

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 7 (15)
Август 2017

НОВОСТИ



«Лига Сомелье» начинает 7-й сезон

2 октября в Санкт-Петербурге стартует 7-й сезон первого в России командного конкурса «Лига Сомелье».

Вместе с тем организаторы турнира планируют в этом году возобновить соревнования лиги в Москве. Приз команд-чемпиону по итогам сезона – поездка в винодельческое хозяйство «Фанагория».

За прошедшие шесть лет «Лигой Сомелье» было проведено более 50 туров в Санкт-Петербурге и Москве. Три Кубка России (в Лефкадии, Фанагории и Инкермане).

Два кубка Беларуси в Минске. Два международных индивидуальных конкурса – League of Sommeliers Personal Cup. Кубок Мурманска и Крыма. И множество локальных конкурсов.

Информационному агентству «Про вина» стало известно расписание конкурса с темами туров:

- 02.10 (Вс) – Франция.
- 05.11 (Вс) – ЮАР.
- 04.12 (Пн) – Автохтоны.
- 08.01 (Пн) – Россия.
- 19.03 (Пн) – без темы.

Для участия в конкурсе «Лига Сомелье» необходимо не позднее 25 сентября выслать заявку, которая должна содержать:

- Название команды.
- Состав команды (ФИО всех участников + запасных игроков, с адресами электронной почты и местом работы участников).
- Логотип команды в формате JPEG.

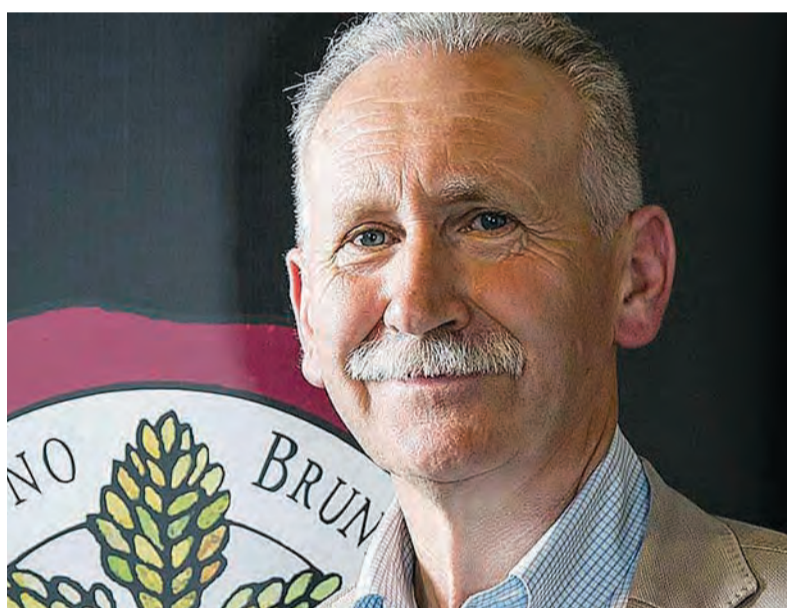
Адрес для отправки заявок: ersh-ov@yandex.ru.



ПАТРИЦИО ЧЕНЧОНИ: МЫ ИСКРЕННЕ ХОТЕЛИ БЫ ПЕРЕЗАПУСТИТЬ ДИАЛОГ С РЫНКОМ РОССИИ!

В наши дни Брунелло ди Монтальчино (Brunello di Montalcino) считается одним из самых известных великих вин мира и воспринимается как главное вино Тосканы. При этом до начала 1970-х годов оно практически не было известно за пределами региона и производилось в небольших количествах. В чем секрет грандиозного успеха Брунелло и какими достижениями консорциум отметил свой 50-летний юбилей, газета Wine Weekly попробовала выяснить у президента Consorzio del Vino Brunello di Montalcino Патрицио Ченчони (Patrizio Cencioni).

– Не знаю, является ли это секретом, но в нашем винном крае мы всегда работали все вместе единой командой, несмотря на разный формат виноделен наших участников и наличие среди них знаменитых марок, концернов с международной известностью и старых производителей, стоявших у истоков консорциума.



– Консорциум Brunello di Montalcino был учрежден 27 апреля 1967 года владельцами 25 хозяйств из коммуны Монтальчино. Сколько членов насчитывает концерн сейчас, каковы объемы производства его участников, сколько гектаров виноградников здесь возделывается? Не планируется ли запретить расширение виноградников и «закрывать» консорциум для новых членов, как это произошло в Болгери?

– В данный момент общее число производителей Брунелло равно 240. Производство вина Брунелло ди Монтальчино составляло в последнее годы объем, равный 9–9,5 млн бутылок. Объем выпуска вина Россо ди Монтальчино (Rosso di Montalcino) составляет 4,5 млн; Сант'Антимо (Sant'Antimo) – 300 тысяч, а Москаделло ди Монтальчино (Moscadello di Montalcino) – всего лишь 30 тыс. бутылок.

(Продолжение на стр. 2.)

С НОВОГО ГОДА ВИНО ПОПАДЕТ В СЕТЬ?

В законопроекте Минфина предлагается с 1 января 2018 года разрешить онлайн-продажу вина с защищенным географическим указанием и защищенным наименованием места происхождения, а также пива и пивных напитков, сидра, пуаре и медовухи. А с 1 января 2019-го в интернете разрешат продавать всю остальную алкогольную продукцию.

Законопроект предусматривает, что торговые площадки можно будет создавать только в специальной доменной зоне eгаis.ru, а лицензии на торговлю в сети и присвоение доменных имен магазинам будет выдавать Росалкогольрегулирование.

Пока документ проходит необходимые согласования, участники рынка активно его обсуждают.

То, что право на онлайн-торговлю получают только производители, дистрибуторы и импортеры (т. е. компании, имеющие лицензию на оптовую торговлю алкоголем), многие считают логичным: это более понятные и прозрачные участники рынка, и их в сотни раз меньше, чем компаний с розничной лицензией. К тому же производственная и оптовая лицензии выдаются на федеральном, а не на региональном уровне, требования к лицензиатам намного выше, чем при розничной продаже алкоголя, и это исключит появление недобросовестных продавцов, рассуждает председатель правления Союза производителей алкогольной продукции Дмитрий

Добров. А наличие отдельной доменной зоны позволит потребителю и регулятору отличать легальные сайты по продаже алкоголя от подозрительных, что существенно упрощает контроль: то, что продается вне установленной площадки, априори нелегально.

Однако IT-директор ГК «Дикси» Владимир Муравьев полагает, что организация продажи в отдельной доменной зоне может вызвать определенные трудности.

В перспективе онлайн-продажа могла бы стать хорошей альтернативой рознице, сделать рынок более конкурентным и цивилизованным, а также снизить цены на продукцию, уверен совладелец компании «Легенда Крыма» (производитель и дистрибутор вин) Михаил Штырлин.

Окончание на стр. 4.)

НОВОСТИ



Эксперты обсудили проблемы ЗГУ

Профессионалы винодельческой отрасли, собравшиеся в винодельне «Кубань-Вино» на заседании Совета НП «Саморегулируемая организация «Виноградари и виноделы», рассмотрели порядок присвоения категории

«Вина с защищенным наименованием места происхождения» и категории «Вина с защищенным географическим указанием».

На обсуждении в винодельне «Кубань-Вино» выступили председатель НП «СПО «Виноградари и виноделы» Николай Пинчук, президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович, генеральный директор СПО «Винодельческий Союз» Борис Катрюхин, заместитель руководителя управления по виноградарству, виноделию и алкогольной промышленности Краснодарского края Симон Черепнин, генеральный директор ООО «Кубань-Вино» Виктория Емельянович.

На заседании также обсуждались приказы краевого министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности об определении географических объектов с целью производства вин с защищенным географическим указанием и вин с защищенным наименованием места происхождения.

После дискуссии директор по производству «Кубань-Вино» Ванда Ботнарь представила для дегустации вина торговых марок «Шато Тамань» и «Аристов» – им вскоре планируется присвоить категории «Вина с защищенным географическим наименованием».

НОВОСТИ

Выбраны первые
участки гран крью Сава

Правительство Испании одобрило 12 участков гран крью для виноградников D.O. Cava. Новая классификация сформирована для продвижения вин из отдельных виноградников.

Как говорится, «терпение и труд все перетрут». Производителям и поклонникам Сава пришлось долго ждать официального подписания новой классификации премиум-класса Cava de Paraje Calificado. В середине июля Министерство сельского хозяйства Испании объявило первые 12 участков, которые станут частью новой классификации главных игристых вин Испании.

«Сава давно в этом нуждалась», – заявила Сара Джейн Эванс MW, эксперт по испанскому вину и сопредседатель Всемирной премии Wine Awards.

В последние годы на внешних рынках производители Сава столкнулись с сильной конкуренцией, особенно с игристыми винами Prosecco. Это привело к горячим внутренним спорам о будущем испанского Cava D.O.

Обозреватель Decanter.com Эндрю Джеффорд (Andrew Jefford) писал о Сава в прошлом году: «Дешевое игристое всемирно известно. Хорошее игристое вино – пока нет». Эванс заявил, что он рад одобрению новой классификации. «Это должно стать началом длительного процесса изменения образа Сава», – сказал он. «Вина в списке действительно исключительны. Среди производителей семейные хозяйства, такие как биодимический производитель Recaredo, с двумя участками Cavas и Gramona. Также в списке самые крупные производители Сава – Freixenet, с его Casa Sala и Codorniu представлены тремя винами». Первые 12 поместий Сава и их владельцы:

Vinyes de Can Martí – Torello,
Turo d'en Mota – Recaredo,
Serral del Vell – Recaredo,
Vallcirera – Alta Alella,
La Capella – Juve i Camps,
Can Sala – Freixenet,
La Pleta – Codorniu,
El Tros Nou – Codorniu,
La Fideuera – Codorniu,
Can Prats – Vins el Cep,
Font de Jui – Gramona,
Terroja – Castelloiroig,
Terroja – Castelloiroig.

Представитель Codorniu заявил, что только они сделали около 300 бутылок с каждого из трех виноградников из новой классификации. Рекомендованная розничная цена 90 евро за бутылку.

Как заявлял председатель правления Сава Пере Боне (Pere Bonet) в 2016 году, вина с обозначением новой классификации будут получены из конкретных хозяйств и самых лучших терруаров D.O. Cava.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Общая площадь земель консорциума равна 24 тыс. гектаров. При этом виноградники Брунелло ди Монтальчино занимают 2100 га, виноградники Россо ди Монтальчино – 500 га, Сант'Антимо – 480 га и Moscadello di Montalcino – 50 га. Реестр производителей Брунелло, также как и Россо ди Монтальчино, уже 20 лет закрыт для приема новых членов.

– 1 февраля штаб-квартира консорциума переехала в отреставрированное здание монастыря св. Августина, ремонт которого обошелся в 1 млн евро. Чем был обусловлен переезд и какие возможности он предоставляет для участников консорциума и винных туристов?

– В настоящее время площади комплекса используются для технических помещений и офисов. Также проектируется информационный офис для работы с клиентами и реализации мерчендайзинговых задач.

– 27 апреля 2017 года консорциум Брунелло ди Монтальчино отметил 50-летний юбилей со дня своего основания. Расскажите, как прошла юбилейная Антеприма и какие мероприятия были приурочены к 50-летию юбилею консорциума?

– Помимо традиционной Антепримы в честь юбилея были проведены две конференции – одна была посвящена истории вина Брунелло и премированию основателей консорциума, вторая – будущему консорциума. Одним из почетных участников второй конференции стал Хейни Закариассен, создатель знаменитого мобильного приложения Vivino App. Завершилась программа гала-ужином с участием всех производителей, финалом которого стала благотворительная лотерея с розыгрышем призового ящика Брунелло 2012 года.

– Брунелло ди Монтальчино по-прежнему является одним из самых инвестиционно привлекательных винодельческих регионов мира. Только за 2016 год было отмечено несколько крупных сделок. Французская Eri Group, которой принадлежит дом шампанских вин Piper-Heidsieck, приобрела знаменитое хозяйство Tenuta Ggerro семьи Бионди Санти, Алехандро Булгерони в дополнение к Roggio Landi и Podere Brizio купил винодельню Tenuta Vitanza, которая владеет 15 га виноградников в Брунелло ди

Louis Jadot подтвердил покупку Prieur-Brunet. Приобретение добавило к владениям Jadot в Бургундии 18 гектаров превосходных виноградников Cote de Beaune, включая элитные верхние виноградники в Santenay, Chassagne-Montrachet, Meursault, Volnay, Pommard and Beaune, а также участок старой лозы большого виноградника Batard-Montrachet. Сумма сделки не раскрывается.

История Domaine Prieur-Brunet's началась в 1804 г., когда в Santenay поселились два брата Приер (Prieur). В середине XX века их потомок Гай Приер женился на Элизабет Бруне (Brunet) из старинного рода Мерсо (Meursault).

Винам Domaine преданы частные лица и рестораны, давно излюбленные французским дипкорпусом. Сегодня именем управляет восьмое поколение – Доминик Приер и его сын Гийом.

ПАТРИЦИО ЧЕНЧОНИ:
МЫ ИСКРЕННЕ ХОТЕЛИ БЫ ПЕРЕЗАПУСТИТЬ
ДИАЛОГ С РЫНКОМ РОССИИ!

Монтальчино, группа ColleMassari стала собственником Tenuta San Giorgio. Какие еще хозяйства в ближайшее время могут сменить своих владельцев?

– Учитывая высочайший спрос на Брунелло ди Монтальчино на мировом рынке, производители этого вина постоянно привлекают повышенный интерес со стороны ведущих игроков винного рынка со всего мира. Сам консорциум не вмешивается в процессы покупки и продажи виноделен в Монтальчино.

– Производственный регламент консорциума в настоящее время регули-

рует производство вин Россо и Брунелло ди Монтальчино, Москаделло ди Монтальчино и Сант'Антимо. Возможны ли изменения регламента или расширение линейки его вин в будущем? Насколько важны вина второй линейки в Монтальчино, насколько они оценены международной критикой, каковы их перспективы на рынке?

– Консорциум собирается изменить производственный регламент вин Сант'Антимо и Москаделло ди Монтальчино. Наиболее значительные изменения коснутся регламента вина Сант'Антимо. Они позволят расширить

производственные площади за счет области Торреньеры, а также добавить новые возможности производства, разрешив, например, использование международных сортов винограда и даже производство игристых вин.

– Стиль Brunello – самый строгий среди классических вин континентальной Тосканы, он подразумевает использование 100% Санджовезе Гроссо и длительную выдержку в дубе и бутылках. Возможны ли его изменения по примеру Кьянти Классико и Вино Нобиле, где к Санджовезе разрешено добавлять прочие красные сорта? Тема выдержки и вопрос использования новых французских барриков также вызвали споры среди производителей Брунелло ди Монтальчино. Многие новые производители региона отказываются от традиционных практик применения больших бочек в пользу малого формата – барриков.

– Уже несколько лет назад было разрешено использовать в производстве Брунелло не только Санджовезе Гроссо, но и прочие клоны Санджовезе. В данный момент не имеет никакого смысла разрешать применение прочих красных сортов винограда. Производственный регламент Брунелло не ограничивает возраст и размеры бочек, используемых для выдержки вина.

(Окончание на стр. 3.)

LOUIS JADOT КУПИЛ ХОЗЯЙСТВО
PRIEUR-BRUNET В БУРГУНДИИ

Эта продажа – последняя инвестиция в Santenay. В октябре 2015 года Кен и Грейс Эвенстад (Evenstad) из Domaine Serene в Орегоне приобрели 10 гектаров Chateau de la Cree.

Недавняя продажа некоторых участков Domaine Vincent Giardin's Santenay вдохнула новую жизнь в коммуну. С лучшими северными производителями, такими как Пьер-Ив Коллин (Pierre-Yves

Collin) и Хьюберт Лами (Hubert Lamy), работающими рука об руку с местными звездами, такими как Жан-Марк (Jean-Marc) и Анн-Мари Винсент (Anne-Marie Vincent), когда-то забытый Santenay переживает возрождение.

Cote de Beaune это также еще одно важное приобретение для Jadot, который в 2012 году приобрел 17 гектаров виноградников Chateau du Chorey, сфокусированных на апеласьонах Beaune, Chorey-les-Beaune и Pernand-Vergelesses.

По мере того как все больше и больше производителей предпочитают плантации со своими марками, а рынок высококачественного винограда становится более конкурентоспособным, торговые дома Бургундии все чаще приобретают собственные виноградники – тенденция, в которой Jadot лидирует десятилетиями.





– Еще полвека назад Монतालчино было «медвежьим углом» Тосканы, сейчас эта область является одним из главных центров винного туризма на планете. Сколько туристов посещает коммуны Монतालчино ежегодно и какой доход приносят туристы относительно доходов от непосредственного производства вина?

– В среднем годовое число туристов в Монतालчино составляет около 1,5 млн человек. Из них более 300 тысяч останавливаются на ночлег у нас.

– Какой объем вин из Монतालчино (не только Brunello) реализуется на внутреннем и на внешнем рынках? Насколько важен российский экспорт? Какие усилия прикладывает консорциум для продвижения на российском рынке?

– Около 70% вина, произведенного в Монतालчино, продается на внешних рынках. Годовой объем производства всех четырех вин консорциума составляет около 15 млн бутылок. Насчет русского рынка: у меня пока нет обновленных данных по нему, так как политическая ситуация в последние годы усложнила экспорт нашей продукции в Россию. Эта ситуация также остановила деятельность кон-

сорциума по продвижению в России, в рамках которой в прошлом были организованы различные рекламные мероприятия в Москве. Тем не менее мы искренне хотели бы перезапустить постоянный диалог с рынком России, где ценят качественные продукты, такие как Брунелло ди Монतालчино.

– Каким Вы видите будущее консорциума, какие задачи предстоит реализовать?

– Продолжать мировое продвижение Брунелло ди Монतालчино, Россо ди Монतालчино, Москаделло ди Монतालчино и Сант'Антимо как продуктов превосходного качества и символов территории консорциума. Для этих целей и в честь собственного 50-летнего юбилея консорциум запустил мобильное приложение App Brunello, которое открывает для любителей вина территорию Монतालчино и ее виноградники. Все желающие теперь могут лично открыть для себя, с каких именно виноградников происходят их любимые вина.

Беседовал Иван Евтюхин, сомелье и лицензированный гид по Тоскане:

<http://www.toscana-tour.ru/>



(Окончание, начало на стр. 1, 2) Выбирать тип «дерева» может каждый производитель в соответствии со своим стилем производства. Главной характеристикой Брунелло в первую очередь остается место его производства со всеми его уникальными особенностями, а также длительная выдержка перед выходом в продажу, которая превосходит выдержку прочих тосканских вин.

– В 2008 году были конфискованы вина нескольких выдающихся производителей Брунелло ди Монतालчино, в числе которых – Antinori, Vanfi и Frescobaldi. Их тогда подозревали в использовании при производстве Брунелло запрещенных сортов винограда. В итоге имиджу производителей региона был нанесен огромный ущерб. Какие меры руководство консорциума предпринимает для обеспечения и контроля качества вин?

– Мы осуществляем постоянный контроль рынка совместно с Инспекцией по борьбе с подделками (подразделение Министерства сельского хозяйства). Кроме того, мы работаем по договору с Обществом по сертификации Valortalia, которое осуществляет контроль за всеми фазами производства.

– Назовите пожалуйста ведущих энологов, работающих в Монतालчино?

– В Монतालчино трудится множество

энологов, многие из них заслужили международную славу. В задачи консорциума, однако, не входит составление их рейтинга.

– Растут дебаты об идее разделить территорию Brunello di Montalcino на серию подзон, чтобы помочь потребителям лучше ориентироваться в тонких различиях между винами. Сторонники утверждают, что зонирование подчеркнет тонкие стилистические различия в винах, и предлагают выделить около двадцати микротерруаров в Монतालчино. Они говорят, что микротерруары Монतालчино столь же увлекательны, как Гран Крю Бургундии? Как Вы относитесь к этой идее и какова вероятность ее воплощения в жизнь?

– Существует большой интерес, особенно у специалистов, к пониманию того, как конкретная почва может характеризовать конечный продукт. Реальность такова, что иногда в одной и той же области вы можете найти различные по характеристикам участки. Нередко случается, когда один виноградник расположен на 6–7 и более различных типах почв. Кроме того, в Монतालчино существует устойчивая традиция производства Брунелло с виноградников с различными характеристиками, иногда расположенных весьма удаленно друг от друга, с целью обогащения сенсорного богатства вина.

ПОМЕСТЬЕ POGGIO ANTICO ПРОДАНО БЕЛЬГИЙСКИМ ИНВЕСТОРАМ

Бельгийская энергетическая инвестиционная компания Atlas Invest сделала первые шаги в виноделии, приобретя винодельню Poggio Antico в Brunello di Montalcino.

Brunello di Montalcino привлек внимание международной инвестиционной компании Atlas Invest, которая собирается расширять и развивать винодельню и виноградники в Poggio Antico – своей первой инвестицией в виноделии. Сделка последовала за продажей производителем Brunello Biondi Santi в конце года.

Ранее Atlas Invest, возглавляемая Марселем ван Пекке (Marcel van Pেকে), инвестировала в основном в газ, нефть, возобновляемые источники энергии, а также недвижимость.

«Это наши первые инвестиции в виноделие. Решение было принято после изучения инвестиций в винодельческий сектор, – сказал финансовый дирек-

тор Atlas Invest Дидье Райландт (Didier Ryelandt), – Мы убедились, что Poggio Antico – уникальный производитель с уникальной командой».



Поместье состоит из 30 гектаров виноградника, а также сельхозугодий, оливковых рощ и ресторана.

Сумма сделки не раскрывается, но Montalcino News сообщает, что цена виноградников Brunello di Montalcino достигает 500 000 евро за гектар.

Poggio Antico был основан в конце 1970-х годов и в 1984 году был куплен Джанкарло (Giancarlo) и Нучией Глодер (Nuccia Gloder). Более 30 лет их младшая дочь Паола (Paola) управляла поместьем со своим мужем Альберто Монтефиори (Alberto Montefiori).

В Atlas Invest заявили, что надеются обеспечить плавный переход собственности с помощью нового управляющего Федерико Троста (Federico Trost), бывшего директора по продажам в компании Chianti Brancaia.

«За последние 30 лет Глодер создали удивительную компанию, которую мы надеемся расширить, – сказал Райландт. – Но в этой отрасли мы еще новички, поэтому надеемся капитализировать их опыт».

НОВОСТИ

Словения подает в суд на ЕС в виноградном споре

Министр сельского хозяйства Словении заявил, что его страна подает в суд на Европейскую комиссию в ходе спора о сорте винограда Teran. Словения недовольна тем, что ЕС принял в мае этого года подзаконный акт, позволяющий производителям Хорватии указывать название сорта винограда на этикетке, пока он имеет определенное происхождение.

Teran – сорт красного винограда, характерный для северной Адриатики, в частности, части Фриули и Эмилии-Романьи в Италии (где он известен как Terrano или Cagnina и производится под DOs Cagnina di Romagna и Carso), Плато Карст в Словении и части полуострова Истрия в Хорватии.

В 2009 году, за четыре года до присоединения Хорватии к ЕС, он считался одним из ведущих национальных сортов винограда Словении.

Таким образом, хорватское вино, обозначенное как Teran, не могло продаваться в ЕС. Но в начале этого года ЕС в соответствии с европейским законодательством заявил, что производители Истрии могут использовать название винограда на этикетке до тех пор, пока «Hrvatska Istra» или «Хорватская Истрия» были отмечены в то же время.

Как пояснил ЕС: «Вино Teran является (и останется) словенским PDO, зарегистрированным в ЕС, что означает, что по действующим правилам ЕС оно защищено от любого коммерческого использования наименования другими винами, которые не отвечают установленным техническим правилам PDO Teran Словенского региона Karst. «Вина, которые не отвечают правилам, не могут попасть на рынок ЕС. Однако по правилам ЕС может быть сделано исключение для использования наименования сорта винограда, которое совпадает с PDO для вин, если это оправдано существующими методами маркировки, как в случае с Teran».

В Словении недовольны этой новостью. Правительство сразу же подало жалобу и даже обвинило Хорватию в предоставлении «частично поддельной» документации, чтобы получить льготу.

Министр сельского хозяйства Словении Деян Зидан (Dejan Zidan) сказал Совету ЕС по сельскому хозяйству и рыболовству в Брюсселе на этой неделе, что это решение может ввести потребителя в заблуждение, привести к убыткам и обесценить систему PDO. Он заявил: «Этот случай показывает, что никакое защищенное обозначение происхождения вина не является гарантией и что комиссия может принимать такие же (непрозрачные) решения по любым винам PDO. Это открывает ящик Пандоры».

Франция, Италия, Словакия и Венгрия также недовольны возможностью предоставления исключений существующим PDO.

НОВОСТИ



Румынские моряки будут пить красное и белое вино

Около 10 тыс. литров вина намерено закупить для воинских частей, расположенных на Дунае и морском побережье, руководство Военно-морских сил Румынии. По условиям тендера крепость напитков должна составлять не менее 11%, а емкость бутылок – не более 1 л.

В Румынии употребление вина предусмотрено утвержденными Министерством национальной обороны нормами питания военнослужащих. Суточный рацион личного состава морских судов и подводных лодок должен включать в себя 100 мл вина, водолазов в дни погружений – 50 мл рома. Кроме этого, по 250 мл вина морякам выдается в честь таких праздников, как Новый год, Пасха, Рождество, День армии, День героев, Национальный день, День принесения присяги и День единства. То есть военные моряки этой страны употребляют алкогольные напитки на службе совершенно легально. Правда, лишь в мирное время. ВМС Румынии уже объявило тендер на поставку 9 715 л красного и белого столовых вин и рома.

С нового года вино попадет в сеть?

(Окончание, начало на стр. 1.)

Нововведения поддерживают и в компании «Сан ИнБев»: ее представитель Ораз Дурдыев считает, что они будут способствовать развитию бизнеса, и компания готова инвестировать в это направление.

По мнению президента Союза виноградарей и виноделов Леонида Поповича, онлайн-торговля алкоголем необходима, особенно для популяризации российских вин.

В целом, говорят эксперты, интернет – альтернативный канал продажи алкоголя, где можно представить более широкий ассортимент продукции, ведь на полке ритейлера место всегда ограничено. Вопрос в том, как технически будет реализована онлайн-продажа, и как это пропишут в подзаконных актах. В любом случае продажу интегрируют в ЕГАИС, возраст покупателя будет проверяться по банковской карте, а торговлю вне разрешенного временного интервала исключат. Пока что доля продуктов питания на российском рынке интернет-торговли занимает менее 2%, и выход в сеть алкоголя может подтолкнуть продажи в этом секторе. Не исключено, что через 4–5 лет через интернет будет продаваться 2–3% от всей легальной алкогольной розницы.

Во многих винодельческих регионах Европы, в ставших уже классическими терруарах активизируются процессы по выделению на их территории более мелких субзон и апелласононов, по аналогии с великими гран крью Франции. Не стала исключением и область Кьянти Классико, где все громче звучат призывы к «коммунизации» местных виноделен. О том, насколько это возможно в знаменитом винодельческом регионе, газета Wine Weekly решила пообщаться с Томмазо Маррокези Марци, владельцем винодельческого хозяйства Тенута ди Биббиано (Tenuta di Bibbiano), расположенного в самом сердце винодельческой области Кьянти Классико – в округе городка Каstellлина-ин-Кьянти, который в XIV веке вместе с другими двумя флорентийскими приграничными городками Гайоле и Радда вошел в состав оборонительного союза Лиги Кьянти.

– Когда было основано хозяйство Тенута ди Биббиано (Tenuta di Bibbiano) и с какого года оно принадлежит семье Маррокези Манци?

– Биббиано приобрели предки нынешних ее владельцев – братья Казимир (адвокат) и Пьетро (инженер) Манци в марте 1865 у князя Томмазо Корсини. Это приобретение изменило судьбу Биббиано, так как братья Манци рассматривали поместье не просто как источник дохода, а в первую очередь как семейное достояние и культурное наследие.

– Какие основные геологические, климатические, географические особенности характеризуют терруар Биббиано?

– Виноградники Биббиано расположены в западной части коммуны Каstellлина-ин-Кьянти на высоте 250–300 метров над уровнем моря в области Каstellлина-ин-Кьянти на месте древней морской платформы эпохи позднего миоцена и плиоцена насчитывающей 5–10 миллионов лет. В глинистой почве здесь преобладают известняковые отложения, смешанные в северо-восточной части территории хозяйства с галькой, мелким песком, гипсовыми прожилками. Юго-западная часть характеризуется наличием чистой серой глины, смешанной со

ТОММАЗО МАРРОКЕЗИ МАРЦИ:
Я НАДЕЮСЬ, ЧТО ГЕОГРАФИЧЕСКАЯ ПРИВЯЗКА
К КОММУНАМ В КЬЯНТИ КЛАССИКО
ПРОИЗОЙДЕТ В БЛИЖАЙШЕЕ ВРЕМЯ

сланцевым известняком Альберезе. Общим характеристикам почвы присущи средняя глубина, тонкая и средняя структура, бедный скелет и высокая степень катионного обмена. Вместе

с тем в них низкое содержание фосфора и азота, но высокое содержание кальция и магния и высокая проницаемость и удержание воды. Склоны с виноградниками располо-

жены по сторонам света: на северо-восток и юго-запад.

Климат: холодные январь и февраль; весенние месяцы – теплые и дождливые; жаркое ветреное лето.

– Какую площадь занимают виноградники Биббиано, какие вина и в каком количестве здесь производятся, каков общий объем производства хозяйства?

– В настоящий момент виноградники занимают в Биббиано 28 гектаров. Здесь культивируются сорта Санджовезе, Санджовезе Гроссо (около 7 гектаров), Колорино Канайоло, Мальвазия Нера, Мальвазия Бьянка и Требьяно дель Кьянти. Общий объем производства составляет 150 тысяч литров в год.

– С винодельней Биббиано сотрудничал великий энолог Джулио Гамбелли, справедливо считающийся создателем «нового стиля» Кьянти и Брунелло ди Монтальчино. Какие вина создал Гамбелли для Биббиано, что их характеризует, что он привнес в производственные технологии хозяйства?

(Окончание на стр. 5.)



14-16
СЕНТЯБРЯ
2017 г.

межрегиональная выставка
КРЫМ.ПРОД.ЭКСПО
продукты питания и напитки

г. Ялта
ГК "Ялта-Интурист"

Организатор: Комитет по курортно-туристической и выставочной деятельности в Крыму

ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ И КОРЗИНЫ

OLIVAS-MARKET.COM

интернет-магазин
info@olivas-market.com
+ 7 900 643 09 34 / 32

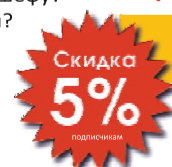
Хотите «подмазаться» к шефу?
«Заржавели» отношения?
Заботитесь о родителях?
Нужен не стандартный,
но полезный подарок?
Всё найдете в
OLIVAS-MARKET.COM
Фермерские достоверные
продукты из Европы

**Мы дарим
здоровье и вкус!**

Подарки готовые и на заказ
на любой случай. Доставка.
Брендирование упаковки.

+ 7 900 643 09 34 / 32

*Реклама. Все товары имеют необходимые сертификаты. Внешний вид товара в рекламе может отличаться от представленного в магазине. Количество товаров ограничено.



Скидка
5%
подписчикам
от 210 руб.!



(Окончание, начало на стр.4.)

– В 1950–1970-х годах Пьер Томмазо Манци и его зять Альфредо Маррокези (бывший инженером, так же как и впоследствии мой отец) с помощью Джулио Гамбелли, сотрудничавшего с Бибиано с 1942 года, занялись серьезной перестройкой хозяйства. В результате в Бибиано появилась новая большая винодельня с новым оборудованием. Пьер Томмазо и Альфредо занимались руководством процессом. При этом они проводили много времени вместе с рабочими, лично контролируя работы, не спали ночами, создавая проекты нового хозяйства, одновременно споря и обсуждая с Джулио Гамбелли новое оборудование, способы выдержки вина, стиль и букет вина, который нужно было сделать стильным, ярким, свежим и фруктовым. Для того чтобы добиться этих характеристик, был сделан выбор в пользу бетонных резервуаров, которые по-прежнему остаются достоянием нашей винодельни.

– Одно из главных вин хозяйства, Vigna del Sarappino, производится из винограда Санджовезе Гроссо вместо общепринятого для области Кьянти Классико Санджовезе (местная разновидность Санджовезе). Почему вы выбрали Санджовезе Гроссо, обычно возделываемый в области Монтальчино и используемый для производства вина Брунелло. Почему он не популярен в Кьянти и насколько легально его использование здесь?

– В то время Джулио Гамбелли работал ассистентом у Танкреди Бьонди Санти, который тогда работал директором хозяйства Eporolio в Поджибонси, принадлежащего Аграрному консорциуму Сиены. В питомнике консорциума в Сант'Анджело Скало он выделил особенно удачный клон Санджовезе Гроссо и посоветовал моему отцу и деду посадить его на нескольких гектарах в Бибиано. Так появился виноградник, прозванный «Дель Капаннино» (сарappino – шалаш, сарай), названный по расположенному там охотничьему шалашу.

Мне кажется, мы до сих пор остаемся единственными приверженцами



Санджовезе Гроссо в регионе Кьянти Классико.

– Одно из ваших вин, о котором даже нет упоминания на сайте хозяйства, производится на основе бленда красного Санджовезе и белых сортов Треббьяно и Мальвазия, таким образом, следуя старому стилю, созданному бароном Риказоли в XIX веке, но почти забытому в наши дни. По Вашему мнению, есть ли возможность возродить старый стиль Кьянти «Аль Говерно» и будет ли это вино пользоваться спросом?

– Речь идет о вине Bibbianaccio – «несносном ребенке» из Бибиано. Как и все «плохие парни», он требует много внимания и работы, но в итоге

способен дать удовольствие, большую глубину и плотность, став воплощением достоинств местного края. В наши дни, когда на рынке востребованы менее насыщенные и более питкие и фруктовые вина, идея восстановить использование белого винограда в Кьянти Классико может позволить возродить старинную традицию в ее новом воплощении.

– В тридцатых годах XX века производство вина Кьянти было расширено из исторической области коммун Гайоле-Кастеллина-Радда-Панцано-Греве на большую часть Тосканы. По Вашему мнению, что такое настоящее Кьянти? Насколько справедливо сравнивать Кьянти Руффина, Кьянти Пизанских холмов и т.д. с Кьянти Классико? Может быть, стоит снова ограничить производство этого вина границами аппелласьона DOCG Chianti Classico или даже территорией Кьянти 1716 года – округами городков Кастеллина-Гайоле-Радда-Греве-Панцано?

– Настоящий край Кьянти, безусловно, это историческая территория, расположенная в границах винной зоны Chianti Classico. Правда, сейчас под

вином Chianti подразумевают продукт, не привязанный исторически и географически к тосканскому региону Кьянти. Отсюда родился тот огромный беспорядок, который рано или поздно будет преодолен, а с ним и исторические и коммерческие недоразумения с названием Кьянти, продолжающиеся уже многие десятилетия.

– Насколько актуальна, по Вашему мнению, идея разделить территорию Кьянти Классико на серию субзон-микротерруаров, чтобы помочь потребителю почувствовать тонкие различия и нюансы местных вин по примеру гран крью в Бургундии?

– Географические и геоморфологические характеристики у различных субзон области Кьянти Классико весьма различны. Для укрепления связи земля-виноградник-вино и формирования лучшего его понимания у потребителя это разделение было бы очень полезно. Я надеюсь, что географическая привязка к коммуна или «деревням» произойдет в ближайшее время.

– Область Кьянти Классико остается одним из главных направлений мирового винного туризма. Сколько туристов посещают ежегодно хозяйство Бибиано и какую выручку они приносят по отношению к доходам от производства вина?

– Бибиано посещают или проживают здесь около двух тысяч человек ежегодно, в первую очередь – семьи или группы любителей вина. Они приносят около 15% от общего оборота компании, и эти цифры постоянно растут.

– Какой объем вин Бибиано реализуется на внутреннем и внешнем рынках? Насколько важен экспорт в Россию? Что вы делаете для продвижения на российском рынке?

– 90–95% нашей продукции уходит на экспорт, США остается нашим крупнейшим рынком, а Россия – четвертым. Для продвижения в России мы приглашаем к себе наших клиентов и стараемся поддерживать постоянные контакты с ведущими винными журналистами, пишущими по-русски.

– Как вы видите будущее компании, каковы задачи, которые будут выполняться?

– Будущее компании постоянно связано с совершенствованием качества наших вин с акцентом на природные особенности территории и его вина: на «бургундский» подход в Bibbiano.

Беседовал Иван Евтюхин, сомелье и лицензированный гид по Тоскане:

<http://www.toscana-tour.ru/>



Винные туры и авторские экскурсии в Тоскане (Италия)
www.toscana-tour.ru

Хотите посетить Кьянти, Болгери, Монтальчино, Монтепульчано, Сан Джиминьяно? Лицензированный гид и сомелье Иван Евтюхин поможет Вам в организации Вашей поездки.

+ 39 331 996 6738

11-я международная специализированная **Выставка-дегустация**

Карта Вин '17

21-23 ноября 2017 года

Крокус Экспо
Павильон 2, зал 6

Организатор:
Крокус Экспо
Международный выставочный центр

www.karta-vin.ru

18+ реклама

НОВОСТИ



Интернет-магазины получают свой регламент

Схема удаленной реализации алкогольной продукции предусматривает, что доставлять заказанный клиентами алкоголь будут курьерские службы. Расплачиваться с курьерами можно будет как наличными, так и «по безналу», а заказчик сможет отказаться от доставленной ему на дом продукции, если его не устроит ее внешний вид.

Схему удаленной реализации алкоголя экспертная группа при Федеральной службе по регулированию алкогольного рынка (РАР) разработала в прошлом году. В регламенте, который руководство Ассоциации компаний интернет-торговли (АКИТ) уже направило в Минфин, говорится, что курьеры будут иметь при себе переносные кассы и мобильные терминалы, подключенные к ЕГАИС.

Принадлежащие торговым интернет-платформам складские мощности будут оснащены универсальными транспортными модулями ЕГАИС. После размещения соответствующего заказа продавец должен будет зарезервировать нужный клиенту алкоголь на складе, чтобы исключить подмену партий и иные махинации.

Эксперты полагают, что для потребителей процедура приобретения алкоголя в сети будет довольно простой: нужно лишь зайти на специализированный веб-ресурс и выбрать товар. Курьер доставит заказ по указанному в заявке адресу. При этом он вправе потребовать от заказчика удостоверяющий личность документ, подтверждающий его совершеннолетие. Расплатиться с курьером можно будет с помощью платежной карты или наличными.

Окончательная редакция регламента для алкогольных торговых интернет-платформ будет изложена в отдельном правительственном постановлении. Ожидается, что новые правила вступят в силу с начала 2018 года.

WINE Weekly

Электронное издание: газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель: ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.

Адрес редакции: 199397, Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей, д. 31, кор.2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54, e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно посредством e-mail рассылки участникам винного рынка.

НОВОСТИ

Туристов ждут
«Четыре облика
мадеры»

Новый винный тур, посвященный 125-летию старейшей отечественной мадеры, подготовила для ценителей компания «Массандра». Кроме экскурсии по головному заводу и дегустации четырех образцов этого напитка, гостей ждет поездка на мадерную площадку и рассказ об истории и технологии ее приготовления.

Первое вино «по мадерному способу» в России приготовили в 1889 году в «Магараче», правда, ни самого вина, ни его описания не сохранилось. Тогда, более века назад, оказалось, что крымская мадера по своим свойствам не уступает лучшим образцам португальского вина и отличается от его основных марок более густым цветом, ярким букетом и большей полнотой вкуса. В промышленных объемах выпускать это вино первой в России начала «Массандра», и по сей день производя его по классическим технологиям.

Сегодня ФГУП ПАО «Массандра» Управления делами Президента РФ изготавливает 4 марки мадеры, которые выдерживаются в бочках на солнечных площадках от 3 до 5 лет. С прошлого года все они выпускаются как вино с защищенным географическим указанием «Крым»: «Мадера Массандра» (автор Ярослав Вадарский, готовится в Крыму с 1892 года), «Мадера Крымская» (автор Василий Шахов, создана в 1905 году), «Мадера Серсиаль» и «Мадера десертная» (автор Рамета Кушова, внедрены с 2009 года).

По словам генерального директора предприятия Янины Павленко, старейшим образцам мадеры, которые хранятся в энотеке завода, – «Мадера Ай-Даниль» и «Мадера Ливадия» – в этом году исполняется 125 лет. Оба раритета представляют огромную ценность – возможно, это старейшая отечественная мадера, которая сохранилась до наших дней.

В честь юбилея компания, помимо подготовки нового винного тура, заложила в свою коллекцию 7 тыс. бутылок этого типа вина.

НОВЫЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ
СЕЗОН ОТКРЫТ!

На российских виноградниках началась уборка урожая, некоторые винодельни уже приступили к его переработке. На многих предприятиях праздник начала сбора ягод уже имеет свои традиции и ритуалы.

На «Фанагории», где первая «лодочка» с виноградом 2017 года уже прибыла на винодельню, по сложившемуся обычаю первый трактор «переехал» красную ленточку, а его водитель получил ароматный подарок. Кроме того, первые кисти нового урожая окропили фанагорийским игристым, после чего виноделы подняли бокалы за начало винодельческого сезона и будущие вина «Фанагории». По словам главного винодела компании Юрия Узунова, в этом году уборку начали с белых сортов винограда для производства коньячных спиртов. По предварительным оценкам, «Фанагория» планирует собрать 22 тыс. т винограда всех сортов.

В Дагестане с 67 га плантаций уже сняли 693 т винограда, средняя урожайность составила 103 ц с га. Лидирует Дербентский (200 т), Кизилюртовский (180 т) и Сергокалинский (120 т) районы. Всего в этом году аграрии республики планируют собрать 167 тыс. т «солнечной» ягоды. В 2016 году в Дагестане собрали рекордный за последние 30 лет урожай – около 150 тыс. т винограда. С 2013 года в республике ежегодно закладывается почти по 2 тыс. га новых виноградников.

Сезон виноделия открыла «Массандра». Переработка ягод была начата с сортов мускат белый и совиньон. Первый сорт используется винодела-



ми комбината для изготовления сухих и полусладких видов, второй – сухо сортового. В середине сентября специалисты «Массандры» намерены приступить к сбору винограда для мадер (верделью, серсиаль), мускатов (мускат черный, мускат розовый, мускат белый), портвейнов (кокур, каберне-совиньон) и других вин. Убрать урожай «Массандре» помогут сезонные работники из Дагестана и студенты российских вузов. Хотя начало уборочного сезона совпало с резким ухудшением погоды, в компании верят, что он закончится удачно.

Уборка винограда идет и в Ставропольском крае. Как сообщил первый заместитель министра сельского хозяйства Ставрополя Роман Коврыга, сегодня в крае действует крупный виноградо-винодельческий комплекс, включающий 54 предприятия с полным циклом производства – от выращивания посадочного материала до выпуска готовой продукции. Плантации региона зани-

мают 6 тыс. га, в 2017 году планируется заложить еще 250 га, из них 200 – под технические сорта.

Не менее 8 тыс. т продукции планируют получить в этом году виноградари Новороссийска. За последние годы собираемость ягод выросла здесь на 37%. Площадь виноградников составляет 1,4 тыс. га, осенью аграрии планируют заложить еще около 100 га.

Холдинг «Ариант» начал сбор с технических сортов винограда. Каждый год на предприятии по производству винограда «Агрофирмы «Южная»» поступают тысячи тонн ягод с плантаций Темрюкского района. В прошлом году там собрали 76 тыс. т, в 2017-м урожай ожидается не хуже. На кубанских виноградниках «Арианта» работают 12 французских комбайнов Grgoire, позволяющих повысить производительность труда и снизить себестоимость продукции по сравнению с ручным сбором в 20 раз. Один такой комбайн ежедневно собирает от 80 до 110 т винограда.

УРОЖАЙ ВО ФРАНЦИИ НАЗВАЛИ
«ИСТОРИЧЕСКИ НИЗКИМ»

По оценкам французского Министерства сельского хозяйства, в этом году производство вина в стране составит 37–38,2 млн гектолитров – на 17% меньше, чем в 2016 году, и на 16% меньше, чем в среднем за последние 5 лет. Винограда соберут даже меньше, чем в «антирекордном» 1991 году, когда урожай также пострадал от сильных заморозков.

Урожай снизился от весенних заморозков, летней засухи в Эльзасе, Шампани, Лангедоке, а в Божоле – от града. Наибольшее падение (– 57%) отмечается в бассейне реки Юра, в Бордо (– 51%), Эльзасе и Шаранта (– 30%). В Шампани падение оценивается в 8%. Общие потери на юго-западе, где были самые сильные морозы, составили 18% (3,3 млн гектолитров).

А вот в Бургундии урожай вырастет на 14% (2,4 млн гектолитров). В долине Луары тоже ожидается рост на 7% (2,3 млн гектолитров), стабильно положение и на Корсике (350 тыс. гектолитров). Правда, это ранние прогнозы, и некоторые производители с ними не согласны – ситуация на разных винодельческих участках неоднородна и будет меняться.

Не количеством,
так качеством

Кристоф Дюрдий, хозяин виноградника Domaine Croix-Rousse на юго-востоке Франции (департамент Вар), избежавшего ущерба от непогоды, считает, что проблема кроется не только в климате, но и в вопросах охраны природы. Стремление с каждым годом производить как можно больше продукции приводит к нещадной эксплуатации природы, имеющей свои лимиты.

Впрочем, французские застолья без вина не окажутся. По словам Сесиль Матье из Межпрофессионального комитета виноделов Бургундии, ситуация в регионе куда более благополучная, чем в Бордо и других районах. Она утверждает, что 2017 год принес и объемы (здесь надеются собрать средний урожай – 1,5 млн гектолитров), и качество – благодаря хорошей погоде.

Отменное качество демонстрирует виноград для вин Cote de Provence и Bandol. В Провансе сбор винограда начался очень рано, в середине августа, и продолжится до конца сентября. Ален Бачино, глава Межпрофессионального совета вин Прованса, сообщил, что первый собранный виноград показывает хорошую кислотность и удачное равновесие между фруктовыми и свежими нотами.

Бутылка подорожает?

Погодные условия этого года, вероятно, приведут к росту цен на вино. Эксперты полагают, что у маленьких производств просто не будет иного выхода. Молодой дом Clos de l'Elu в департаменте Мен и Луара на западе Франции, около трети виноградников которого затронули заморозки конца апреля – начала мая, уже решил повысить на 9% цены на свою продукцию, сообщила его владелица Шарлотт Карсен.

А вот Федерация профсоюзов производителей вина Шатонейф-дю-Пап в долине Роны не ожидает роста цен на свои вина. Представитель Федерации Мишель Блан, затрудняясь оценить, снижение урожая, заверил, что в любом случае это не повлечет за собой увеличения стоимости вина для потребителей.

Российским ценителям французских вин тоже не стоит опасаться скачка цен, полагает глава Центра исследований федерального и региональных рынков алкоголя (ЦИФРРА) Вадим Дробиз: «Во Франции прошлогодние запасы вина прекрасно компенсируют недостаток этого года. К тому же Франция завозит необходимое ей количество винного материала из Испании, прежде всего дешевого. Дешевое вино явно не подорожает, – уверен эксперт. – Дорогое вино, может, немного подорожает для других стран, но не для России».

НОВОСТИ

В севастопольские
виноградники вложат
8 млрд рублей

Инвестор нового проекта ООО «Инвест Плюс» уже купил у города 3 участка земли общей площадью 1088 га, на которых планирует посадить виноград и построить 2 завода на 400 с лишним рабочих мест для производства 6 млн бутылок вина в год. Первые виноградники высадят в 2018 году.

Участки, выставленные правительством Севастополя на аукцион, не обрабатывались более 20 лет, и на подготовку почвы у инвестора уйдет около года. Собственник намерен использовать высокотехнологичный подход: планируется проанализировать почву, чтобы определить, какие сорта винограда и способы посадки подходят для каждого участка, внедрять органическое ведение хозяйства, отказавшись от синтетических удобрений и химикатов.

В течение 5 лет компания «Инвест Плюс» намерена разбить все запланированные виноградники. Первая бутылка вина сойдет с конвейера в 2023 году. Для продукции севастопольских заводов подберут собственный бренд. Как сообщил гендиректор «Инвест Плюс» Андрей Григорьев, компания ориентирована на выпуск защищенных категорий вин ВЗГУ и ВЗНМП, поэтому торговая марка будет переключаться с географическим названием местности, где выращен виноград.

«Считаем, что потенциал у Севастополя как винодельческого региона очень высокий, – добавил глава компании. – Почвы и климат севастопольской зоны позволяют выращивать большое количество сортов и делать высококачественные вина».

Весь проект, реализация которого потребует 5–7 лет, оценивается в 8 млрд рублей. Примерно 5-я часть пойдет на создание виноградников с системой мелиорации, остальное – на производственные комплексы.

Врио губернатора Севастополя Дмитрий Овсянников пообещал виноделам всестороннюю поддержку. В стратегии социально-экономического развития города до 2030 года намечено увеличить площадь виноградников с 4,3 до 10 тыс. га. В Севастополе даже запущен проект для жителей многоквартирных домов «Виноградная лоза – в каждый двор», по которому всех желающих обеспечивают саженцами.

Благодаря господдержке в 2016 году в Севастополе высадили новые виноградники на рекордной площади в 457 га (в 2015-м – на 158 га). Регион, заняв 4-е место в России по сбору винограда, выпустил почти 20 млн бутылок вина. Новое крупное винодельческое предприятие компании «Инвест Плюс» увеличит площади севастопольских виноградников на 20%, а объем производимого здесь вина – почти на треть.

НОВОСТИ

Чем вино дороже, тем оно кажется лучше...

Психологи из Сорбонны и Боннского университета провели эксперимент и выяснили, что один и тот же напиток люди воспринимают по-разному, если на нем есть этикетки с разными ценами. Вино с большей ценой кажется им гораздо вкуснее.

В исследовании, организованном французскими и немецкими учеными, приняли участие 15 женщин и 15 мужчин. Их помещали в МРТ-сканер и давали через трубочку вслепую пробовать 3 вида вина по 12 евро за бутылку. При этом на экране внутри аппарата участникам случайным образом показывали цену в 3,6 или 18 евро (слишком низкая или слишком высокая стоимость отбрасывалась, чтобы сохранить эффект «маркетингового плацебо»).

Затем нейробиологи давали участникам кредит в 45 евро, предлагая попробовать вино бесплатно либо за 10% от стоимости бутылки, и делая им во время дегустации функциональную магнитно-резонансную томографию головного мозга. Всего каждый доброволец прошел три полуторачасовые МРТ-сессии, попробовав 108 образцов вина.

Как и предполагали ученые, более дорогое вино показалось участникам вкуснее, чем дешевое, причем независимо от того, платили они за дегустацию или нет. Оказалось, что во время употребления вина с более высоким ценником у людей усиливалась активность медиальной префронтальной коры и вентральной части полосатого тела мозга.

Похуже, наш мозг, формируя ожидания относительно качества вина и систему вознаграждения за его употребление, заставляет нас получать особое удовольствие от более дорогих напитков.

РИОХА МЕНЯЕТ СИСТЕМУ КЛАССИФИКАЦИИ ВИН

11 августа пленум Регулирующего совета Риохи одобрил правила регулирования указаний мест происхождения, которые теперь будут включать в себя название субзоны, деревни или муниципалитета, что более точно отражает философию, которую вкладывает в это понятие Риоха. Таким образом будут удовлетворены пожелания производителей, специалистов и конечных потребителей, которые требуют дополнительного информирования о большом разнообразии вин, предлагаемых рынком DOCa Rioja, путем их идентификации при маркировке.

Такие указания зоны или муниципалитета на этикетке дополняют традиционный и успешный ассортимент вин из ассамбляжа винограда, собранного на различных территориях.

Ранее постановление от 1998 года разрешало указывать в качестве места происхождения на маркировке наименование муниципалитета или местности Риоха Альта (Rioja Alta), Риоха Алавеса (Rioja Alavesa) или Риоха Баха (Rioja Baja). Теперь совет продвинулся на шаг вперед и будет учитывать ситуации, когда виноделы выращивают виноградники на граничных территориях. В таких случаях им будет разрешено добавлять до 15% от общего объема производимого винограда.

Еще одним новшеством будет увеличение размера шрифта на этикетки с указанием деревни (pueblo) или зоны (zona) Деноминасьона. До настоящего времени размер букв мог быть не более двух третей от размера шрифта, которым нанесено указание DOCa Rioja. Теперь же они могут указываться таким же шрифтом, но не более крупным, чем DOCa Rioja. В любом случае производители найдут способ выделить эти вина из общей линейки.

Для внедрения и развития этих изменений была создана специальная



комиссия во главе с алавецем Рамоном Агиревенья (Ramon Aguirrebeña), представителем кооперативов территории Фораль.

На пленуме также было внесено предложение переименовать Риоха Баха (Rioja Baja) в Риоха Ориенталь (Rioja Oriental) – Восточная Риоха. Данный вопрос будет изучаться в ближайшие месяцы с технической, правовой и коммерческой точек зрения. Таким образом, Риоха продолжает увеличивать текущий спектр категорий своих вин в процессе непрерывного совершенствования и в стремлении укрепить свои позиции в качестве одного из ведущих регионов в сегменте качественных вин на мировом рынке. Данное предложение устанавливает несколько требований, которые позволяют гарантировать качество продукции и достоверность указания на маркировке.

Первой вехой стало изменение определений категорий традиционных вин Резерва и Гран Резерва. Для Резервы был установлен минимальный срок выдержки в бутылке (обязателен с 1 января 2019 года), а для Гран Резервы – возможность варьировать один год старения в бутылке. Помимо этого теперь можно производить моносапажные белые вина из любых разрешенных сортов. Также было принято решение о новой индикации для вин с «Выдающихся Виноградников» (Vinedos

Singulares), а также регулирование производства игристых вин. И сегодня к вышеперечисленным нововведениям добавились упоминание зоны, деревни и муниципалитета на этикетке.

На этом же заседании баскская организация из Алавесы ABRA подтвердила, что отказывается и в течение двух лет отзывает свое заявление о признании Алавесы DOP Vinedos de Alava (защищенное географическое наименование «Виноградники Алавес»). Новая реальность и новые возможности, которые дает DOCa Rioja, добрая воля, престиж, признание рынка и благоприятное влияние бренда на коммерциализацию конечного продукта – несомненно, это лучшая ставка на будущее для такой важной зоны региона.

Вина из определенной деревни (de pueblo) и из зоны (de zona) завершают серию изменений в текущих правилах деноминасьона Риохи.

«Риоха, лидер среди испанских вин, доводит до логического завершения свою стратегию, с тем чтобы удовлетворить интересы производителей, специалистов и конечного потребителя, запрос которого на дополнительную информацию на этикетке растет с каждым днем. Обсуждение было трудным и длительным, но важность проекта предполагала это с самого начала», – заявил президент Регулирующего совета Фернандо Саламеро.

НОВОСТИ



Импорт вина в Россию вырос на треть

В первую половину этого года объем поставок в Россию «тихих» вин увеличился по сравнению с тем же периодом 2016-го на 34%, составив более 100 млн л.

Эксперты отмечают, что такого существенного роста ввоз вина не показывал с начала года.

В мае 2017 года вина из-за границы в Россию было ввезено на 18% больше, чем в апреле. В июне импорт «тихих» натуральных виноградных вин в сосудах емкостью не более 2 л увеличился на 17,7% и составил почти 22 млн л. Больше всего вина поступило из Грузии, Испании, Франции и Сербии.

Президент «Ладога Дистрибьюшен» Вениамин Грабар считает, что эта тенденция объясняется главным образом ситуацией на валютном рынке, а также неопределенностью с перспективами на урожай этого года из-за природных катаклизмов, вынуждающей импортеров страховать от возможного повышения цен.

«Импортеры предполагали, что в августе рубль будет ослабевать, что, собственно, и произошло, и формировали запасы, закупая продукцию на высокий сезон по хорошему курсу, – рассуждает он. – К тому же несколько спал ажиотаж вокруг российских вин. Импортеры, восстанавливаясь от валютных потрясений конца 2014 – начала 2015 года, постепенно возвращаются на докризисный уровень. К примеру, по итогам семи месяцев этого года ввоз вина едва не достиг уровня аналогичного периода 2014 года».

Глава Центра исследований федерального и регионального рынков алкоголя (ЦИФРРА) Вадим Дробиз полагает, что июньский рост поставок спровоцирован весенними заявлениями главы Минэкономразвития Максима Орешкина о предполагаемом курсе доллара к концу года (прогноз министра – 68, а то и 62–63 руб. за доллар).

«Поставщики импортной продукции отреагировали на подобные прогнозы, начали закупать вино на перспективу, ожидая, что оно может подорожать к концу года», – уточнил руководитель ЦИФРРА, добавив, что с августа 2016 года потребление зарубежного вина в России оживилось, так как россияне решили вернуться к своим алкогольным предпочтениям.



МИНФИН АКТИВНО ИНТЕРЕСУЕТСЯ ВИННЫМ РЫНКОМ



Министерство финансов России выступило с рядом инициатив, касающихся вопросов ценообразования и маркировки продукции виноделов. Если предложения будут реализованы, это будет иметь последствия как для рынка эконом-сегмента, так и для напитков премиум-класса.

Шампанское подорожает?

Чиновники Минфина предлагают уравнивать МРЦ на шампанское и игристые винные напитки, содержащие в себе свыше 50% виноматериалов, что неизбежно приведет к подорожанию последних на 20%. В прошлом году МРЦ на шампанское было установлено на

уровне 164 рублей, на игристые винные напитки она составляет 130 рублей. Инициатива финансистов, считает глава ЦИФРРА Вадим Дробиз, приведет к стремительному падению в России объемов потребления игристых вин – для большинства покупателей они станут слишком дорогими, так как даже в новогодние праздники они продавались по цене не выше 80 рублей. Газированные винные напитки предлагались по более низким ценам, и в последние несколько лет они постепенно вытесняли шампанские вина, объемы производства которых падали. Эксперт напомнил, что для россиян с низкими доходами традиционное праздничное шампанское заменили винные напитки, и если их стоимость вырастет до 164 рублей, то об эконом-сегменте можно будет забыть. Объем производства этих напитков сократится, что, кстати, вовсе не означает увеличения объемов изготовления шампанского.

Страсти по старинным винам

Еще один законопроект, разрабатываемый в Минфине, направлен на легализацию продаж старинных коллекционных вин непосредственно в местах их хранения. В ведомстве полагают, что продажи таких вин сегодня находятся за пределами правового поля РФ, так как не имеют специальной маркировки и механизма их классификации.

Как сообщил руководитель Союза виноградарей и виноделов Леонид Попович, сегодня коллекции старинных вин хранятся в погребах лицензируемых компаний.

Руководитель крымского винодельческого комбината «Массандра» Янина Павленко заявила, что ее компания отражает коллекционные вина в системе ЕГАИС сразу после получения

марки, и им присваивается статус незавершенного производства. Директор «Массандры» согласилась, что на рынке старинных коллекционных вин имеются проблемы. Нередко владельцы коллекций не имеют лицензии на их хранение (к примеру, винная коллекция объемом 82 тыс. бутылок, находящаяся на балансе краснодарской краевой администрации).

В Министерстве финансов предлагают создать специальную комиссию, которая будет отвечать за маркировку старых коллекций. Так как продажи коллекционных вин носят эпизодический характер, они не будут учитываться в системе ЕГАИС, при этом сама сделка будет декларироваться, и купить старинные вина можно будет лишь в местах их хранения.

Законопроект пока обсуждается, а действовать он начнет, скорей всего, с начала 2018 года.



Армянское виноделие: и рост, и падение – 30 %

В первом полугодии 2017 года виноделы республики нарастили производство примерно на треть, коньяка – на 61 %. При этом в нынешнем году из-за суровых заморозков виноградари Армении недосчитаются также около трети урожая.

Хотя показатели первого полугодия, по мнению руководителя армянского Национального центра вина Авага Арутюняна, говорят о том, что Армении удалось выйти из кризиса, по сравнению с 2013 годом объемы производства вина в республике выросли лишь на 1,5 %, водки – на 10 %, коньяка – на 7 %. То есть суммарный рост отсутствует.

Главную проблему отрасли ее руководители увязывают с рынком Российской Федерации: национальная валюта РФ девальвируется, а российские власти стремятся полностью перейти на вина и коньяки местных производителей. Экономические ограничения только ускоряют этот процесс. Впрочем, Армении выгодна как полная отмена санкций, так и их ужесточение, ведь в последнем случае местные производители начнут искать другие рынки сбыта для своей продукции.

Нынешней осенью в Шанхае пройдет специализированная выставка ProWine, в которой примут участие 15 армянских винодельческих компаний.

В республике говорят о необходимости создания единой электронной системы, которая будет включать постоянно обновляемую информацию о виноградных плантациях, а также субъектах хозяйствования, специализирующихся на выращивании и сборе урожая, производителей и т. п. Республиканское правительство объявило виноградарство одним из приоритетных направлений сельскохозяйственной отрасли. Однако, считает руководитель армянского Союза виноградарей Артак Саргсян, проблем у местных аграриев от этого не убавилось. Не налажены договорные отношения между производителями винограда и перерабатывающими предприятиями, что не позволяет первым доказывать свою правоту в экономических спорах.

Еще одна проблема отрасли – недостаточное орошение виноградников. Нынешнее лето выдалось засушливым, и в некоторые регионы вода не поступала вообще. А в Араратской долине орошение плантаций осуществляется, но не совсем правильно. Природные аномалии усугубляют ситуацию: морозная зима этого года повредила даже защищенные виноградные плантации, что грозит виноградарям серьезным ущербом.

IV КОНКУРС ГРУЗИНСКОГО ВИНА ОПРЕДЕЛИТ ЛУЧШИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

8 октября состоится награждение победителей Национального конкурса грузинского вина, который уже 4-й год проводит Ассоциация сомелье Грузии. В мероприятии участвуют, причем бесплатно, почти все винодельческие предприятия республики, в том числе малые погребя.

На конкурсе будет представлено 14 категорий: игристое вино (белый брют), белое сухое, цинандали, белое и красное вино кверви, розовое вино, красное сухое, саперави, премиальный саперави, мукузани, усачелоури, хванчкара, кинзмараули, чача.

В состав профессионального жюри конкурса вошли энологи и сомелье. Сопредседателями жюри стали Стивен Спурье, известный британский эксперт вина, консультант-редактор журнала «Декантер» (Decanter), основатель Академии вина (Academie du Vin) и винных курсов Кристи (Christie's) во



Франции, автор книг на тему вина, и Шалва Хецуриани, президент Ассоциации сомелье Грузии. А в «народное жюри» пригласили известных в Грузии персон.

На торжественной церемонии награждения IV Национального конкурса грузинского вина будут названы

три кавалера «Ордена грузинского вина», установленного Ассоциацией сомелье Грузии. Во время церемонии награждения ассоциация присвоит претендентам статус сомелье и ассистента сомелье, а выпускникам Тбилисской винной школы вручат сертификаты.

ASPI AGRO БУДЕТ РАСШИРЯТЬСЯ



Азербайджанская винодельня ASPI AGRO, расположенная в Габале и выпускающее вино «Савалан», в ближайшее время планирует расширить производство. Сегодня предприятие производит 1 млн бутылок, но в ближайшие годы планирует нарастить объемы выпуска.

AP ASPI AGRO работает с 2011 года, но его продукция уже получила престижные награды на фестивалях в Германии, Италии, Франции. В этом году вино «Савалан Сира» 2013 года удостоено золотой медали на конкурсе, проходившем на IV Черноморском форуме виноделия под патронатом OIV (Международная организация виноградарства и виноделия).

Как сообщил директор предприятия Аждар Шафизаде, габалинский завод

производит 18 сортов вина: рислинг, шардоне, траминер, вионье, москато, вердехо, розе, мерло и др. Самые популярные у покупателей – каберне, алеатико и лимитед релиз. Цены на вина «Савалан» на местном рынке колеблются от 10 до 60 манатов.

Во времена СССР в Азербайджане ежегодно собиралось более 2 млн т винограда, работали 250 винозаводов (сейчас – лишь 20), выпускалось свыше 450 сортов вина – это составляло треть рынка страны.

В 1985 году, во время антиалкогольной кампании, Азербайджану пришлось вырубать плантации и с техническими, и с уникальными столовыми сортами. Из 276 тыс. га плантаций в республике осталось 20–30 тыс. га.

Сегодня ООО ASPI AGRO возрождает виноделие в долине Савалан – местности с уникальными климатическими условиями, где в древности процветал винный промысел. Завод в Габале оснащен современным оборудованием итальянской фирмы Della-Toffola, вино выдерживается в дубовых французских бочках 2007 года, качество продукции контролируется в экспресс-лаборатории нового поколения. Директор завода надеется, что виноделие в стране возродится в полном объеме.

АВИАПАССАЖИРОВ УГОСТЯТ ВИНОМ НА 1 МИЛЛИАРД

Закупить вино для пассажиров бизнес-класса Аэрофлота планирует «Аэромар» – поставщик бортового питания для ведущего российского перевозчика.

В заявке, размещенной на портале госзакупок, сказано, что требуется сухое импортное вино с долей этилового спирта от 8,5% до 15% в стеклянных бутылках по 0,75 л. Вина, которые «Аэромар» намерен



приобрести для авиакомпании, должны быть французского, испанского и итальянского производства. При этом, как говорится в документе, напитки не должны быть широко пред-

ставлены в торговых сетях ведущих компаний-ритейлеров на территории Российской Федерации.

Согласно заявке, красного вина нужно поставить 600 тыс. бутылок, белого – 558 тыс. Стоимость одной бутылки красного вина не должна превышать 753,4 руб. без учета НДС, белого – 931,4 руб. Первые поставки намечены до 27 ноября 2017 года. Максимальная цена контракта составляет 1,147 млрд рублей, поставщик должен быть определен в октябре.

СОБЫТИЯ



Россия узнала своих героев Street Food

В Калининграде назван победитель российского отборочного этапа на European Street Food Awards. Им стал «Быков Бар» из Калининграда с блюдом «Слабосоленая мурманская треска и запеченный картофель». На втором месте – московский проект «Дагестанская лавка» с лакскими чуду, а на третьем – проект «Место Тесто», который представил на суд жюри «Удмуртские крококи из печи».

Судейская комиссия в составе президента Международного эногастрономического центра Леонида Гелибтермана, президента Федерации рестораторов и отельеров России (ФРИО) Игоря Бухарова, заместителя главного редактора журнала «Гастроном» Людмилы Сальниковой и владелицы сети «Кафе Булошная» (Москва) Ксении Карауловой работала в течение двух дней.

Основным критерием оценки (60% от общей суммы баллов) был вкус блюда. Также оценивались подача блюда, оформление конструкции проекта, использование российской тематики, фирменная одежда и владение иностранным языком. В калининградском фестивале стрит-фуда участвовало около 60 проектов из России, Беларуси, Польши и Литвы. Порядка 25 российских участников рискнули представить свою работу на суд жюри.

Помимо трех вышеуказанных победителей специальные грамоты ФРИО (будут торжественно вручены на выставке ПИР) получили проекты «Штекель Фиш», Brott-n-Roll, «Плюмба» и The Hummus.

«Фестиваль очень приятно удивил нас наличием самых разнообразных проектов – от мавританско-узбекского кускуса до сычуаньских карамельных танхуа и копченой рыбы колхоза «За Родину». Но главное – это, конечно, люди.

Такой позитивной энергии творчества на одной площадке я, честно говоря, затрудняюсь припомнить», – поделился своими впечатлениями Леонид Гелибтерман.

КАЛИНИНГРАД
STREET
FOOD