - PALERMO (PA) Баллы: 94  
TOSCANA IGT ROSSO "PRIMA PIETRA" 2011  
CASTIGLION DEL BOSCO SOCIETA' AGRICOLA A R.L. - FIRENZE (FI) Баллы: 94  
VERNACCIA DI ORISTANO DOC SUPERIORE "JUIGHISSA" 2007  
CANTINA SOC.COOP.DELLA VERNACCIA SRL - ORISTANO (OR) Баллы: 94  
ABRUZZO DOC PECORINO "COSTA DEL MULINO" 2015  
CANTINA FRENTANA SCA - ROCCA SAN GIOVANNI (CH) Баллы: 93  
BAROLO DOCG "VILLERO" 2011  
PODERI E CANTINE ODDERO SSA - LA MORRA (CN) Баллы: 93  
BAROLO DOCG 2011  
CASCINA AMALIA DI BROSIO MARIANGELA - MONFORTE D'ALBA (CN) Баллы: 93  
BOLGHERI DOC "PEAN" 2012  
BATZELLA S.S.A. - CASTAGNETO CARDUCCI (LI) Баллы: 93  
COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG "UNICO" 2014  
TERRE GAIE SRL - VO' (PD) Баллы: 93  
ISCHIA DOC BIANCOLELLA "VIGNA DEL LUME" 2015  
CANTINE ANTONIO MAZZELLA SAS - ISCHIA (NA) Баллы: 93  
MARSALA DOC SUPERIORE RISERVA AMBRA DOLCE "HERITAGE" 1980  
FRANCESCO INTORCIA & FIGLI SNC - MARSALA (TP) Баллы: 93  
PASSITO DI PANTELLERIA DOC "BEN RY" 2013  
TENUTA DI DONNAFUGATA - MARSALA (TP) Баллы: 93  
SALICE SALENTINO DOP ROSSO "ANTICAIA" 2013  
CANTINA SOCIALE COOPERATIVA DI SAN DONACI - SAN DONACI (BR) Баллы: 93  
SILVANER AUSLESE NORDHEIMER V GELEIN PR DIKATSWIN FRANKEN "FRANCONIA" 2014  
DIVINO NORDHEIM - DIE WINZERGENSENSCHAFT NORDHEIM - NORDHEIM-BAYERN (GERMANIA) Баллы: 93  
VALLE D'AOSTA DOP CHARDONNAY "CUVEE BOIS" 2014  
SOCIETA' AGRICOLA LES CRETES DI CHARRERE & C. S.S. - AYMAVILLES (AO) Баллы: 93  
VIN SANTO DEL CHIANTI DOC RISERVA VINO BIOLOGICO 2011  
FATTORIA LA VIALLA DI G. A. & B. LO FRANCO SOC.AGR. SEMPLICE - AREZZO (AR) Баллы: 93  
ABRUZZO DOC PECORINO 2015  
AZIENDA MARRAMIERO SRL - ROSCIANO (PE) Баллы: 92  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO RISERVA "BOSAN" 2007  
GERARDO CESARI SPA - CAVAIÓN VERONESE (VR) Баллы: 92  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "TERRE DI VERONA" 2013  
CANTINA DI VERONA SPA - VERONA (VR) Баллы: 92  
ASOLO PROSECCO DOCG SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY 2015  
CANTINA SOC.MONTELLIANA E DEI COLLI ASOLANI SOC. COOP.AGR. - MONTEBELLUNA (TV) Баллы: 92  
BOLGHERI DOC SUPERIORE "TAM" 2010  
BATZELLA S.S.A. - CASTAGNETO CARDUCCI (LI) Баллы: 92  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "CASISANO" 2011  
SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA TOMMASI VITICOLTORI - PEDEMONTE DI VALPOLICELLA (VR) Баллы: 92  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA "POGGIO ALL'ORO" 2010  
SENATORE VINI S.R.L. SOCIETA' AGRICOLA - CIRO' MARINA (KR) Баллы: 92  
CHAMPAGNE AOC ROSE' "APANAGE"  
VRANKEN POMMERY MONOPOLE - REIMS (FRANCIA) Баллы: 92  
COSTA TOSCANA IGT ANSONICA PASSITO "NANTROPO" 2014  
AZIENDA AGRICOLA FONTUCCIA DI ROSSI GIOVANNI - ISOLA DEL GIGLIO (GR) Баллы: 92  
DOLCETTO D'ALBA DOC 2015  
VAJRA - AZ. AGR. G.D. VAJRA DI VAIRA ALDO - BAROLO (CN) Баллы: 92  
FRANCISCORTA DOCG BRUT RISERVA VINO BIOLOGICO "BAGNADORE" 2009  
BARONE PIZZINI - TIMOLINE DI CORTEFRANCA (BS) Баллы: 92  
GARDA DOC CLASSICO CHIARETTO "18 E QUARANTACINQUE" 2015  
AZIENDA AGRICOLA CITARI S.S. DI GETTULI GIOVANNA - DESENZANO DEL GARDA (BS) Баллы: 92  
GIOIA DEL COLLE DOP PRIMITIVO "GRAVA" 2012  
CANTINA SOCIALE LUCA GENTILE SOC. COOP. - CASSANO DELLE MURGE (BA) Баллы: 92

GRECO DI TUFO DOCG 2015  
CLAUDIO QUARTA VIGNAILOLO - SANPAOLO - TORRIONI (AV) Баллы: 92  
ISOLA DEI NURAGHI IGT BIANCO PASSITO "SOLE DI SURRAU" 2014  
SURRAU SRL SOCIETA' AGRICOLA - ARZACHENA (OT) Баллы: 92  
ISOLA DEI NURAGHI IGT CAGNULARI "BACCO" 2014  
SOCIETA' AGRICOLA SIDDURA SRL - LUOGOSANTO (OT) Баллы: 92  
ISOLA DEI NURAGHI IGT CAGNULARI 2013  
VITIVINICOLA CHESSA - USINI (SS) Баллы: 92  
ISOLA DEI NURAGHI IGT ROSSO "MURISTELLU" 2011  
AZIENDA AGRICOLA PODERI ATHA RUJA - DORGALI (NU) Баллы: 92  
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC FRIZZANTE SECCO "VILLA CIALDINI" 2015  
CHIARLI - PR.I.V.I. SRL - MODENA (MO) Баллы: 92  
LANGHE DOC FREISA "KY" 2012  
VAJRA - AZ. AGR. G.D. VAJRA DI VAIRA ALDO - BAROLO (CN) Баллы: 92  
LAZIO IGT BELLONE "CASTORE" 2015  
TERRE DEI PALLAVICINI SOC. AGR. SRL - COLONNA (RM) Баллы: 92  
MARCA TREVIGIANA IGT MANZONI BIANCO "CARDINE" 2015  
CANTINA LA SALUTE SCA - PONTE DI PIAVE (TV) Баллы: 92  
MARMILLA IGT BIANCO "AROMATICO" 2015  
SU'ENTU CANTINE SRL - SANLURI (VS) Баллы: 92  
MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC VENDEMMIA TARDIVA 2011  
CAPANNA DI CENCIONI BENITO E FIGLI - MONTALCINO (SI) Баллы: 92  
PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY MILLESTIMATO "RIPE FRONDOSE" 2015  
TENUTA SAN GIORGIO SRL SOCIETA' AGRICOLA - MASERADA SUL PIAVE (TV) Баллы: 92  
PUGLIA IGT CHARDONNAY VINO BIOLOGICO "MAURO - MARE MAGNUM" 2015  
MARE MAGNUM S.R.L. - MONTALCINO (SI) Баллы: 92  
RUCH DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG "LACCENTO" 2014  
SOCIETA' AGRICOLA MONTALBERA SRL - CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) Баллы: 92  
SALENTO IGP VERMENTINO 2015  
CANTINA SOCIALE COOP. DI LEVERANO "VECCHIA TORRE" - LEVERANO (LE) Баллы: 92  
SICILIA DOC ROSSO "FEUDO ARANCIO CANTODORO" 2013  
NOSIO SPA - MEZZOCORONA (TN) Баллы: 92  
SICILIA DOP BIANCO GRAND CUVEE "SELEZIONE DI FAMIGLIA" 2014  
AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO - TERRE DELLA BARONIA - CAMPOBELLO DI LICATA (AG) Баллы: 92  
SICILIA IGP ROSSO "DUCA DI MONTALBO" 2002  
AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO - TERRE DELLA BARONIA - CAMPOBELLO DI LICATA (AG) Баллы: 92  
SICILIA IGP ROSSO "DUCA DI MONTALBO" 2004  
AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO - TERRE DELLA BARONIA - CAMPOBELLO DI LICATA (AG) Баллы: 92  
SOAVE SUPERIORE DOCG CLASSICO "CASTELCERINO ROCCA SVEVA" 2014  
CANTINA DI SOAVE SAC - SOAVE (VR) Баллы: 92  
TERRE SICILIANE IGP GRILLO "TRIGLIA" 2015  
PETROSINO VINI SRL - PETROSINO (TP) Баллы: 92  
TERRE SICILIANE IGT CABERNET SAUVIGNON NERO D'AVOLA "HUGONIS" 2012  
BANFI SRL - MONTALCINO (SI) Баллы: 92  
TOSCANA IGT SYRAH "COSIMO I" 2012  
VILLA LE VIGNE SNC SOC. AGRICOLA DI A. ROMET E C - MONTEVARCHI (AR) Баллы: 92  
TRENTO DOC LAGREIN RISERVA "CASTEL FIRMIAN" 2013  
NOSIO SPA - MEZZOCORONA (TN) Баллы: 92  
VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG SUPERIORE SPUMANTE BRUT "RIVALTA - CONVIVIO" 2015  
DEA SOCIETA' AGRICOLA DI CALDART A. & C. SS - VALDOBBIADENE (TV) Баллы: 92  
VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY 2015  
BORTOLIN ANGELO SPUMANTI SAS DI BORTOLIN D. & C. - VALDOBBIADENE (TV) Баллы: 92  
VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY RIVE DI SOLIGO "MAS DE FER" 2015  
AZ. AGR. ANDREOLA DI POLA STEFANO - FARRA DI SOLIGO (TV) Баллы: 92  
VALLE D'AOSTA DOC MUSCAT CHAMBAVE FL TRI 2013  
LA VRILLE DI HERVE' DANIEL DEGUILLAME - VERRAYES (AO) Баллы: 92  
VERMENTINO DI GALLURA DOCG "FUNTANALIRAS - ORO" 2015  
CANTINA DEL VERMENTINO SCA - MONTI (OT) Баллы: 92  
VIGNETTI DELLE DOLOMITI IGT BIANCO CUV E "MASO TORESELLA" 2014  
CAVIT S.C. - TRENTO (TN) Баллы: 92  
VIGNETTI DELLE DOLOMITI IGT NOSIOLA "SELEZIONE L'ORA" 2013  
CANTINA TOBLINO S.C.A. - SARCHE (TN) Баллы: 92  
WEISSER BURGUNDER TROCKEN QUALIT SWIN B.A. FRANKEN 2013  
DIVINO NORDHEIM - DIE WINZERGENSENSCHAFT NORDHEIM - NORDHEIM-BAYERN (GERMANIA) Баллы: 92

25-26 апреля 2016 года в Краснодаре состоялся Международный дегустационный конкурс «Южная Россия». Он традиционно прошел в рамках ежегодной Международной выставки винодельческой продукции, оборудования и технологий для виноградарства и виноделия «Винорус. Винотех».

За основу организаторами принимаются Правила проведения Международных конкурсов вин, принятые на 74-й генеральной Ассамблее Международной организации винограда и вина в 2009 году. Все образцы конкурса дегустируются вслепую и оцениваются по



## В КРАСНОДАРЕ ВЫБРАЛИ ЛУЧШИЕ ВИНА РОССИИ

100-балльной системе. Максимальная оценка складывается из следующих компонентов: базовое качество, внешний вид, аромат, вкус, послевкусие и общее впечатление от образца.

В этом году в конкурсе приняли участие 218 образцов, поданных крупными винодельческими предприятиями, виноторговыми компаниями, а также представителями семейного и гаражного виноделия из различных регионов России.

В состав жюри конкурса вошли признанные российские и зарубежные эксперты, энологи-консультанты и специа-

листы в области винной журналистики. Среди них: президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович, Артур Саркисян, Мишель Гарнеро (Франция), Бретт Криттенден (Великобритания), Роберто Лепори (Италия), Дмитрий Ковалев, Денис Руденко, Дмитрий Федотов и другие.

26 апреля состоялась торжественная церемония награждения победителей и призеров конкурса «Южная Россия», в которой принял участие президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович, глава Союза

сомелье и экспертов России Артур Саркисян, начальник управления по виноградарству и винодельческой промышленности министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края Олег Толмачёв и генеральный директор компании «КраснодарЭКСПО» Елена Тельнова.

По итогам конкурса золотые медали получили 29 образцов, серебряные медали – 35.

«Практически все участники этого конкурса показали очень высокие

результаты. Поэтому нет никаких сомнений, что медали «Южной России» сегодня получают самые достойные победители. Кроме этого, значимую часть от всех поданных образцов составили вина, произведенные из российских автохтонных сортов. Ранее подобного сбора не было, и Союзом виноградарей и виноделов России в рамках «Южной России-2016» учреждена специальная премия – за лучшее белое автохтонное вино и за лучшее красное автохтонное вино. Кроме этого, в этом году организаторами конкурса был разработан дизайн медалей, чтобы все призеры смогли отобразить их на этикетках своих вин, сообщая тем самым о признанной победе, – так же, как это принято делать на других престижных международных конкурсах», – сообщил Леонид Попович.

### Итоги Международного дегустационного конкурса «Южная Россия 2016» 25 апреля, г. Краснодар

■ – золотая медаль  
■ – серебряная медаль

| Категория: Сухие вина. Белые.  |                    |  |       |
|--------------------------------|--------------------|--|-------|
| Производитель                  | Регион             | Наименование образца                             | Баллы |
| ОАО «АПФ «Фанагория»           | Краснодарский край | Крю Лермонт. Шардоне Фанагории 2014 г.           | 88,00 |
| ОАО «АПФ «Фанагория»           | Краснодарский край | Сибирьковский – Совиньон Фанагории 2015 г.       | 87,40 |
| ООО «Винный дом «Фотисаль»     | Крым               | Совиньон 2014 г.                                 | 87,00 |
| ООО «Левфакдия»                | Краснодарский край | Левфакдия Шардоне 2014 г.                        | 86,80 |
| ООО «Кубань-Вино»              | Краснодарский край | Шато Тамань Резерв. Рислинг 2011 г.              | 86,40 |
| ПАО «Абрау-Дюрсо»              | Краснодарский край | Абрау. Кулаж светлый 2014 г.                     | 86,00 |
| ООО «Кубань-Вино»              | Краснодарский край | Шато Тамань Резерв. Шардоне 2010 г.              | 86,00 |
| ОАО «Аврора»                   | Краснодарский край | Ле Гран Восток Кюве Аврора 2014 г.               | 85,80 |
| ОАО «Аврора»                   | Краснодарский край | Ле Гран Восток Кюве Карсов 2014 г.               | 85,80 |
| ООО «Виноградники Гай-Кодзора» | Краснодарский край | Вионье де Гай-Кодзор 2015 г.                     | 85,60 |
| КФХ Узунов Я. Ю.               | Краснодарский край | Винодельня Узунов. Семь морей. Шардоне. 2015 г.  | 85,40 |
| ИП Малик Ю. В.                 | Ростовская обл.    | Сибирьковский 2015 г.                            | 85,20 |
| ООО «Концерн-ЗЭТ»              | КБР                | Шато Эркен. Токай Фриуано 2015 г.                | 85,00 |
| ГК «Легенда Крыма»             | Крым               | Легенда Крыма. Мускат Белый 2015 г.              | 85,00 |
| АО «Солнечная Долина»          | Крым               | Кокур Солнечной Долины 2014 г.                   | 84,60 |
| ИП Бескоровайный С. Б.         | Севастополь        | Авторское вино Бельбек. Мускат 2015 г.           | 84,60 |
| ИП Асланов В. С.               | Краснодарский край | Траминер 2013 г.                                 | 84,40 |
| КФХ Узунов Я. Ю.               | Краснодарский край | Винодельня Узунов. Семь морей. Алиготе. 2015 г.  | 84,20 |
| ГК «Легенда Крыма»             | Крым               | Легенда Крыма. Шардоне 2015 г.                   | 84,00 |
| ООО «Инвест Плюс»              | Крым               | Альминская Долина. Pinot Blanc 2014 г.           | 84,00 |
| ОАО «Миллеровский винзавод»    | Ростовская обл.    | Винодельня Ведерниковь. Сибирьковский 2014 г.    | 83,80 |
| Южная Винная Компания          | Краснодарский край | Новель Виорика Мускатная 2014 г.                 | 83,80 |
| ООО «ВК Сатера»                | Крым               | Шардоне 2014 г.                                  | 83,75 |
| ООО «Инвест Плюс»              | Крым               | Альминская Долина. Alma Valley. White 2015 г.    | 83,60 |
| ИП Асланов В. С.               | Краснодарский край | Пино Гри 2013 г.                                 | 83,60 |
| КФХ Узунов Я. Ю.               | Краснодарский край | Винодельня Узунов. Семь морей. Совиньон. 2015 г. | 83,20 |
| ООО «Кубань-Вино»              | Краснодарский край | Шардоне Тамани 2015 г.                           | 83,00 |
| ОАО «Аврора»                   | Краснодарский край | Ле Гран Восток Совиньон 2015 г.                  | 83,00 |
| ИП Асланов В. С.               | Краснодарский край | Шардоне 2013 г.                                  | 83,00 |
| КФХ Узунов Я. Ю.               | Краснодарский край | Винодельня Узунов. Семь морей. Рислинг. 2015 г.  | 82,80 |
| ИП Зимовец В. Г.               | Волгоградская обл. | Усадьба Виноград. Рислинг 2014 г.                | 82,80 |
| ИП Асланов В. С.               | Краснодарский край | Совиньон Понтийское 2012 г.                      | 82,60 |
| ООО «Концерн-ЗЭТ»              | КБР                | Шато Эркен. Совиньон Блан 2015 г.                | 81,80 |
| ИП Асланов В. С.               | Краснодарский край | Шардоне Понтийское 2014 г.                       | 81,80 |
| ООО «Винодельня «Юбилейная»    | Краснодарский край | Мускат Премиум 2014 г.                           | 81,80 |
| ИП Зимовец В. Г.               | Волгоградская обл. | Усадьба Виноград. Сибирьковский 2014 г.          | 81,60 |
| КФХ «Лоза»                     | Волгоградская обл. | Рислинг 2013 г.                                  | 81,40 |
| Южная Винная Компания          | Краснодарский край | Золотой Лиман Тамани 2012 г.                     | 81,00 |
| ООО «Концерн-ЗЭТ»              | КБР                | Шато Эркен. Рислинг 2015 г.                      | 80,60 |
| ООО «Концерн-ЗЭТ»              | КБР                | Шато Эркен. Кристалл 2015 г.                     | 80,00 |
| ООО АФ «Саук-Дере»             | Краснодарский край | Саук-Дере Рислинг 2015 г.                        | 80,00 |
| ИП Асланов В. С.               | Краснодарский край | Шардоне 2015 г.                                  | 79,80 |
| ООО «Вилла Звезда»             | Ростовская обл.    | Рислинг 2015 г.                                  | 79,60 |
| ООО «Фирма САГ»                | Краснодарский край | Шардоне 2015 г.                                  | 79,40 |
| ФГУП «ПАО «Массандра»          | Крым               | Мускат розовый 2015 г.                           | 79,40 |
| ООО «Вилла Звезда»             | Ростовская обл.    | Совиньон Блан 2015 г.                            | 79,20 |
| ООО «Винодельня «Юбилейная»    | Краснодарский край | Шардоне Премиум Резерв 2014 г.                   | 79,20 |
| ИП Асланов В. С.               | Краснодарский край | Совиньон 2015 г.                                 | 79,00 |
| ЗАО «Славпром»                 | Краснодарский край | Изабелла 2015 г.                                 | 79,00 |
| ООО АФ «Саук-Дере»             | Краснодарский край | Саук-Дере Шардоне 2015 г.                        | 78,20 |
| ИП Асланов В. С.               | Краснодарский край | Рислинг 2015 г.                                  | 76,20 |
| Южная Винная Компания          | Краснодарский край | Новель Рислинг 2014 г.                           | 75,80 |
| ИП Зимовец В. Г.               | Волгоградская обл. | Усадьба Виноград. Совиньон Блан 2015 г.          | 75,00 |
| ФГУП «ПАО «Массандра»          | Крым               | Мускат 2015 г.                                   | 72,50 |

| Категория: Сухие вина. Розовые |                    |   |       |
|--------------------------------|--------------------|---|-------|
| Производитель                  | Регион             | Наименование образца                                      | Баллы |
| ОАО «Миллеровский винзавод»    | Ростовская обл.    | Винодельня Ведерниковь. Цимлянский черный розовый 2015 г. | 83,60 |
| ИП Малик Ю. В.                 | Ростовская обл.    | Этюд № 9 2015 г.  | 83,60 |
| ООО «Кубань-Вино»              | Краснодарский край | Совиньон-Красностоп Тамани 2014 г.                        | 82,60 |
| ООО «Кубань-Вино»              | Краснодарский край | Красностоп Таманский 2015 г.                              | 81,80 |
| ЗАО «Славпром»                 | Краснодарский край | Эшколь сухое розовое 2015 г.                              | 81,40 |
| ИП Зимовец В. Г.               | Волгоградская обл. | Усадьба Виноград. Розе 2014 г.                            | 76,40 |

| Категория: Сухие вина. Красные |                    |  |       |
|--------------------------------|--------------------|--|-------|
| Производитель                  | Регион             | Наименование образца                                   | Баллы |
| ОАО «Миллеровский винзавод»    | Ростовская обл.    | Винодельня Ведерниковь. Красностоп Золотовский 2012 г. | 88,67 |
| ОАО «АПФ «Фанагория»           | Краснодарский край | Крю Лермонт. Пино Нуар Фанагории 2014 г.               | 88,67 |
| ИП Малик Ю. В.                 | Ростовская обл.    | Красностоп Золотовский 2014 г.                         | 88,50 |

|   |                    |   |       |
|---|--------------------|---|-------|
| ИП Асланов В. С.                          | Краснодарский край | Пино Нуар Понтийское 2012 г.  | 87,83 |
| ООО «Кубань-Вино»                         | Краснодарский край | Шато Тамань Резерв. Красностоп 2012 г.                              | 87,33 |
| ИП Малик Ю. В.                            | Ростовская обл.    | Этюд № 7 2014 г.  | 87,17 |
| ООО «Левфакдия»                           | Краснодарский край | Левфакдия Мерло 2013 г.   | 87,00 |
| КФХ «Лоза»                                | Волгоградская обл. | Красностоп «Золотовский» 2013 г.                                    | 86,67 |
| ИП Скляров Н. Д.                          | Ростовская обл.    | Пти Вердо 2014 г.   | 86,50 |
| КФХ «Лоза»                                | Волгоградская обл. | Каберне Совиньон 2013 г.  | 86,50 |
| ООО «Кубань-Вино»                         | Краснодарский край | Саперави 2010 г.  | 86,50 |
| ООО «Инвест Плюс»                         | Крым               | «Альминская Долина» Cabernet Sauvignon 2013 г.                      | 86,33 |
| ОАО «АПФ «Фанагория»                      | Краснодарский край | «Саперави Фанагории. 100 оттенков красного» 2014 г.                 | 86,17 |
| АО «Солнечная Долина»                     | Крым               | Меганом 2014 г.   | 86,00 |
| ООО «Совер Баш»                           | Краснодарский край | АФА 2014 г.   | 85,83 |
| ИП Асланов В. С.                          | Краснодарский край | Каберне Понтийское 2012 г.  | 85,83 |
| ООО «Виноградники Гай-Кодзора»            | Краснодарский край | Терруар де Гай-Кодзор 2014 г.                                       | 85,67 |
| Chateau ZALI                              | Краснодарский край | Каберне Совиньон. Кюве №2 2014 г.                                   | 85,67 |
| Chateau ZALI                              | Краснодарский край | Каберне Совиньон. Кюве №1 2014 г.                                   | 85,50 |
| КФХ «Усадьба Саркел»                      | Ростовская область | Саркел 2014 г.  | 85,50 |
| ООО «Винное хозяйство «Раевское»          | Краснодарский край | Раевское Ренессанс 2012 г.  | 85,33 |
| ИП Малик Ю. В.                            | Ростовская обл.    | Саперави 2014 г.  | 85,33 |
| ИП Скляров Н. Д.                          | Ростовская обл.    | Кулаж №6 2014 г.  | 85,33 |
| ООО «Левфакдия»                           | Краснодарский край | Ликурия Мерло 2014 г.   | 85,17 |
| ООО «ВК Сатера»                           | Крым               | Каберне 2014 г.   | 85,17 |
| КФХ «Вина Бани»                           | Ростовская обл.    | Саперави 2014 г.  | 85,17 |
| ООО «Кубань-Вино»                         | Краснодарский край | Премьер Руж 2011 г.   | 85,17 |
| ООО «Винодельня «Юбилейная»               | Краснодарский край | Каберне Совиньон Премиум Резерв 2014 г.                             | 85,00 |
| ООО «Левфакдия»                           | Краснодарский край | Ликурия Каберне Совиньон 2014 г.                                    | 85,00 |
| ИП Бескоровайный С. Б.                    | Севастополь        | Авторское вино Бельбек. Каберне Фран Мерло 2014 г.                  | 85,00 |
| ОАО «Аврора»                              | Краснодарский край | Ле Гран Восток Кюве Аврора красное 2014 г.                          | 84,83 |
| ООО «Винодельня «Юбилейная»               | Краснодарский край | Мерло Премиум Резерв 2014 г.  | 84,67 |
| ООО «Винное хозяйство «Раевское»          | Краснодарский край | Раевское Генезис 2014 г.  | 84,50 |
| ИП Бескоровайный С. Б.                    | Севастополь        | Авторское вино Бельбек. Мерло 2013 г.                               | 84,50 |
| ОАО «Миллеровский винзавод»               | Ростовская обл.    | Винодельня Ведерниковь. Цимлянский черный 2014 г.                   | 84,33 |
| ООО «Инвест Плюс»                         | Крым               | Альминская Долина. PicnicWine 2013 г.                               | 84,33 |
| ООО «Интерфин»                            | Крым               | Баккал Су. Каберне 2013 г.  | 84,33 |
| ИП Асланов В. С.                          | Краснодарский край | Пино Нуар 2015 г.   | 84,17 |
| ИП Асланов В. С.                          | Краснодарский край | Мерло 2015 г.   | 84,17 |
| ОАО «Аврора»                              | Краснодарский край | Ле Гран Восток Кюве Карсов красное 2014 г.                          | 84,00 |
| ООО «Винное хозяйство «Раевское»          | Краснодарский край | Раевское Ренессанс 2014 г.  | 83,83 |
| ИП Скляров Н. Д.                          | Ростовская обл.    | Кулаж №4 2014 г.  | 83,67 |
| ИП Бескоровайный С. Б.                    | Севастополь        | Авторское вино Бельбек. Каберне Фран Каберне Совиньон Мерло 2014 г. | 83,67 |
| ООО «Винный дом «Фотисаль»                | Крым               | Мерло 2013 г.   | 83,67 |
| ИП Асланов В. С.                          | Краснодарский край | Пино Нуар 2013 г.   | 83,33 |
| КФХ «Усадьба Саркел»                      | Ростовская обл.    | Каберне Совиньон 2012 г.  | 83,33 |
| ООО «Фирма САГ»                           | Краснодарский край | Каберне 2015 г.   | 83,17 |
| ООО «Кубань-Вино»                         | Краснодарский край | Шато Тамань Резерв. Каберне 2013 г.                                 | 83,17 |
| ИП Асланов В. С.                          | Краснодарский край | Пино Нуар 2011 г.   | 83,00 |
| ООО «Вилла Звезда»                        | Ростовская обл.    | Гранд Резерв Атаман №1 2014 г.                                      | 82,83 |
| ООО «Винный дом «Фотисаль»                | Крым               | Каберне 2013 г.   | 82,83 |
| ГК «Легенда Крыма»                        | Крым               | Легенда Крыма. Красный кулаж 1 2014 г.                              | 82,50 |
| ПАО «Абрау-Дюрсо»                         | Краснодарский край | Абрау. Кулаж темный 2013 г.   | 82,50 |
| ИП Зимовец В. Г.                          | Волгоградская обл. | Усадьба Виноград. Пино Нуар 2015 г.                                 | 82,33 |
| ООО АФ «Саук-Дере»                        | Краснодарский край | Саук-Дере Мерло 2015 г.   | 82,33 |
| ЗАО РПК «Славянский»                      | Краснодарский край | Каберне 2015 г.   | 82,33 |
| Южная Винная Компания                     | Краснодарский край | Юбилейное 2014 г.   | 82,33 |
| КФХ Узунов Я. Ю.                          | Краснодарский край | Семь морей. Тинторера 2014 г.                                       | 82,33 |
| ИП Скляров Н. Д.                          | Ростовская обл.    | Кулаж №5 2014 г.  | 82,17 |
| ООО «Винодельня «Юбилейная»               | Краснодарский край | Достойный Премиум 2014 г.   | 81,83 |
| ИП Скляров Н. Д.                          | Ростовская обл.    | Зинфандель 2014 г.  | 81,83 |
| ИП Зимовец В. Г.                          | Волгоградская обл. | Усадьба Виноград. Каберне Совиньон 2013 г.                          | 81,83 |
| Авт. винодельня О. Ничвидюка «Вулканское» | Краснодарский край | Вулканское. Каберне Совиньон 2014 г.                                | 81,67 |
| ИП Асланов В. С.                          | Краснодарский край | Каберне Совиньон 2013 г.  | 81,67 |
| ФГУП «ПАО «Массандра»                     | Крым               | Алеатико 2015 г.  | 81,50 |
| ООО «Совер Баш»                           | Краснодарский край | Каберне Фран 2015 г.  | 81,50 |
| ИП Бескоровайный С. Б.                    | Севастополь        | Авторское вино Бельбек. Пино Нуар 2014 г.                           | 81,50 |
| Южная Винная Компания                     | Краснодарский край | Ода. Мерло 2014 г.  | 81,50 |
| ИП Асланов В. С.                          | Краснодарский край | Саперави 2013 г.  | 81,50 |
| ООО «Фирма САГ»                           | Краснодарский край | Плечистик 2015 г.   | 81,33 |
| ООО АФ «Саук-Дере»                        | Краснодарский край | Саук-Дере Каберне 2015 г.   | 81,33 |
| ООО «Винодельня «Юбилейная»               | Краснодарский край | Саперави Премиум 2014 г.  | 81,17 |
| ИП Асланов В. С.                          | Краснодарский край | Каберне Совиньон 2015 г.  | 81,00 |
| КФХ «Вина Бани»                           | Ростовская область | Каберне Совиньон 2014 г.  | 80,83 |
| ООО «Вилла Звезда»                        | Ростовская область | Каберне Совиньон 2014 г.  | 80,33 |
| ИП Сухорукова Е. В.                       | Краснодарский край | Каберне Совиньон 2015 г.  | 78,83 |