

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 8 (16)
ОКТАБРЬ 2017

НОВОСТИ



Вино приравняют к сельскохозяйственной продукции?

Эта ключевая позиция нового законопроекта «О виноградарстве и виноделии в РФ» позволит российским виноделам рассчитывать на получение государственной поддержки, а потребителям – на защиту от представленных на рынке суррогатных напитков.

Споры о необходимости разграничения рынка алкогольной продукции идут уже давно. Недавно крымские виноградари и виноделы попросили сенатора Ольгу Ковитиди, которая представляет в Совете Федерации интересы крымчан, внести на рассмотрение российского парламента законопроект «О виноградарстве и виноделии в РФ». Сенатор согласна с производителями в том, что понятия «винодельческая продукция» и «крепкие алкогольные напитки» должны быть четко разграничены. Кстати, отечественные пивовары также настаивают на принятии отдельного закона, который позволит отделить пиво от крепкого алкоголя.

По мнению Ольги Ковитиди, принятие отдельного закона о виноделии и отнесение вин к сельскохозяйственной продукции поможет восстановить в нашей стране традиции и культуру виноделия, а российской винодельческой отрасли позволит стать бюджетобразующей. При этом она считает, что в новом законе должны содержаться жесткие требования к виноделам, регламентирующие их профессиональное поведение, а за нарушение этих требований должна предусматриваться ответственность в виде санкций и штрафов. Только тогда российские потребители будут защищены от представленных на рынке суррогатов, которые недобросовестные производители делают из неизвестных концентратов и называют вином – безо всяких на то оснований.

ХОСЕ ПЕНЬИН: ИДЕАЛЬНОГО ВИНА НЕ СУЩЕСТВУЕТ!

Хосе Пеньин начал карьеру винного эксперта и критика тридцать лет назад, основав первый в Испании винный клуб и став автором первой книги об испанских винах, адресованной широкому кругу читателей. За прошедшие годы он стал винным экспертом №1 в Испании и создал собственную медиа-группу, в которую входят издательский дом, самый популярный в Испании вино-гастрономический журнал *Sibaritas*, а также информационное и PR-агентство. Газета *Wine Weekly* попросила мэтра испанской винной критики рассказать о его взглядах на современное виноделие и тенденциях его развития.

– *Guía Penín de los Vinos de España (Гид Пеньина)* сегодня самый известный в Испании винный гид. Чувствуете ли вы конкуренцию? Или издатели других гидов пока не в силах соперничать с вами на равных?

– На самом деле мы не чувствуем никакой конкуренции со стороны испанских гидов.

(Продолжение на стр. 2.)



WINE PEOPLE TROPHY RUSSIA ВЫИГРАЛ ПЕТЕРБУРЖЕЦ

На Новой сцене Театра им. Ермоловой состоялся финал первого конкурса сомелье по российским винам *Wine People Trophy Russia*. Формат мероприятия позволил финалистам показать не только технические навыки, но и артистизм, владение ситуацией в созданном на сцене зале ресторана «Шато Тамань». Победителем конкурса в упорной борьбе стал Евгений Лукьянчук из Санкт-Петербурга.

Организаторами конкурса выступили Союз сомелье и экспертов России и независимая школа сомелье *Wine People*. В жюри вошли винные эксперты Денис Руденко и Александр Си-



доров, преподаватель школы сомелье Ирина Годунова, директор *Wine People* Юлианна Григорьева, победители конкурсов прошлых лет Сергей Крылов,

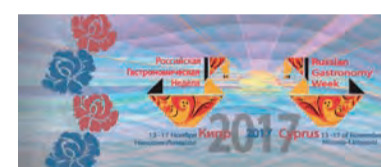
Татьяна Селиванова, президент Московской ассоциации сомелье Евгений Богданов, руководитель винного отдела «Метро Кеш энд Керри» Алексей Соловьев, президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров, президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович, главный винодел компании «Кубань-Вино» Ванда Ботнар. Председателем жюри выступил глава ССЭР Артур Саркисян. Почетным сопредседателем жюри финала конкурса выступил граф Висборгский Ян Бернадотт. Генеральным партнером конкурса стала компания «Кубань-Вино», золотой партнер – «Водка Romanov», серебряный партнер – «Имение Сикоры». Конкурс прошел при поддержке воды *Baikal Pearl*, бокалов *Spiegelau*, винных холодильников *Pozis*, компаний «ГлавХлеб» и *TeaCo*.

Конкурс проходил в три этапа. Для участия в первом – письменном отборочном туре – зарегистрировались 86 человек из Москвы, Санкт-Петербурга, Краснодара, Ростова-на-Дону, Новосибирска, Хабаровска, Геленджика, Сочи.

По итогам письменного теста, включавшего вопросы по истории, географии, терруарах российского виноделия, сортам винограда и технологии виноделия, и задания по дегустации были отобраны 12 полуфиналистов. В полуфинал вышли Роман Иванов, Дмитрий Козлов, Евгений Лукьянчук, Алексей Мирошев, Владимир Никаноров, Ольга Овечкина, Матвей Селиванов, Роман Сосновский, Валерий Томили, Александра Ушакова, Григорий Чегодаев, Максим Дьяченко.

(Окончание на стр. 3.)

СОБЫТИЯ



Российская гастрономическая неделя на Кипре
Третья Российская гастрономическая неделя пройдет в этом году на Кипре, в городах Никосия и Лимасол, с 13 по 17 ноября 2017 года.

Масштабный проект реализуется при содействии МИД РФ и официально поддерживается Посольством РФ в Республике Кипр, Федеральным агентством по туризму (Ростуризм), Общественной палатой РФ.

Официальная программа РГН начнется 13 ноября с торжественного приема в Российском центре науки и культуры на Кипре. Завершится – 17 ноября масштабным гала-ужином в знаменитых ресторанах отеля *Four Seasons Hotel Limassol*, на котором команда шеф-поваров из России продемонстрирует свои лучшие кулинарные шедевры.

В деловой программе РГН – выставки маршрутов гастрономического туризма, производителей продуктов питания и напитков.

Первая Российская гастрономическая неделя состоялась в Мадриде в 2015 году, вторая – в Мадриде и Барселоне в 2016 году. Недели получили самые высокие отзывы официальных лиц, посетителей и прессы.

www.rusgw.com

НОВОСТИ

Russian Hospitality Awards 2017 продлевает прием заявок

Оргкомитет принял решение о продлении заявочной кампании. Более 500 гостиничных объектов уже стали номинантами Russian Hospitality Awards 2017. Цель конкурса – оценить весь сегмент гостиничной индустрии России, потому шанс заявить о себе должен быть у каждого. 4-я торжественная церемония награждения победителей состоится 19 февраля 2018 года в отеле «Лотте» в Москве.

Напомним, что участником может стать любой гостиничный объект Российской Федерации, ведущий свою деятельность более 30 дней. Количество номинантов не ограничено! Представители Казани, Сочи, Красноярска, Ставрополя, Липецка, Ялты, Калининграда, Ростова-на-Дону, Хабаровска, Астрахани, Самары, Анапы, Челябинска, Пятигорска, Ессентуков, Железноводска, Москвы и Санкт-Петербурга уже с нами! Участие для отелей бесплатное – это принципиальная позиция организаторов, чтобы гарантировать объективность результатов и уравнивать шансы. Поэтому даже у самого маленького отеля есть шанс на большую победу. Премия включает 25 номинаций: от «Лучший luxury отель» до «Лучший хостел». Russian Hospitality Awards уверены, что высшей оценки достойны лучшие представители всех ниш гостиничной индустрии России. Впервые введенная в этом году категория – «GM/Управляющий года».

Оценочная система построена с учетом отзывов потребителей и профессионального мнения жюри. Независимым наблюдателем конкурса бесценно выступает международная компания Deloitte, а консультантом Russian Hospitality Awards 2017 станет международная компания Cushman & Wakefield, которая приняла участие в создании положения конкурса и в разработке критериев к номинациям этого года. Нашими партнерами в этом году уже стали «Еланна», F5 Service, Peroni, Gerolsteiner, Cosmos Group, Villeroy&Boch, Instant Delivery Courier, Signum, Vileda Professional. За четыре года существования Премии победителями становились сетевые и индивидуальные отели из разных городов России: Сочи, Казани, Калининграда, Уфы, Ялты, Москвы, Санкт-Петербурга и многих других. В 2014 году участниками стали 320 отелей, в 2015 году – 420, в 2016-м – 570 отелей из 80 городов России!

На ежегодную церемонию награждения в Москву приглашаются по 5 отелей-финалистов из каждой номинации, владельцы и топ-менеджмент отелей, генеральные директора международных сетей, гостиничные операторы, девелоперы, аудиторы, консультанты, медиаструктуры.

Партнеры проекта имеют возможность представить свои услуги и решения топам гостиничного бизнеса, отельеры, в свою очередь, познакомиться со своими коллегами и узнать о новинках индустрии.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Их тоже не интересует конкуренция с нами, поскольку не так важна точность оценки Гида Пеннына, как его уникальная структура, в которой семь специалистов занимаются только Гидом. И прежде всего важно то, что работа команды по поиску образцов вина – активная, а не пассивная, как во всех остальных изданиях.

– В Италии на сегодняшний день выпускается более 10 гидов. Есть ли подобная конкуренция в Испании? Какие винные гиды Испании вы считаете своими основными конкурентами? В чем, на ваш взгляд, их основные преимущества?

– В настоящее время можно отметить среди персональных гидов Гид Ргоенса или Гид ABC от Хуана Фернандеса Куэсты, в котором, по мнению автора, представлены только лучшие бренды, а также карманные гиды, такие как винный гид Gourmet, «Ежегодник вин страны», винный гид ОСУ и «Винный гид Недели виноделия». То есть те издания, в которых представлены все бренды, информацию о которых редактор получает с помощью опросника. Разницей между ними и Гидом Пеннына является то, что нами осуществляется поиск, – с помощью телефона тоже, чтобы собрать, если это возможно, наибольшее количество вин с целью оценки всех марок испанских вин. Результатом является то, что все эти гиды регистрируют от 600 вин Гида ABC до 2 680 «Винного гида Недели виноделия». В то время как количество оцененных вин в Гиде Пеннына превышает 11 500. При ограниченном количестве вин с оценкой большинство гидов включает в себя советы, о том как пить и хранить вино. Так что, понятие «гид» охватывает также оценки и обучение.

– Расскажите, пожалуйста, по каким критериям отбираются вина для участия в оценочном конкурсе для вашего гида? Кто принимает решения о том, включать или не включать в гид то или иное вино? Допускать или не допускать к участию в конкурсе?

– Не существует никакой дискриминации марок. Оцениваются все вина, которые поступают к команде дегустаторов.

– Какую систему оценки качества вин вы используете при подготовке вашего гида? В чем ее особенность?

– Модель, которую я установил в первые годы существования Гида и которую в настоящее время использует команда дегустаторов, основывается на балансе всех параметров вина. Различия в оценках обусловлены повышенной точностью и оттенками, связанными с особенностями почвы и климата, то есть уникальностью. Мы не можем забывать, что 90% оцененных вин являются качественными, без каких-либо дефектов.

– Какую систему оценки качества вин вы используете при подготовке вашего гида? В чем ее особенность?

ХОСЕ ПЕНЬИНА: ИДЕАЛЬНОГО ВИНА НЕ СУЩЕСТВУЕТ!



– Модель, которую я установил в первые годы существования Гида и которую в настоящее время использует команда дегустаторов, основывается на балансе всех параметров вина. Различия в оценках обусловлены повышенной точностью и оттенками, связанными с особенностями почвы и климата, то есть уникальностью. Мы не можем забывать, что 90% оцененных вин являются качественными, без каких-либо дефектов.

– Сколько образцов вы дегустируете при отборе вин для гида? Большая ли у вас команда и как внутри нее распределяются роли?

– В настоящее время ответственность лежит на молодой и очень профессиональной команде дегустаторов под руководством винодела с огромными знаниями, с большим опытом в коммерческой дегустации вин. А я – просто основатель и президент Гида Пеннына и не принимаю участия в

деятельности команды дегустаторов. – Опишите, пожалуйста, как проходит обычный рабочий день Хосе Пеннына при работе над гидом? Какова интенсивность рабочего дня и его распорядок?

– Моя текущая деятельность в Гиде – внешнее консультирование и корпоративная ответственность. В большей степени я посвящаю себя историческим и журналистским исследованиям вина и консультированию.

– Вы придерживаетесь 100-балльной оценки вин. Много ли образцов за 27 лет издания гида удостоились столь высокой оценки? Какими качествами, на ваш взгляд, должно обладать вино для присуждения высшего балла?

– Никогда не была присвоена оценка – 100 баллов! Потому что мы понимаем, что идеального вина не существует! Если бы кто-то поставил такую оценку, следовало бы это отнести к чисто эмоциональной составляющей, которая не должна присутствовать в профессиональном дегустаторе, чьи оценки должны быть рациональными и объективными, избегать, по возможности, любых эмоций.

– Вы являетесь владельцем собственной медиагруппы, в которую входят издательский дом, самый популярный в Испании вино-гастрономический журнал Sibaritas, а также информационное и PR-агентство. Не влияют ли интересы ваших крупных медийных клиентов, среди которых достаточно много виноделов, на итоговые оценки вин в вашем гиде?

– В настоящее время Гид Пеннына концентрирует свою работу на продвижении испанского вина с помощью Гида и винных салонов, оставив издательскую деятельность и PR-агентство. Я перестал быть единственным собственником с 2003 года и сосредоточил свою деятельность на указанных выше проектах.

(Окончание на стр. 3.)

САЛОН ЛУЧШИХ ИСПАНСКИХ ВИН ОТМЕТИЛ СОВЕРШЕННОЛЕТИЕ

Салон лучших испанских вин, по версии «Гида Пеннына», прошел в конце октября в Мадриде. 18-й год подряд Хосе Пеннына организует крупнейшее винное событие в Испании, и одно из важнейших – в мире. В этот раз на одной площадке он собрал 300 виноделов, которые представили 1300 вин, получивших 90 и более баллов в свежем «Гиде-2018».

При его подготовке команда Пеннына продегустировала 11 500 вин со всех уголков Испании. На этот раз привезли 808 красных, 317 белых, 14 розовых, 79 игристых и 55 образцов других категорий.

Как и всегда, салон открыл свои двери в первую очередь для профессионалов винного рынка. Хотя любители при желании могли купить билет за 100 евро. Обладатели заветной аккредитации получали возможность совершить путешествие по всем зонам производства, с защищенным географическим указанием и без, а также ознакомиться с сортами винограда, типами и способами изготовления вин, которые есть в стране, не покидая павильона IFEMA.

Впервые в истории салон проходил два дня, а не один. Еще одним новшеством стало то, что дегустации проводили не только винодельни, но и регулирующие советы. Так, своими лучшими винами хвастались D.O. Campo de Borja и D.O.P. Valencia. Также впервые для удобства посетителей были спроектированы маршруты

перемещения по выставке, такие как: «Экологические вина» (107 экземпляров от 34 виноделов), «Выдержанные белые вина», «Неизвестные зоны», «Неожиданные маршруты», «Вина с избранных виноградников» и «Вина, идущие против моды».

Бокалы для мероприятия по традиции предоставил Riedel, хамон – DOP Jamon de Teruel, хлебные палочки – Quely, минеральную воду – 22 Artesian Water.

Особый ажиотаж наблюдался около стендов с винами, номинированными на премию «Открытие года»: редакция гида все лето публиковала истории номинантов и держала имя победителя в тайне до последнего. В этом году награда досталась двум выдающимся энологам: Бенджамину Ромеро (винодельня Contador) и Исмаэлю Госало (MicroBio Wines и Ossian). Вдвоем они создали вино Pirata урожая 2014 года.

Оно представляет собой купаж 50% вердехо с дофиллоксерных виноградинок с севера Испании и 50% из трех автохтонных сортов Риохи: белой гарначи, виуры и мальвазии. Прежде чем вино было розлито в 850 магнумов, оно провело 7,5 месяцев в дубовых бочках.

Не все заявленные в дегустационном блокноте вина удалось найти: некоторые винодельни не сочли нужным придерживаться заявленного ассортимента, многие приберегали самые интересные экземпляры для перспективных посетителей, а представители Vega Sicilia, например, так и вовсе исчезли уже через полчаса после открытия салона, оставив после себя лишь несколько пустых бутылок, которые, впрочем, вскоре исчезли следом за ними благодаря усилиям коллекционеров.

Ирина Гусинская

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

– Располагаете ли вы информацией о том, насколько меняется стоимость вина до появления в вашем гиде и после того, как оно удостоилось высокой оценки от самого Хосе Пеньяна?

– Цены на вина определяются ценами в магазинах.

– Вина из каких испанских регионов сегодня, на ваш взгляд, выглядят недооцененными? Какие регионы могут «выстрелить» в самое ближайшее время?

– Всяко бывает. Есть недооцененные и переоцененные. В целом территорией будущего являются те, у которых не очень сильные винодельческие традиции, но с более ярко выраженными свойствами почв. Галисия, Канарские острова и склоны и террасы в горной местности, благодаря почвам и климату, обладают большей перспективой в будущем. В целом также весьма перспективны зоны, находящиеся под влиянием Атлантического океана и на различных высотах в континентальной и средиземноморской зонах.

– Говорят, что в вашем гиде вы намеренно избегаете максимальных 100 баллов, а если качество вина далеко от желаемого, не стесняясь, ставите образцу 60–65 баллов. Какое вино может получить от вас высший балл? И наоборот, за какие характеристики вина вы можете поставить самую низкую оценку?

– Сегодня уже нет вин с оценкой 60–65, как это было двадцать лет назад. Между этими винами и винами из топ-списка существует зона вин, сбалансированных, вкусных, без каких-либо дефектов, но без каких-либо особых достоинств.

– Технологии сегодня позволяют улучшать качества того или иного вина, а иногда даже маскировать те или иные дефекты. Как вы относитесь к тому, что объемы производства таких «технологичных» вин постоянно возрастают?

– Различают вина технологические, доля которых составляет 90 процентов мирового объема, то есть вина хорошие, рекомендуемые, но без каких-либо особых достоинств. И вина уникальные, терруарные, которые обычно занимают первые места в рейтинге.

– Раньше вы не рекомендовали к употреблению образцы, получившие



60–69 баллов, а сегодня скорректировали эту цифру в сторону увеличения – до 80 баллов. С чем это связано?

– Очень просто. Сегодня в мире уже нет вин с такими оценками, за исключением тех, которые по своим характеристикам занимают какой-то местный рынок, в котором любят эти вина по привычке. Вина, которые производятся «фирменным методом». Оценка не была скорректирована, а вина улучшились, благодаря технологиям. Проще производить хорошее вино, чем плохое.

– Что делать виноделам, получившим оценку менее 80 баллов? И кто, на ваш взгляд, является потребителем таких вин? Какова их доля в общем объеме производства испанских вин?

– Большей частью, ответ на этот вопрос в ответе на предыдущий вопрос.

– Как вы оцениваете тенденции развития современного испанского виноделия? Какие тренды вы сегодня наблюдаете и каких результатов можно ожидать?

– Развитие виноделия в Испании выглядит впечатляюще за последние 20 лет. Огромные знания о лозе и почве среди молодых виноделов позволили повысить осознание того, что хорошие вина производятся благодаря улучшениям в производстве винограда, а в меньшей степени благодаря достижениям в технологии производства вина.

– Сегодня многие испанские винодельческие регионы решили пойти по пути создания так называемых зон «гранд крью» на территории су-

ществующих зон D.O. В августе об этом объявил Контролирующий совет Риохи. Чуть ранее несколько отдельных премиальных субзон было выделено на территории D.O. Кава. Как вы оцениваете эту тенденцию?

– Очень положительно. Я думаю, что глобальные или технологические вина, которые продаются в супермаркетах, могут развиваться параллельно с терруарными винами. Очевидно, что последняя группа ассоциируется с небольшими участками и зонами, расположением и типом почвы, то есть с элементами, которые лучше всего определяют качество вина. Наименование мест происхождения вин контролируется крупными консорциумами, которые объединяют большое количество винодельческих производств, чтобы конкурировать под общим брендом с единой географической идентификацией.

– Вы являетесь владельцем медиа-группы, в которую входят издательский дом, самый популярный в Испании винно-гастрономический журнал *Sibaritas*, а также информационное и PR-агентство. В условиях наступления эры цифровых технологий как себя чувствуют ваши медиа, издаваемые на бумажных носителях? Что вы делаете или планируете делать для того, чтобы адаптировать их к реалиям сегодняшнего дня?

– Гид Пеньяна в последние 10 лет адаптировался к новым информационным технологиям в своем цифровом варианте, а также накопил исключительную, богатейшую базу испанских

вин, самую разнообразную и обширную. Кроме того, в течение последних пяти лет в нее также входят вина из Аргентины, Чили и Мексики.

– В одном из своих интервью несколько лет назад вы говорили, что испанскому виноделу не хватает такого же сильного маркетинга, каким обладают производители Франции, Италии и Австралии. Улучшилась ли сейчас эта ситуация? И что бы вы порекомендовали руководителям испанских винодельческих консорциумов и виноделам сделать в этом направлении?

– Некоторые аспекты улучшились. Я всегда советую виноделам, чтобы меньше вкладывали в технологии (Испания – ведущая страна по оснащению винных производств) и чтобы больше тратили на путешествия и на изучение языков. И прежде всего, чтобы у них была такая же самооценка перед зарубежными покупателями, какую они демонстрируют в Испании.

– Существует ли идеальная формула продвижения вина на внутреннем и внешнем рынках от Хосе Пеньяна?

– Я считаю, что продвижение должно идти двумя путями: первый – повышение информированности потребителя о том, что вино – это не просто напиток, а элемент культуры и традиции в области чувств. Надо пить не больше, а лучше. Если вы пьете, придерживаясь этой точки зрения, объемы потребления будут гораздо меньше, учитывая, что это вопрос чувствительности рецепторов для восприятия почвы,

виноградника, климата. И для этого молодое поколение, хорошо воспринимающее обучение, – будущие потребители вина с культурной составляющей. Второй путь – это продвижение на уровне предприятий, где винодельнями занимаются агентства, являющиеся экспертами в других продуктах, но не в вине. Что касается маркетинга, то в нем отсутствует информация о брендах, связанная с сущностью сельскохозяйственного продукта такой страны, как Испания, с огромным винодельческим разнообразием.

– Несколько лет назад вы опубликовали статью, в которой дали оценку современному российскому виноделу. Как вы его оценивали тогда и изменилась ли ваша позиция сегодня?

– Опасность для русского вина заключается в том, что оно может не избежать глобализации. Большая часть российских виноградников откачивается от местных сортов в пользу французских, итальянских и т.д. Многие производители вин из России используют сегодня современные технологии, но и этот фактор не является основной конкурентоспособности, так как такие же технологии находятся в распоряжении многих других стран. Тем не менее я думаю, что рано или поздно философия вин высокого качества и с зональной идентификацией восторжествует.

– Каковы, на ваш взгляд, перспективы развития российского виноделия? И что нужно сделать, чтобы в нашей стране оно развивалось такими же темпами, как в Испании?

– Я думаю, что самое главное то, что уже перестает применяться советская практика больших объемов. Производители русских вин должны инвестировать, в первую очередь, в продвижение на внутреннем рынке, а позже на международном, поскольку на данный момент на нем будет трудно. В самом деле, вина, которые я пробовал в районе Краснодар, были на хорошем уровне, и местные виноградники были очень хорошо обработаны. Тем не менее следует, насколько это возможно, избегать использования глобальных сортов французского происхождения – только если это не для производства вин массового потребления. А пока российским винам все еще не хватает «терруарного духа».

WINE PEOPLE TROPHY RUSSIA ВЫИГРАЛ ПЕТЕРБУРЖЕЦ

(Окончание, начало на стр. 1.)

В полуфинале конкурсантов ждали как традиционные задания по подаче и презентации вина, слепой дегустации, так и оригинальные тесты (определение по аромату натуральных специй, оценка вин из гибридных сортов винограда), а также задание по чаю и кофе. Все конкурсанты также поучаствовали в мастер-классах от генерального партнера конкурса компании «Кубань-Вино», серебряного партнера конкурса «Имение Сикоры», партнера ССЭР компании TeaCo.

Три финалиста были объявлены на следующий день в рамках презентации гида «Российские вина». Ими стали Президент Кубанской ассоциации сомелье Григорий Чегодаев (Краснодар), сомелье ресторана Ramon Bilbao Роман Сосновский (Москва) и сомелье ресторана Егоре Евгений Лукьянчук (Санкт-Петербург).

Финал конкурса стал настоящим спектаклем в трех актах. Несмотря на про-

должительное время (более трех часов), смотрелась «Современная пьеса «Винные люди» на одном дыхании, а в зале практически не смолкали аплодисменты и смех. Настроение конкурса создали «гости» воображаемого ресторана «Шато Тамань», в зале которого и разворачивались события финала. За тремя столиками собрался по-настоящему звездный состав винных экспертов, проявивших себя настоящими актерами: глава винодельческой компании «Сатера» и его очаровательная супруга Инна, президент МАС Евгений Богданов, руководитель винного направления «Метро» Алексей Соловьев и их прекрасная спутница Ирина Мутовина, за третьим столиком расположились сомелье и ресторатор Сергей Крылов, винный эксперт, преподаватель WSET Татьяна Селиванова и гастрономический обозреватель, автор книг по кулинарии Анастасия Третьякова. Роль хозяйки

ресторана блестяще исполнила Юлианна Григорьева, а строгим администратором «Шато Тамань» стал на этот вечер Артур Саркисян.

Финалистам предстояло по очереди выступить в роли сомелье-кандидата на постоянную работу в ресторане, специализирующемся на российских винах, четко и грамотно выполнить все пожелания гостей и хозяйки ресторана. В том числе и самые неожиданные: вслепую отличить российское вино от импортных, преодолеть скептицизм некоторых гостей по отношению к российскому виноделу и т.д. Все трое финалистов выступали по одному и тому же сценарию, но в абсолютно разных жанрах, гости импровизировали и блистали настоящим актерским юмором. В завершение финала сомелье предстояло необычное командное задание. Почетному сопредседателю жюри, графу Висборгскому Яну Бернадотту необходимо было на англий-

ском языке представить российское игристое от «Кубань-Вино» и продемонстрировать традиционный русский способ употребления водки Romapov, а специальному гостю Финала телеведущей программы «Контрольная закупка» Первого канала Наталье Семенихиной – презентовать тихое вино от «Имение Сикоры».

Подводя итоги конкурса, президент РАС Алексей Сидоров отметил артистизм и профессиональное мастерство Романа Сосновского, сдержанность и четкость Григория Чегодаева, профессионализм и юмор Евгения Лукьянчука.

Решением жюри победителем Первого конкурса сомелье по российским винам Wine People Trophy стал Евгений Лукьянчук.

«Конкурс показал, как много работы нам еще предстоит в сфере винного образования, техники работы сомелье, практики дегустации, – отметила Юлианна Григорьева. – По его итогам

мы сможем внести ряд дополнений в программу школы Wine People, важных для развития профессии сомелье в нашей стране. Искренне поздравляю всех троих финалистов конкурса с блестящими выступлениями. В финал вышли действительно сильнейшие, и выбор жюри в этом году был особенно сложен».

«Конкурс – это не только профессиональное состязание, это еще и уникальная возможность для популяризации российского виноделия. Готовясь к состязанию, конкурсанты серьезно пополнили свой багаж знаний о российском вине, получили стимул к дальнейшему развитию. Искренне благодарен всем партнерам конкурса, благодаря которым стало возможным его проведение, Театру Ермоловой, чья сцена вдохновляла всех нас на творчество и импровизацию. Уверен, у этого проекта впереди еще очень много интересного», – подчеркнул Артур Саркисян.

НОВОСТИ



Россиянки обвалили производство отечественного вина?

Изготовление вин в Российской Федерации, по мнению экспертов рынка, может сократиться на 10–15 %. Основной причиной спада они называют восстановление уровня импорта, настоящий бум которого начался на российском рынке алкогольной продукции около года назад.

По мнению главы российского Союза виноградарей и виноделов Леонида Поповича, по итогам этого года объемы производства вина в нашей стране могут сократиться на 10%. Генеральный директор Центра исследований федерального и регионального рынков алкоголя (ЦИФРРА) Вадим Дробиз дает более жесткий прогноз: он утверждает, что производство вина в России только за 8 месяцев этого года уже просело на 15%, тогда как импорт винодельческой продукции вырос сразу на 35%. То есть в сегменте среднего класса потребление иностранных вин, приостановленное экономическим кризисом 2014 года, восстановилось. Демографический и социально-экономический кризисы не способствуют росту потребления вина, – рассуждает Вадим Дробиз, – в периоды потрясений люди предпочитают не слабоалкогольные, а крепкие напитки.

По данным главы ЦИФРРА, объем потребления вина в Российской Федерации сегодня составляет примерно 3,5 л на душу населения, при этом подавляющую часть винодельческой продукции – около 90% – выпивают женщины. И те из них, кто предпочитал до начала кризиса зарубежные вина, считает аналитик, сегодня снова стали их покупать. То есть рынок демонстрирует не просто падение производственных объемов, но и замещение «наоборот» – своеобразный ответ на импортозамещение 2015 года, когда зарубежные вина были практически полностью вытеснены с отечественных прилавков.



ТИМУР МАМЕДОВ: «НАШИ ВИНА – ЭТО НАШИ ДЕТИ!»

Азербайджанская винодельня ASPI AGRO, расположенная в Габале и выпускающая вино «Савалан», в ближайшее время планирует расширить производство. Одно из самых современных винодельческих предприятий постсоветского пространства за достаточно короткий промежуток времени сумело прочно закрепиться не только на рынке экс-СССР, но и многих стран Европы. О секретах успешного развития мы попросили рассказать генерального директора ASPI AGRO Тимура Мамедова.

– В августе появилась информация о том, что винодельня ASPI AGRO, выпускающая вино «Савалан», в ближайшее время планирует расширить производство. Расскажите, пожалуйста, что будет сделано и когда завершится эта работа?

– Мы закупили все необходимое оборудование и построили производственные цеха для производства фруктовых дистиллятов, таких как кизил, груша, тут и так далее. Выпуск планируется на 2018 год.

– Сколько вина предприятие производит сегодня и какой объем вина предполагается выпустить после модернизации? И что это будет за продукция?

– На сегодняшний день мы производим 400 тыс. бутылок. Но мощность



завода составляет 1 млн бутылок. Мы планируем производство новых вин, в том числе премиум-класса.

– Не приведет ли увеличение объемов выпуска к затоваренности рынка?

– Думаем, что не приведет. Во-первых, растет культура потребления вина. Люди хотят пить качественный

продукт, в связи с этим потребление нашей продукции растет. Наше вино – как продукт питания, а люди любят вкусно поесть.

– Какова сегодня структура продаж вин «Савалан»? В каких странах объемы их потребления являются самыми высокими?

– Азербайджан, Россия и Европа. Везде работаем через дистрибьюторов.

– Какая доля принадлежит российскому рынку и насколько он для вас является перспективным?

– Приблизительно 17%. Российский рынок для нас очень перспективный. Мы там не очень давно. Стараемся расширять географию по регионам и проводить дегустации. Нам радует то, что люди, первый раз купив наше вино, снова и снова возвращаются за ним.

– Не пугает ли вас, то обстоятельство, что цены на ваши вина в России начинаются от 900 руб.? Ведь за эти или даже меньшие деньги в нашей стране можно приобрести большое количество вин из Франции, Италии, Испании и других стран?

– Мы с первого винтажа, 2010 года, заявили о себе как о винодельне премиум-класса и четко придерживаемся качества произведенной продукции. Мы очень уважаем вина из Италии, Франции и других стран, но у нашего вина есть свой характер и стиль. Виноград выращен в особых климатических условиях. За короткий промежуток мы получили большое количество международных наград.

– Сегодня в России выросло новое поколение потребителей вина, которое в отличие, к примеру, от своих родителей уже не столь хорошо знакомо с азербайджанскими винами. Что, на ваш взгляд, необходимо делать, чтобы повысить узнаваемость вин Азербайджана на российском рынке?

– В настоящее время мы постоянно устраиваем выездные дегустации с участием представителей завода по регионам России, чтобы дать возможность попробовать наши вина, и рассказываем об истории виноделия, не только нашей компании, но и Азербайджана.

– Как вина «Савалан» встречаются на перенасыщенном винном рынке Европы и других стран?

(Окончание на стр. 5.)



RUSSIAN HOSPITALITY AWARDS

IV ЕЖЕГОДНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ЛУЧШИХ ОТЕЛЕЙ РОССИИ

19 ФЕВРАЛЯ 2018 ГОДА
LOTTE HOTEL MOSCOW

НЕЗАВИСИМЫЙ НАБЛЮДАТЕЛЬ
Deloitte

КОНСУЛЬТАНТ
CUSHMAN & WAKEFIELD

ПАРТНЕРЫ
ESERVICE **GEROLSTEINER** **COSMOS**

PHANTOM **PHANTOM Delivery System** **signum**

www.hospitalityawards.ru *7 (495) 698 61 63

Винное информационное агентство
провина.ru
Самые свежие новости из мира вина!
www.provina.ru

Приглашаем к взаимовыгодному сотрудничеству преподавателей французского, итальянского и испанского языков. Также мы готовы рассмотреть кандидатуры студентов старших курсов, обладающих хорошим знанием иностранных языков. Вопросы и резюме направлять на e-mail: editor@provina.ru

Научись говорить по-испански!

Индивидуальное обучение с носителем языка
По SKYPE или у репетитора
Запишись на первое занятие совершенно бесплатно!

Переводы любой степени сложности:

- с русского на испанский;
- с испанского на русский;
- перевод деловой документации.

+7-911-295-16-53

e-mail: tellez1@ya.ru

https://angelspanish.ru



(Окончание, начало на стр. 4.)

– Наши вина стоят в Музее Бордо, в отелях и ресторанах Европы. Для европейцев это новый продукт, и они с неподдельным интересом дегустируют их и покупают.

– **Сегодня ваша винодельня производит вина из 18 сортов винограда: рислинг, шардоне, траминер, вионье, москато, вердехо и других. Однако все они являются международными. Почему на ваших виноградниках не выращивают автохтонные сорта винограда? Нет ли планов поэкспериментировать с местными традиционными сортами в ближайшем будущем?**

– В ближайшее время мы планируем производство вина из местных сортов винограда.

– **Насколько мне известно, главный винодел ASPI AGRO из Италии. Почему выбор был сделан в пользу специалиста из этой страны?**

– В Италии к производству вина отношение по-настоящему творческое, одержимое. Они постоянно стремятся применять новейшие технологии и любят экспериментировать с вином. Все эти малые изменения, которые они вносят в свое вино, и делают наши вина такими особенными. А еще наши виноградники находятся на одной параллели с Италией.

– **Расскажите, почему при выборе места для строительства винодельни была выбрана именно Габала? Это родина ее владельцев? Или данная местность обладает какими-то уникальными почвенно-климатическими условиями?**

– Участок для посадки виноградников был выбран в соответствии с тщательным научным подходом, после всевозможных анализов, произведенных в лучших лабораториях Италии. В данной местности Габалы есть все необходимое для выращивания

первоклассного винограда — сама структура местности, характеристики почвы, климат. Вечером с гор Шахдага спускается прохладный ветерок, и это очень благоприятно воздействует на качество винограда.

– **С какими сложностями приходится сталкиваться при выращивании винограда? И как в ASPI AGRO справляются с этими проблемами?**

– За все годы работы погода каждый год была разная. Поэтому у нас стоит метеостанция, которая определяет количество осадков, направление

ветра, влажность и т.д. Станция автоматически прогнозирует, что может произойти в будущем. В связи с этим мы имеем возможность заранее прогнозировать приближающиеся проблемы и вовремя их предотвратить. Предупрежден — значит вооружен.

– **В России сейчас ведется активная работа по формированию системы терруаров, на которых будет выращиваться виноград для вин с защищенным географическим указанием (ЗГУ) и защищенным наименованием места происхождения (ЗНМП). А как обстоят с этим дела в Азербайджане?**

– Мы имеем лицензию Евросоюза, где наши вина указаны как «Вино защищенного географического указания региона (PGI)».

– **Во многих европейских странах активно развивается энотуризм, и в некоторых регионах и винодельнях доходы от него составляют значительную часть. Планируете ли вы развивать это направление? И что винные туристы могут ожидать уже в самое ближайшее время?**

– В Азербайджане большими темпами развивается туризм, и винный туризм тоже. Мы уже принимаем туристов на заводе и планируем развивать это направление в будущем.

– **Вина вашей винодельни уже завоевали множество наград на различных международных конкурсах. Какие из них для вас дороже всего?**

– Любая награда, даже самая маленькая, дорога нам. Мы вкладываем душу и сердце в производство вина. Наши вина — это наши дети. И какой бы маленький диплом ни получил бы твой ребенок, он важен.

– **Как вы оцениваете перспективы развития азербайджанского виноделия? Каким, на ваш взгляд, оно будет через 5–10 лет?**

– В целом цель всех виноделов и винных предприятий — это возродить былую славу азербайджанского виноделия. Прежде всего увеличить площади виноградников и добиться лидирующих позиций в производстве и экспорте вина. В ближайшей перспективе, в течение 5–10 лет, цель — как минимум в 5 раз увеличить объемы производства. Так как природно-климатические условия, материальная техническая база существующих производственных мощностей, желание и амбиции виноделов и, конечно же, поддержка и продвижение государственной политики, направленной на расширение винного экспорта, дают основание для быстрого достижения этих целей!



Компания ASPI AGRO была основана в 2007 году. Опираясь на богатый опыт итальянских специалистов, ASPI AGRO возрождает искусство виноделия в местности с уникальными климатическими условиями в предгорьях Большого Кавказа в долине Савалан, которая расположена на высоте 400 м над уровнем моря.

Сегодня на виноградниках ASPI AGRO в долине Савалан, которые расположены на площади более 360 га, выращивается 22 сорта винограда, среди которых: Syrah, Merlot, Alicante Bouschet, Pinot Noir, Muscat, Montepulciano, Viognier, Cabernet Sauvignon, Aleatico, Petit Verdot. Система формирования куста (посадки лоз) — Гийо (Guyot). Площадь посадки составляет от 4000 до 6000 лоз на 1 га (от 40 до 60 гектолитров с 1 га).

Несмотря на небольшую историю существования компании, вина Savalan успели получить престижные международные награды. Среди них International Wine & Spirits Competition, «Международная выставка десертных вин» в Болонье (Италия); «Международная выставка вин и спиртных напитков» в Гонконге; «Международная выставка продуктов питания и напитков PRODEXPO» (Москва); Mundus Vini (Нойштадте); Decanter World Wine Awards (Великобритания), «Interwine» (Китай).

НОВОСТИ



Розовое вино: потребление выросло в 3 раза

Популярность розе во Франции вышла на рекордные показатели за последние 20 лет. Объем экспорта этих напитков французские винодельческие компании с 2001 по 2015 год увеличили более чем на 4850%. Ввести розовое вино в разряд премиальных удалось Саше Лишину, владельцу бренда Chateau d'Esclans.

К розовому вину французы всегда относились как к «недоделанному» красному — так сложилось исторически. В эпоху Средневековья бордоские вина называли кларетами («светленькими»). В наше время недорогие розовые вина пользовались спросом разве что летом на морских курортах.

Талантливый маркетолог Саша Лишин продал свое бордоское шато и сделал ставку на Прованс. Однако, поскольку здешние вина не смогли бы достойно конкурировать с белыми и красными французскими брендами, он решил заняться недооцененным розовым и выпустить дорогое розе.

Можно сказать, что винодел создал новый продукт с нуля, используя для изготовления розового вина виноград сорта гренаш, а вместо традиционного метода сенье применил принципиально иную технологию винификации. Премиальные сорта розе у него сбрасываются в дубовых бочках, после чего в них выдерживаются.

До того как розе Chateau d'Esclans вышло на рынок, на нем не было представлено розового вина дороже 100 евро за бутылку, но сегодня это премиальное вино присутствует в винных картах любого престижного ресторана. Легкое и свежее Chateau d'Esclans хорошо продается и на Лазурном Берегу, где французские красные и белые вина из-за жары не пользуются у туристов особым спросом.

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

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



Вино разольют в бутылки из хромированного стекла

На винодельне Tank Garage, расположенной в Калистоге, штат Калифорния, создали «первую бутылку вина из хромированного стекла в истории» с дизайном, вдохновленным винтажным американским автомобилем.

В 1930-х бывшая заправочная станция, а теперь винодельня, в честь своей прошлой жизни выпустила ограниченное издание – бутылку с хромированным стеклом, «роскошной зеркальной поверхностью» и эмблемой крылатого колеса с тиснением, повторяя «культовые формы и текстуры классической американской металлообработки». Бутылки снабжены полимерными уплотнениями, импортируемыми из Италии.

Chrome Dreams 2015 поступит в продажу 15 сентября. Вино представляет собой смесь из 87% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc и 5% Petite Sirah, произведенного в долине Napa. Tank Garage выпустит 500 ящиков. Бутылка будет стоить 75 долларов США.

Описание вина, вдохновленное любовью Америки к автомобилям, гласит: «Мы вернулись к тому времени, когда автомобили были не просто автомобилями, а искусными кораблями свободы, несущими американскую мечту на запад по шоссе 66. Время, когда мы были разъединены, жили от заправки к заправке, с опущенными окнами, ревущие по шоссе вдоль побережья Тихого Океана. В 1930-х и 1950-х годах американский автомобиль был символическим, прямым отражением наших величайших надежд и мечтаний. Из суровых контуров модернизированных модернистов до наглых плавников послевоенного Motorola эти механические скульптуры говорили о том, кем мы стремились быть». Среди предложений винодельни – Like You Stole It 2015 (купаж Mourvedre, Grenache и Carignan с Dodge Charger 1969 года на этикетке), California Stroke Skin-Fermented White 2016 (оранжевое вино из купажа 92% Vermentino и 8% Verdelho) и The Heavy Cabernet Sauvignon 2014 (на этикетке изображен Джон Л. Салливан, последний чемпион по боксу без перчаток в супертяжелом весе).



CORAVIN РАЗРАБОТАЛА НОВУЮ ПРОБКУ

Coravin запускает новую систему для бутылок с отвинчивающейся пробкой. В компании утверждают, что новое приспособление оставляет отвинчивающиеся пробки пригодными в течение трех месяцев после вскрытия.

На этой неделе отвинчивающиеся крышки Coravin стали доступны для членов клуба Coravin. Продажи на рынке Великобритании стартовали 15 сентября. В компании добавили, что упаковка из шести крышек стоит £29,95.

Летом эти устройства начали продавать в США. Coravin сделала себе имя на технологии, которая позволяет любителям вина пить из бутылки, не вытаскивая пробку. Новая технология – последний шаг к расширению ассортимента.

В Coravin заявили, что такие отвинчивающиеся крышки могут сохранять вино свежим на срок до трех месяцев



после того, как оригинальное уплотнение крышки было удалено и сделан первый прокол иглы системы Coravin.

Покупателям по-прежнему нужна система Coravin, чтобы налить вино, как если бы бутылка была запечатана пробкой.

«После выхода оригинального Coravin в 2013 году отвинчивающиеся крышки часто спрашивали», – сказал Грег Ламбрехт, основатель и изобретатель Coravin.

«Мы здесь, чтобы помочь улучшить вино, помогая людям наслаждаться любым вином в любом количестве в

любое время – без компромиссов».

В Coravin сказали, что крышки доступны в стандартных и больших размерах, выдерживают до 50 проколов. Этого достаточно для 10 бутылок вина.

Австралийские и новозеландские виноделы впервые испробовали отвинчивающиеся крышки на своих лучших винах.

Среди дистрибьюторов Coravin в Британии Harrods, Selfridges, Amazon.co.uk, Wine and Majestic Wine Hedonism. Заказ также доступен через Amazon.com в США.



ИЗРАИЛЬСКАЯ КОМПАНИЯ ВЛОЖИТ \$8 МЛН В ВИНОГРАДНИКИ В КИТАЕ



Жажда вина китайских потребителей привлекла неожиданные инвестиции. Израильская винодельня собирается вложить \$8 млн в винзавод в китайской провинции Хубэй.

Hayotzer Winery, принадлежащая пятому по величине винопроизводителю Израиля – Arza, ведет переговоры с китайской компанией Peng Dun Group о создании совместного винодельческого завода вблизи города Цзиньмэнь в провинции Цзяньмэнь в центральном Китае и консультирует

совместное винодельческое предприятие, сообщает газета The Marker.

Как заявил газете Гай Эдри, генеральный директор Hayotzer, по условиям соглашения, Hayotzer достанется 20–25% акций венчурного капитала, который, как ожидается, в первый год позволит резко увеличить годовое производство с 300 000 бутылок до 1 миллиона.

Сейчас Китай – четвертый крупнейший потребителем вина в мире. К 2020 году он обгонит Францию и Великобрита-

нию и станет вторым в мире рынком вина по стоимости после США.

На рынке по-прежнему доминируют отечественные вина, лишь 30% среди вин в бутылках приходится на импорт из Франции, Австралии и Чили.

Израиль – старинная страна виноделия – в прошлом году экспортировал в Китай вина всего на \$570 000 – 1,4% от общего объема экспорта, что на треть меньше, чем в 2015 году.

По-видимому, компании начали переговоры в прошлом году после встречи на международной винной выставке в Китае, где китайская компания заказала 40 000 бутылок.

Запуск совместного винзавода потребует около двух лет после получения всех официальных разрешений.

Arza знаменита своими кошерными винами для киддуша и обрядов, производит около 5 млн бутылок в год.

В BROUILLY ОТКОПАЮТ НЕСКОЛЬКО БОЧЕК БОЖОЛЕ

Бочки закопали в апреле прошлого года в рамках эксперимента, в ходе которого проверяют, как вино стареет под землей.

10 апреля 2016 года три бочки Brouilly и Cote de Brouilly с урожаем 2015 года были захоронены на склоне холма на глубину чуть более двух метров. 16 октября этого года их выкапывают, чтобы продегустировать, разлить и продать.

Первая бочка содержит смесь Cote de Brouilly, предоставленную Domaine Pere Benoit, Domaine de Franck Tavian, Michel Aubry и Patrice Monternier – каждый из которых представляет четыре кардинальных типа почвы, найденных на вулкане.

Вторая бочка предоставлена Chateau de Pierreux, а третья – Les Vignerons de Bel Air – каждый также с разных типов почвы.

По-видимому, вдохновением для эксперимента послужили рассказы древ-

них кочевников из Малой Азии и Грузии, которые закапывали вино, чтобы его сохранить. Но так же, как в случае состаривания вина под водой, главный интерес заключается в том, чтобы проверить разницу между винами, созревшими в «нормальных» условиях, и винами, которые настаивались под землей.

Вина будут дегустировать вместе с контрольными образцами тех же самых вин, созревших в бочках над землей.

После дегустации вина будут розлиты в декабре. Ожидается 300 бутылок. Они будут продаваться в винном магазине L'Espace des Brouilly, специализирующемся на винах коммуны.



НОВОСТИ



Symingtons испытывает роботов-виноградарей

Производители портвейна Symington Family Estates помогли в тестировании нового робота, который был разработан для наблюдения за виноградниками в местах, где не хватает рабочих.

Новый робот по имени VineScout – результат сотрудничества испанских университетов Валенсии и Ла-Риохи, компании Wall-YE Robots & Software во Франции, компании Sunance Multiprocessor Technologies в Великобритании и Symington Family Estates, с дальнейшим финансированием в рамках программы «Горизонт 2020. Быстрый путь к инновациям» ЕС.

Автономный робот способен отслеживать температуру и другие показатели, чтобы помочь виноградарям и виноделам управлять виноградниками.

Робота собираются внедрять в районах бегства из деревни. Молодые люди, которые массово уезжают в города, – реальная проблема в Испании и Португалии, которая приводит к усложнению и удорожанию поиска рабочих.

Полевые испытания VineScout прошли на винограднике Symington Quinta do Ataíde.

Координатор проекта Франсиско Ровира-Мас (Francisco Rovira-Mas) и менеджер по исследованиям в области виноградарства Symington Фернандо Алвес (Fernando Alves) заявили, что они в восторге от результатов.

Общеввропейский консорциум из пяти членов, среди которых, Symington, занимается разработкой робота в течение трех лет. Консорциум надеется, что серийное производство VineScout начнется в 2019/20 году.

Кроме того, частью полевого испытания был «День агрономии», в котором приняли участие другие производители портвейна, университеты, технологические стартапы и исследовательские институты, чтобы увидеть VineScout в действии и задать вопросы.



В ИТАЛИИ ОЖИДАЕТСЯ ОДИН ИЗ САМЫХ НИЗКИХ УРОЖАЕВ ЗА 60 ЛЕТ

Судя по первоначальным оценкам, весенние заморозки и аномальная жара, известная как «Люцифер», оставят одного из самых больших производителей вина в мире с самым низким урожаем за десятилетия.

Италия и Франция соберут исторически низкий урожай в 2017 году, но качество внушает надежду. В ассоциации итальянских энологов Assoenologi оценили урожай винограда в 41,1 млн гектолитров, что на 25% меньше, чем в прошлом году. Это эквивалентно 5,5 миллиардам бутылок.

Главный соперник Италии по производству вина – Франция – соберет самый низкий урожай вина с 1945 года. Такие данные приводит французское агентство AgriMer.

Разорительные весенние заморозки, град и аномальная жара сократили урожай 2017 года в нескольких регионах этих стран. В Тоскане, Апулии, Умбрии, Аббруццо и на Сицилии урожай сократился более чем на 30%



по сравнению с прошлым годом. В Северной Италии прогнозы более оптимистичны.

По данным Assoenologi, Пьемонт, Венето и Фриули ожидают снижение на 15% по сравнению с прошлым годом. Последствия погодных неурядиц распределяются неравномерно. Полная картина появится в ближайшие пару

месяцев. Хорошая погода во время цветения в нескольких областях и долгое теплое лето в большей части Европы дает надежду на лучшее качество у тех, кому удалось сохранить урожай.

«Пока что у всех сортов ягоды меньше обычного, а из первых собранных виноградников получился высококонцентрированный сок хорошего

качества», сказал Стефано Гаглиардо (Stefano Gagliardo) из Gianni Gagliardo, производителя Barolo. – Конечно, нужно собрать весь виноград в погребе, прежде чем сказать окончательно. Но пока кажется, что у нас будет немного роскошных вин».

Во Франции самый низкий урожай ожидается на правом берегу Бордо, в части Луары и Эльзаса.

Есть опасение за мелких производителей, особенно тех, кто уже оправился от потери винограда до мороза и града в 2016 году.

21 августа на юге Роны начали собирать белый виноград. В региональной ассоциации Inter Rhone заявили, что вопросы качества важнее, чем «относительно скромный» урожай.

4 сентября, на две недели раньше запланированного срока, начался сбор урожая на севере Роны. Ранний сбор может быть полезным, потому что дает фермерам больше возможностей.

В течение следующих нескольких недель виноделы будут следить за небом и созреванием винограда.



НОВОСТИ

Экспорт вина и коньяка во Франции вырос на 12%

Экспорт вина и крепкого алкоголя во Франции вырос на 12% и достиг 6 млрд евро за первое полугодие. Федерация экспортеров вин и крепкого алкоголя (FEVS) связывает рост с восстановлением продаж вина и ростом продаж коньяка.

FEVS сообщает, что согласно данным, опубликованным на прошлой неделе, в первом полугодии 2017 года экспорт вина вырос на 12% (до 4 млрд евро) и на 5% (до 69 млн коробок). Росли продажи всех вин. Игристые – на 10% объема и 13% стоимости, сухие – 5% объема и 13% стоимости.

За тот же период экспорт крепкого алкоголя вырос на 9% (до 1,9 млрд евро) и 3% (до 24 млн ящиков). В первую очередь рост обеспечили продажи коньяка, выросшие на 14% объема и 7% стоимости. Экспорт водки, напротив, резко упал.

Продажи в Северную Америку выросли на 17% (до 1,5 млрд евро), в то время как поставки в Китай, Гонконг и Сингапур выросли на 18%. Экспорт в страны ЕС также показал скромный рост в 6%, вследствие возвращения позитивной динамики в Великобритании и Германии. Также следует отметить заметное увеличение экспорта в Россию, он вырос на 55%.

По данным Бюро National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), в прошлом месяце было объявлено, что экспорт коньяка растет уже третий год подряд, достигнув рекордных уровней как по объему, так и по стоимости.

В то же время Антуан Леччия, новый председатель FEVS, с удовлетворением отметил, что необходимо снять торговые барьеры и адаптировать предложение в соответствии с потребностями потребителей. Он также предупредил об опасностях, связанных с ростом евро против доллара США, китайского юаня и британского фунта стерлингов, что, по его словам, со временем может снизить конкурентоспособность французских вин и спиртных напитков на основных рынках.

«Продажи французских вин и спиртных напитков продолжают свою тенденцию к росту, чему способствует рост мировой торговли, включая Европу, а также привлекательность и доступность винтажей 2014 и 2015 годов», – добавил он.

КИТАЙЦЫ ХОТЯТ ПРОДВИГАТЬ У СЕБЯ ГРУЗИНСКОЕ ВИНО

Делегация винных импортеров из КНР, состоящая из 13 человек, посетила Грузию, где познакомилась с винодельческими предприятиями в Самегрело, Картли, Гурии, Имерети и Кахети. За неделю гости из Китая побывали на 18 винозаводах, продегустировали местные вина, узнали о технологиях изготовления вина в квевери.

Импортеры из Китайской Народной Республики также приняли участие в ртвели (сбор урожая винограда) и встретились с представителями местных винодельческих компаний, представивших свою продукцию.



Главой делегации из Поднебесной выступила Мастер вина Дебра Мейбург.

По ее словам, она очень хочет, чтобы китайские потребители прониклись

историей и культурой Грузии, делающих местные вина столь неповторимыми, и намерена представлять грузинскую винодельческую продукцию на азиатских рынках.

Сегодня Китайская Народная Республика – один из ключевых экспортных рынков для грузинских виноделов. Среди стран – экспортеров грузинского вина КНР занимает 2-е место, уступая лидерство лишь России. За 8 месяцев 2017 года грузинские винодельческие компании поставили китайским заказчикам свыше 5 млн бутылок вина – на 51% больше, чем в прошлом.

Георгий Саманишвили, возглавляющий Национальное агентство вина, уверен: для страны важно, чтобы в нее приезжало как можно больше профессионалов, интересующихся местной винодельческой продукцией. Ожидается, что подобные визиты позволят отношениям между грузинскими производителями вина и азиатскими импортерами выйти на качественно иной уровень.

АЭРОФЛОТ СЧИТАЕТ РОССИЙСКИЕ ВИНА ХОРОШИМИ, НО ДОРОГИМИ

Крупнейшая российская государственная авиакомпания предпочитает закупать для пассажиров бизнес-класса зарубежные вина, объясняя это тем, что отечественные производители не могут предложить продукцию, сопоставимую с зарубежной по качеству, количеству и цене – аналогичные российские напитки обходятся дороже.

Эта ситуация вызвала вопросы у руководства СПО «Виноградари и виноделы», которое направило в антимонопольное ведомство РФ письмо с просьбой обратить внимание на госзакупки вин Аэрофлотом. Авиакомпания, говорится в этом обращении,



для своих пассажиров бизнес-класса закупает вина только зарубежного производства, тогда как на российском рынке достаточно отечествен-

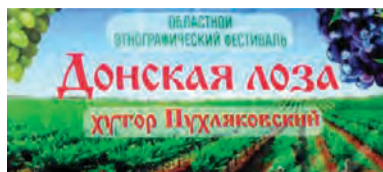
ных премиальных напитков. Глава Союза виноградарей и виноделов Леонид Попович подчеркнул, что в России ежегодно производится около

9 млн бутылок высококлассного вина, и продаются они по вполне доступной цене.

Однако в Аэрофлоте утверждают, что российское вино они тоже покупают. Так, пассажирам бизнес-класса на внутренних рейсах предлагают вино компании «Абрау-Дюрсо», а в эконом-классе – отечественные тихие вина.

Сотрудничество с авиакомпанией подтвердили и в «Абрау-Дюрсо». Как пояснила представитель предприятия Дарья Домостроева, премиальных российских вин на отечественном рынке немного, и при этом они дороже зарубежных аналогов. Например, бутылка вина «Усадьба Дивноморское» стоит более 2 тыс. руб. Поэтому Аэрофлот и закупает более дешевые иностранные вина аналогичного качества.

СОБЫТИЯ



«Донскую лозу» назвали лучшим осенним винным фестивалем в России

На X юбилейный этно-графический фестиваль, который состоялся 30 сентября на хуторе Пухляковский Усть-Донецкого района, приехало около 22 тысяч гостей с Кубани и Ставрополя, из Воронежской области и Санкт-Петербурга, а также туристы из других стран. Свою продукцию здесь представили 70 виноделов, в том числе 7 крупных винодельческих предприятий.

Место проведения фестиваля «Донская лоза» выбрано неслучайно: хутор Пухляковский с XVIII века считается историческим центром донского виноделия. Как заметил замглавы региона Вадим Артемов, сегодня донское виноградарство и виноделие высоко оценены не только в России, но и в мире. Развивается винный кластер «Долина Дона», появились специальные винные туры, а каждая 7-я бутылка вина, купленная в Ростовской области, произведена именно в этих местах. В дальнейшем это будет уже не каждая 7-я, а каждая 3-я бутылка, уверен Вадим Артемов.

Ряды виноделов в Пухляковском протянулись до самого Дона. Кроме исконных местных сортов – сибирьковский, красностоп золотовский, донское белое, здесь были представлены и новые сорта, например, редкий для всего российского виноделия американский зинфондель. На традиционной сельскохозяйственной ярмарке продавали не только мед и фрукты, но и саженцы различных сортов винограда.

Помимо дегустации традиционных донских блюд и напитков, гости могли освоить азы гончарного искусства, плетения казачьей нагайки и прочей этноэкзотики. Особой популярностью у публики пользовались конкурс по катанию деревянных винных бочек «Винная дорожка», тематические викторины и розыгрыши.

По мнению министра экономического развития Ростовской области Максима Папушенко, фестиваль «Донская лоза» – одно из главных событийных туристских событий на Дону: «Благодаря таким праздникам Ростовская область входит в Золотую лигу Национального рейтинга развития событийного туризма». А специалисты аналитического агентства «ТурСтат» назвали фестиваль лучшим винным фестивалем из всех, что прошли в России этой осенью.



БАЛАКЛАВА С РАЗМАХОМ ОТМЕТИЛА #WINEFEST

Фестиваль сбора урожая и виноделия прошел в Крыму с 30 сентября по 1 октября уже во 2-й раз. На празднике, где демонстрируют свои достижения местные виноделы, выступил легендарный артист, певец и «винодел» Адриано Челентано.

Фестиваль сбора урожая и виноделия #WineFest – масштабное социальное и культурное мероприятие, которое на виноградниках «Золотой Балки» считают главным праздником осени. #WineFest, организованный под эгидой только что открытой Ассоциации виноградарей и виноделов «Севастополь», был открытым: вход для всех посетителей – как жителей Крыма, так и гостей полуострова – объявили свободным. А народу на виноградниках «Золотой Балки» в этом году побывало более 15 тыс.

Профессионалам отрасли предложили обширную деловую программу, в которой приняли участие ведущие виноделы Севастополя и Крыма, сомелье и кависты, рестораторы и отельеры, бизнесмены и журналисты. В Салоне вин на крыше Шампанерии «ТерруАрт» прошли дегустации про-



дукции ведущих крымских виноделов, познакомившие с особенностями уникального севастопольского терруара, проводились мастер-классы по сочетаемости вин и блюд. Глава Союза сомелье и экспертов России Артур Саркисян презентовал Крымский раздел нового авторского гида «Российские вина 2016/2017».

А широкую публику порадовали большой развлекательной программой – танцевальными и музыкальными шоу, конкурсами и призами, ярмаркой местных продуктов и сувениров, полетами на воздушном шаре. Большой успех у гостей фестиваля имела битва виноградом, а также соревнования по выжиманию ягод ногами в огромной

давилне, как это делалось в древние времена. На празднике выступил известный по кинофильму «давилщик» винограда маэстро Челентано, приехавший в Крым со своей темпераментной группой Celentano Tribute Show, объехавшей весь мир.

Организаторы #WineFest уверены, что фестиваль поддержит виноделов Крыма и Севастополя и поможет продвижению их продукции, а также ускорит развитие энogaстрономического туризма на полуострове. Мероприятие стало одним из самых посещаемых массовых праздников Крыма. По версии агентства «ТурСтат», оно признано 2-м лучшим винным фестивалем этой осени в России.

ГРУЗИНСКИЕ ВИНОДЕЛЫ ПОЛУЧИЛИ МЕДАЛИ И ОТКРЫЛИ МУЗЕЙ

Производители из Грузии продолжают активно осваивать азиатские рынки. В сентябре на конкурсе Decanter Asia Wine Awards (DAWA) они завоевали 39 наград.

Растет спрос на их продукцию и в Китайской Народной Республике, причем грузинские власти уверены, что торгово-экономические отношения с Китаем будут с каждым годом крепнуть. Decanter Asia Wine Awards (DAWA) – азиатский партнер всемирного винного конкурса Decanter World Wine Awards (DWAA), организатором которых выступает британский журнал Decanter. В этом году грузинские винодельческие компании завоевали в Гонконге 2 платиновые, 1 золотую,



12 серебряных и 20 бронзовых медалей, а также 4 медали «комменде» (рекомендовано). Сегодня в Грузии производится 18 разновидностей вин местного происхождения.

Недавно в крупнейшем молле китайского города Ю (провинция Чжэцзян), который является основной площадкой для экспортеров, работающих на азиатских рынках, начал

работать Музей грузинского вина. Событие выглядит вполне логичным, ведь Китайская Народная Республика входит в первую тройку ключевых торговых партнеров грузинского государства. Только за 7 месяцев этого года оборот между странами составил свыше 481 млн долл. – на 18,2% больше по сравнению с прошлогодними показателями.

В Китае уже складывается целая сеть домов грузинского вина – первый из них был запущен около 2 лет назад, второй открылся этой осенью при отеле «Шангри-Ла». Посетители музея смогут познакомиться здесь с историей грузинского виноделия и приобрести напитки грузинских производителей. В перспективе планируется открыть аналогичные музеи в Пекине и Шанхае.

НАГОРНЫЙ КАРАБАХ СОБРАЛ ВИНОДЕЛОВ И ТУРИСТОВ

16 сентября на территории заповедника «Дворец Мелика-Еганянов» в селе Тог Гадрутского района состоялся 4-й фестиваль вина, в котором приняли участие 12 компаний из Армении, 11 – из Нагорного Карабаха, а также 10 частных виноделов. Гости оказались гораздо больше 2,5 тысяч человек, ожидавшихся организаторами.

На фестивале действовало более 30 павильонов, где виноделы представили посетителям свою продукцию. Впервые привезла сюда свои вина армянская компания «Карас». Для сельскохозяйственной ярмарки было организовано еще около 20 мини-павильонов. Кроме дегустаций, публике «угощали» различными выставками, концертами национальной и современной музыки, связанными с традицией изготовления вина театральными постановками. Программу украсила ярмарка винных изделий и армянской кухни.

Как сообщил заместитель министра экономики Нагорного Карабаха Сергей Шахвердян, фестиваль вина преследует две цели: позволить предпринимателям и частным сельским хозяйствам реализовывать свою продукцию и привлечь больше туристов. Организаторам удалось и первое, и второе.

По свидетельству представителя министерства экономики Нагорного Карабаха Артака Григоряна, в село Тог прие-



хали туристы из Армении, Белоруссии, Италии и других стран Европы. Число иностранных туристов с прошлого года выросло на 46%. Что касается вина, то, по мнению туристки из Франции Софии Понс, вино Нагорного Карабаха заслуживает того, чтобы оказаться на мировом рынке.

СОБЫТИЯ

9th World Bulk Wine Exhibition

Genuine Wines, Global Business

Балковые вина оценят в Амстердаме

С 20 по 21 ноября в Амстердаме будет проходить 9-я выставка World Bulk Wine Exhibition (WBWE), в рамках которой состоится ежегодный конкурс балкового вина, а также впервые пройдут мастер-классы по обеспечению и улучшению качества вина, поставляемого оптом.

На выставке пройдут мастер-классы по различным техническим вопросам, касающимся массового вина, среди которых купажирование, фирменный розлив для супермаркетов и требования к розливу на рынке, а также способы корректировки и улучшения вина.

В WBWE заявили, что программа составлена для того, чтобы «каждый участник мог перепроверить свои методы работы, рационализировать, заполнить пробелы, улучшить свои навыки и узнать о маркетинговых перспективах вина и как к ним подготовиться».

19 ноября, незадолго до начала ярмарки, WBWE также объявит победителей International Bulk Wine Competition (IBWC) – единственного конкурса, посвященного балковым винам и тем, кто улучшает качество вин в этом огромном секторе.

Конкурс открыт для всех тех, кто производит не менее 10 000 литров вина, образцы можно отправить до 16 ноября. Среди предыдущих победителей конкурса: Vinicola San Nazaro из Reggio Emilia (Италия), Cooperative Jesus del Perdon (Испания), Vinedos Puertas (Чили), Cantine Vincenzo Solferino (Италия) и Mamerto de la Vara (Испания).

