

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 7 (45)  
Октябрь 2020

### СОБЫТИЯ



#### Roulet запускает Bartender Challenge 2020

Коньячный дом Roulet совместно с ресторанной премией WHERETOЕAT объявляют о старте конкурса для бар-тендеров – Roulet Bartender Challenge.

Коньяк как категория напитков сегодня находится на перепутье, с одной стороны которого – следование традициям, а с другой – желание привнести инновации как в производство, так и в культуру потребления. Цель конкурса Roulet Bartender Challenge – показать, что коньяк – больше чем джестив. Перед бар-тендерами из Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбург, Сочи и Казани стоит амбициозная задача: вернуть этот напиток в авангард коктейльной и гастрономической культуры.

В рамках конкурса каждому из участников предстоит создать коктейль на основе коньяка Roulet VS с гастрономической парой к нему, сфотографировать их и отправить фотографии оргкомитету конкурса. Помимо фото от участников ждут видеопрезентации с краткой информацией о себе, своем заведении, комментарии о коктейле и гастрономической паре.

(Окончание на стр. 3)

## ЛЕОНИД ФАДЕЕВ: «НАШ КОНКУРС ПОЗВОЛЯЕТ ОПРЕДЕЛИТЬ РЕАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА ВИН!»

С 19 по 21 сентября в Геленджике проходил второй независимый конкурс вин российских производителей Russian Wines Competition, который в этом году претерпел ряд существенных изменений. О том, чем они были вызваны и чем запомнится этот конкурс, газете Wine Weekly рассказал его организатор, лауреат премии WSET/IWSC TheFuture 50, винный академик, DipWSET, WorldSomMagisterSommelier и исполнительный директор АО «Скалистый берег» Леонид Фадеев.

– За три недели до финальной части конкурса организаторы объявили о практически полной замене жюри. Чем было обусловлено это решение?

– Во-первых, это связано с невозможностью иностранных судей прилететь в Россию из-за ограничений, связанных с «коронакризисом», а во-вторых, желанием провести Russian Wines Competition 2020.

В апреле 2020 года из-за пандемии, карантина и закрытых границ мы оказались перед выбором: отменять конкурс или переносить? Пошли по более сложному пути и перенесли конкурс на середину сентября.

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



#### Кто выиграл «Балтийский кубок кавистов-2020»?

23 сентября в Санкт-Петербурге состоялся III открытый профессиональный конкурс «Балтийский кубок кавистов-2020», в котором приняли участие 24 специалиста. К сожалению, антипандемические требования привели к ограничению числа участников.

Чтобы определить сильнейшего, конкурсанты должны были выполнить задания 3 конкурсных этапов. В отборочном туре им нужно было ответить на вопросы теоретического теста и вслепую продегустировать 3 образца крепкого алкоголя. Полуфиналистам необходимо было выполнить креативное задание «Продажа алкогольных напитков», а также ответить на дополнительные вопросы членов жюри и опять же вслепую продегустировать 5 образцов красного вина, 4 из которых были австрийскими.

В финале трем лучшим участникам предстояло продегустировать 6 образцов игристого вина, которое было разделено организаторами на 2 категории: Россия и «страна X». Требовалось определить, в какой стране и из какого сорта было произведено вино.

(Продолжение на стр. 2)



## КАКИЕ ВИНА ПОБЕДИЛИ НА КОНКУРСЕ RUSSIAN WINES COMPETITION 2020?

С 19 по 21 сентября в Геленджике проходил второй независимый конкурс вин российских производителей Russian Wines Competition. В этот раз жюри состояло исключительно из винных академиков России.

Еще одно нововведение Russian Wines Competition 2020 – опубликование оценок вин, продегустированных на преселекции, но не вошедших в конкурсный список. Отдельного внимания заслужил новый интерактивный блок конкурса. Все три дня разные специалисты отрасли отве-

чали на вопросы ведущего и обсуждали в прямом эфире YouTube-канала Vine and Wine (<https://www.youtube.com/channel/UC-oiVpKcxQgi6GVIG9b3ajw>) актуальные темы и проблемы винной индустрии России. Но ключевым событием традиционно стала конкурсная дегустация.

По результатам преселекции, в рамках которой продегустировано 533 вина российских производителей, всего на конкурс было отобрано 200 вин: 186 образцов получили оценки дегустаторов, 14 образцов снято с дегустации по причине наличия дефек-

тов. Из основных дефектов вин можно отметить окисление и чрезмерное содержание диоксида серы. В целом вина российских производителей показали достойное качество. Можно смело утверждать, что за прошедшие два года виноделие России осталось стабильным. В итоге золотых медалей, как и в 2018 году, присуждено не было, серебряные медали получили 9 вин, «бронзу» получили 46 вин.

«Ко второму конкурсу готовились долго. Ему предшествовала тщательная преселекция вин, представленных в розничной продаже в настоящее время, которых не было на

первом Russian Wines Competition. Это сознательный выбор. Мы хотим открывать новое и лучшее для простого потребителя российских вин. Закупали вина, как и раньше, в розничной сети, никаких прямых поставок с виноделен. Все для объективной оценки продукции, поступающей на прилавок. Произошли некоторые изменения и в формате конкурса: добавили интерактивный блок, который оказался очень популярен, изменился состав судей, опубликовали результаты преселекции. Что-то продиктовано временем, что-то просто расширило границы события. Мы ждали хоро-

ших результатов, и, как нам кажется, они получились достойными», – рассказал организатор конкурса Леонид Фадеев.

В обновленный состав жюри вошли 5 квалифицированных профессионалов международного уровня из России:

• Анна Баранова – винный академик, DipWSET, профессиональный сомелье, судья Международного винного конкурса Vintaly's 5Star Wines, двукратный призер дегустационного конкурса «Петербургский сомелье. Лига чемпионов»;

(Продолжение на стр. 3)

## СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Кто выиграл  
«Балтийский кубок  
кавистов-2020»?

При этом суммарная стоимость вин из каждой категории была примерно равной и составляла около 5000 руб.

Вторым заданием финала стала «Работа в бутике», а в третьем задании, придуманном прошлогодней победительницей конкурса Мариной Тонковой, участникам нужно было расставить по возрастанию стоимости 5 вин из флагманского российского сорта Красностоп и презентовать жюри одно из вин.

По итогам финала победу в конкурсе одержала Вероника Смирнова («Форт Санкт-Петербург»), которая уверенно лидировала на всех конкурсных этапах. От имени Австрийского бюро винного маркетинга AWMB победительница получила Гран-при конкурса: поездку на выставку Vie Vinum 2021, которая должна состояться летом 2021 года в столице Австрии городе Вене.

Второе место завоевал Алексей Баранок («Академия сомелье СПб»), а третье место жюри присудило дебютанту финала Илье Кирееву (SimpleWine).

Генеральным спонсором конкурса выступил проект L-wine и бренд «Айвазовский».

## Топ-7 лучших участников конкурса

1. **Вероника Смирнова** – Санкт-Петербург («Форт»): 87,7 балла – финал / 84,7 балла – полуфинал
2. **Алексей Баранок** – Санкт-Петербург («Академия сомелье СПб»): 81,5 балла – финал / 71 балл – полуфинал
3. **Илья Киреев** – Санкт-Петербург (SimpleWine): 77 баллов – финал / 61,7 балла – полуфинал
4. **Инесса Новичихина** – Санкт-Петербург (SimpleWine): 61,3 балла – полуфинал
5. **Елена Ситникова** – Санкт-Петербург (Vinissimo): 57,7 балла – полуфинал
6. **Антон Муратов** – Санкт-Петербург («ДеКанто»): 50,2 балла – полуфинал
7. **Сергей Герасимов** – Санкт-Петербург («Лента»): 41,7 балла – полуфинал

# ЛЕОНИД ФАДЕЕВ: «НАШ КОНКУРС ПОЗВОЛЯЕТ ОПРЕДЕЛИТЬ РЕАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА ВИН!»

(Продолжение, начало на стр. 1)

Очень надеялись, что к этому времени пандемия закончится, а значит, RWC состоится с первоначальным судейским составом. Тем более что на сентябрь все судьи подтвердили свое участие.

В августе стало понятно, что иностранные судьи не прилетят в Россию: «Аэрофлот» один за другим отменял рейсы в связи с отсутствием разрешения на международные полеты. А судьи из Великобритании не смогли приехать по причине того, что Россия находится в красной зоне из-за ситуации с количеством зараженных коронавирусом COVID-19. Поэтому правительство Соединенного Королевства не рекомендует своим гражданам летать в Россию. Кроме того, на территории нашей страны не действует их страховка.

Мы прекрасно понимаем и уважаем решение судей, ведь каждый человек в первую очередь должен думать о безопасности и не подвергать риску себя и своих близких. Но самое главное, абсолютно все судьи изъявили желание участвовать в следующем Russian Wines Competition.

Судья конкурса должен иметь квалификацию «мастер вина» или «винный академик», поэтому было принято решение проводить RWC с участием российских винных академиков, так как мастеров вина в России пока нет. Для формирования нового состава жюри требовалось нечетное количество судей, и желательных таких, кто еще не работал на RWC. Девяти винных академиков в России на момент принятия решения не было. В связи с этим в дегустационную комиссию вошли пять судей, что соответствует и мировой практике. Мы обратились к винным академикам Анне Барановой, Дарье Верещагиной и Снежане Ревчук с предложением принять участие в Russian Wines Competition 2020 в качестве судей, и коллеги его приняли. За что им огромное спасибо. Таким образом, к двум винным академиком – Леониду



Фадееву и Николаю Чащину – присоединились еще три, что и позволило провести конкурс.

### – Насколько сильно эти изменения повлияли на международный статус конкурса?

– В условиях пандемии нам пришлось адаптироваться к окружающей действительности. Ни для кого не секрет, что винные, и не только, мероприятия по всему миру в 2020 году либо переносились, либо отменялись. Однако мы приложили максимум усилий, чтобы Russian Wines Competition состоялся и потребители получили информацию о качестве вин российских производителей от квалифицированных судей. Да, иностранные судьи, как было заявлено ранее, по объективным причинам не смогли приехать. Но все российские винные академики прошли обучение за рубежом, имеют подтвержденную международную квалификацию «винный академик» (Weinakademikers)

и DipWSET, а также опыт судейства в винных конкурсах и дегустациях за границей. Поэтому изменения не сильно повлияли на международный статус конкурса. Когда пандемия закончится, мы вернемся к прежней модели проведения RWC.

### – RWC поддержали ведущие учебные заведения России. Есть вероятность, что их представители войдут в жюри конкурса в следующий раз?

– Действительно, наш конкурс поддержали ведущие учебные заведения России и Европы, готовящие специалистов для винной индустрии. Для нас это очень высокая оценка, ведь данные институты разделяют философию RWC. Основополагающий принцип конкурса – подтвержденная высокая квалификация членов жюри. Как я уже говорил, кандидат в судьи должен быть мастером вина или винным академиком, то есть профессиональным винным дегустатором. Этот принцип

не подлежит изменению ни при каких обстоятельствах. Если при проведении следующего конкурса представители поддержавших нас учебных заведений России будут соответствовать заявленным выше требованиям, что теоретически возможно, конечно, они смогут войти в состав жюри.

### – Ранее вы говорили, что при проведении второго конкурса будут учтены замечания, выдвинутые по итогам первого. Что это были за замечания, удалось ли их устранить?

– Замечания по итогам первого конкурса в основном касались дизайнерских решений. Мы к ним прислушались. Многим не понравился дизайн логотипа, диплома и медалей. Все это поменяли. Кроме того, в 2018 году говорили, что мы были «закрыты» для винной общественности, поэтому на нынешний конкурс в качестве секунданта пригласили известного российского винного эксперта Дмитрия Ковалева-Федосова. Он беспристрастно следил за проведением мероприятия. Использовали прямые эфиры – с конкурсной площадки и вечерние «отчеты» организатора. Еще одним нововведением Russian Wines Competition 2020 стала публикация оценок вин, продегустированных на преселекции, но не вошедших в конкурсный список.

### – RWC отличается тем, что всегда проводит предварительную селекцию. Зачем это нужно и как осуществляется отбор? Кто в итоге принимает решение о внесении вина в список участников?

– Цель предварительной селекции – отобрать на конкурс определенное количество вин из числа представленных в розничной продаже на момент подготовки. В 2020 году эта цифра составила 200 вин российских производителей. По моему опыту участия как судьи в международных винных конкурсах, например в Decanter World Wine Awards, в день качественно можно

**Kirantoni**

- АНАЛИТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВИННЫХ ЛАБОРАТОРИЙ.
- ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ВИН.
- КОНСУЛЬТАЦИИ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ.

Подробнее: [www.kirantoni.com](http://www.kirantoni.com)

tel.:(+373) 600 85 449, (+373) 673 80 252

Выставочная компания «СОУД» приглашает Вас принять участие или посетить

XXIV международную выставку  
**«НАПИТКИ»**  
г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

- Международный дегустационный конкурс ликёро-водочных изделий, вин и коньяка.
- Конгресс производителей напитков с участием ведущих спикеров отрасли.
- Конкурс «Народная дегустация».
- Презентации новых продуктов.

Выставочная компания  
**СОУД** +7(862)262-31-79, 262-26-93  
E-mail: [lena@soud.ru](mailto:lena@soud.ru), [soud.ru](mailto:soud.ru)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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](mailto:editor@provina.ru)  
Распространяется бесплатно  
посредством e-mail рассылки  
участникам винного рынка.



продегустировать и оценить порядка 70 вин. Всего во время преселекции к RWC 2020 продегустировано 533 вина российских производителей. Мы физически не смогли бы взять все вина на конкурс, так как для этого пришлось бы увеличивать состав жюри.

Процедура отбора вин на RWC подробно описана на сайте [www.vineandwine.vip](http://www.vineandwine.vip) (раздел «Предварительная селекция»).

Дегустируемые вина каждого производителя оцениваются по 100-балльной системе (OIV) и распределяются по трем таблицам:

- первая – вина, получившие оценку 88 и выше (вина хорошего качества и лучше);
- вторая – вина, получившие оценку 80 – 87 (вина удовлетворительного качества);
- третья – вина, получившие оценку ниже 80 (вина с дефектами и низкого качества).

Далее, исходя из квоты для конкретного производителя, делается срез и для конкурса отбираются вина пропорционально из каждой таблицы. Подобный подход позволяет объективно представить на конкурсе каждого производителя и российское виноделие в целом. Квоты для производителей на конкурсе устанавливаются, учитывая выпускаемый ими ассортимент вин.

Однако ряд вин попали на конкурс без предварительной селекции. Эти вина относятся к условной категории «дорогостоящие российские вина».

Решение о внесении в список участников принималось мной как организатором конкурса на основании статистических данных по каждому дегустируемому производителю.

### – Чем гарантируется объективность дегустационной оценки на RWC?

– Я уже отвечал на этот вопрос в февралье, но повторю еще раз.

Объективность дегустационной оценки на Russian Wines Competition 2020 гарантируется следующими факторами.

Во-первых, образовательной базой и подтвержденной винной квалификацией членов жюри. Квалификация «винный академик» и DipWSET – это уровень винного эксперта. Двое судей конкурса являются действующими студентами Института мастеров вина (The Institute of Masters of Wine): Леонид Фадеев – Stage 2, Дарья Верещагина – Stage 1. Как и в любой другой профессии, все начинается с образования (фундамента), а потом уже переходит в опыт работы. Я приводил пример, что не буду доверять юристу, у которого есть большой стаж работы, но нет высшего юридического образования. Применительно к винной экспертизе все то же самое: можно 20 лет дегустировать вина, но идти в неверном направлении, не имея надлежащего образования. Сдача экзаменов, в частности в Институте мастеров вина, Австрийской винной академии и WSET, и получение званий винного академика, DipWSET – это верный способ подтвердить компетентность винного эксперта.

Во-вторых, объективность гарантируется дегустационным опытом и опытом судейства в международных винных конкурсах, где специфическая оценка вин: каждое оценивается примерно в течение трех-пяти минут. Для этого нужны специальные навыки и системный подход.

В-третьих, формат слепой дегустации.

Дегустатор не должен знать, какое вино (производителя, наименование, а в нашем случае еще и стоимость образца) он дегустирует.

В-четвертых, на конкурсе нечетное количество судей, и их пять человек.

В-пятых, вина оцениваются по 100-балльной системе, с использованием специализированной электронной программы VinAgora International Wine Competition Evaluation Software (Венгрия) – Wine Compass, одобренной для проведения международных винных конкурсов Международной организацией виноградарства и виноделия (OIV).

И последнее – объективность гарантируется независимостью судей. На Russian Wines Competition судьи никак не связаны с дегустируемыми винами, например, не заинтересованы в продаже и продвижении конкретных вин.

**– В правилах RWC сказано, что «оценка 80 баллов является порогом качества: вина, получившие 80 баллов и более, рекомендуются потребителю». А как вы характеризуете вина с баллом ниже 80?**

– Вина с оценкой ниже 80 баллов – это вина с дефектами и низкого качества. Они не могут быть рекомендованы, потому что такой продукт нельзя назвать качественным. Покупая подобные вина, потребитель просто-напросто обманывает себя.

**– Расскажите, как снимались с дегустации вина с дефектами? Сколько их было и в чем причины снятия?**

– Если у судей возникало подозрение, что вино содержит дефект, запрашивалась вторая бутылка. Если дефект

подтверждался, на рассмотрение судей выносился вопрос о снятии образца с дегустации. За снятие образца все судьи должны проголосовать единогласно, только в этом случае вино не получало никакого балла. Это обусловлено следующим: если все судьи чувствуют дефект, он уже в высокой концентрации, а значит, сомнений быть не может. А вот если хотя бы один судья был против снятия образца, например, он считал, что дефект незначительный, то мы учитывали мнение меньшинства и продолжали дегустацию с выставлением оценки. В итоге оценка получалась низкая. В 2020 году 14 образцов вин снято с дегустации по причине наличия дефектов. Из основных дефектов вин можно отметить окисление и чрезмерное содержание диоксида серы.

**– В правилах RWC сказано, что «установление места происхождения винограда, из которого изготовлены вина российских производителей, участвующие в конкурсе, не входит в цели и задачи конкурса». Почему?**

– Основная задача конкурса – оценить качество вина, представленного в розничной продаже, а не определить место происхождения винограда, из которого оно сделано. Мы ориентировались на обычного потребителя, который, как правило, не задается подобным вопросом. По опыту участия, например, в Decanter World Wine Awards могу сказать, что и там судьи просто оценивают уровень качества представленных образцов.

(Продолжение на стр. 4)



(Продолжение. Начало на стр. 1)



• **Дарья Верещагина** – винный академик, DipWSET, профессиональный сомелье, выпускник магистратуры Высшей сельскохозяйственной школы Анже (ESA Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers) (Франция), сооснователь винного бара UNICO (Москва);

• **Николай Чащинов** – винный академик, DipWSET, сертифицированный сомелье, судья Международного винного конкурса 5StarWines в Вероне, основатель винной школы Millesime (Санкт-Петербург);

• **Снежана Ревчук** – винный академик, DipWSET, сомелье, судья Международного винного конкурса

## КАКИЕ ВИНА ПОБЕДИЛИ НА КОНКУРСЕ RUSSIAN WINES COMPETITION-2020?

Vitaly's 5Star Wines, профессиональный винный преподаватель, в том числе WSET, специалист ZIC Academy Яна Д'Агаты, сооснователь виноторговой компании DILETANT.WINE (Санкт-Петербург);

• **Леонид Фадеев** – винный академик, DipWSET, лауреат премии WSET/IWSC The Future 50, WorldSom Magister Sommelier, судья международных винных конкурсов Decanter World Wine Awards (Великобритания) и VinAgora (Венгрия), исполнительный директор винодельческого хозяйства АО «Скалистый берег» (Анапа), организатор конкурса Russian Wines Competition.

Вина дегустировались вслепую и оценивались в четырех категориях по 100-балльной системе с помощью специализированной электронной

программы VinAgora International Wine Competition Evaluation Software – Wine Compass (Венгрия), одобренной Международной организацией виноградарства и виноделия (OIV), под удаленным контролем разработчиков.

Лучшим красным тихим вином стало «Ликурия, Каберне Совиньон, 2016 – Лефкадия. 88.6/100» (550 рублей на полке), лучшим белым тихим вином признали «Совиньон Блан, 2019 – Винодельня Узунув. 88.6/100» (895 рублей на полке), в категории игристых вин, изготовленных резервуарным методом, победило «Шато Тамань, Брют, 2019 – Кубань-Вино 2019. 84.6/100» (390 рублей на полке), а наибольшее количество баллов среди игристых вин, изготовленных традиционным методом, набрало «Империал, Брют Розе,

2014 – Абрау-Дюрсо. 88/100» (1650 рублей на полке). Вина получают титул «Лучшее вино российского производителя 2020 года по версии Russian Wines Competition®». Все победители – представители Краснодарского края. В очередной раз можно сделать вывод, что высокая стоимость вина не всегда означает его высокое качество. Организаторы благодарят участников, судей и соорганизаторов. В этом году особенности эпидемиологической ситуации в мире изменили формат мероприятия и повлияли на даты конкурса. Но, приложив большие усилия, Russian Wines Competition удалось провести. Генеральным спонсором выступило АО «Скалистый берег». На данный момент предприятие активно развивается, сдана в эксплуатацию первая очередь современной ви-

## СОБЫТИЯ

(Окончание. Начало на стр. 1)

### Roulet запускает Bartender Challenge 2020

Также предполагается, что каждый конкурсант бросит вызов двум своим коллегам для их участия в челлендже и поделится новостью в своих соц-сетях. На данном этапе судьи смогут оценить технологию производства коктейля и гастрономической пары, креативность бармендера и его умение эффектно оформить напиток и блюдо. В январе в каждом регионе выберут победителя, каждого из которых наградят поездкой в Москву на российскую премию WhereToEat 2021 (RWTE 2021), специальными призами от коньячного дома Roulet, а также сертификатом на обучение на курсе «Интенсив: Шеф-бармен» в Учебном центре Романа Торошина (или другом регулярном курсе центра на выбор). Финал конкурса пройдет в рамках Российской премии WhereToEat 2021. Жюри в составе представителей коньячного дома Roulet, оргкомитета премии WHERETO EAT, журналистов профильных изданий и блогеров оценит подачу, концептуальность и сочетаемость напитка и гастрономической пары.

Победитель финального тура награждается поездкой во Францию, регион Коньяк, с посещением коньячного дома Roulet.

Roulet Bartender Challenge стал логичным продолжением прошлогоднего конкурса Roulet Chef Challenge 2019, где между собой состязались лучшие шеф-повара. Тогда было подано 120 заявок. Победителем Юга России стал Алексей Павлов – шеф-повар ресторана «Барселонета» с десертом «Райское дерево» из шоколада, печенья, мусса из хурмы с коньяком, сахарного облака и пряного райского яблока в Roulet Cognac VS. В Москве победу одержала Анна Федяй – шеф-кондитер ресторана Ovo by Carlo Cracco с десертом на основе тыквы, лесного ореха и коньяка Roulet. Победительницей петербургского этапа конкурса стала Юлия Иванова – шеф-кондитер отеля «Астория», представившая на конкурс коньячную бабу с кремом из ежевики, взбитым ганашем из ревеня, карамелизированными яблоками и ванильным Шантили с коньяком Roulet.

## СОБЫТИЯ

3-4 ОКТЯБРЯ 0+

ПРАЗДНИК СБОРА УРОЖАЯ И ВИНОДЕЛИЯ



## В Крыму пройдет юбилейный #WineFest

3 и 4 октября в живописной долине Золотая Балка состоится 5-й, юбилейный Фестиваль урожая и виноделия #WineFest, проводимый под эгидой Ассоциации виноградарей и виноделов «Севастополь» и при поддержке правительства Севастополя.

Пятый сезон фестиваля #WineFest обещает множество приятных сюрпризов и открытий для гостей любого возраста. Это, прежде всего, семейный праздник, который обещает развлечения и угощения на любой вкус, а также множество позитивных эмоций в первые выходные октября.

Участников фестиваля ждут дегустации лучших крымских вин, полеты на воздушном шаре, живописные виды виноградников, выставка древних винных бутылок, обнаруженных при раскопках в Балаклаве, и многое другое.

На главной аллее виноделов свои вина для дегустаций представят ведущие винодельческие предприятия Севастополя и Крыма. В шатре-лектории запланирована деловая программа с пресс-конференцией представителей винодельческих хозяйств. А в Кулинарной битве блогеров будут участвовать шеф-повара, блогеры и виноделы. В экомаркете гости фестиваля смогут продегустировать и приобрести экологически чистые фрукты и овощи, а также виноград различных сортов. Снек-бар порадует закусками и готовыми блюдами, которыми быстро можно будет утолить голод и перейти к развлечениям. Кроме того, на фестивале будет представлено большое количество фуд-кортков с локальными меню, где можно будет подкрепиться более основательно.

Подробнее о программе фестиваля: <https://balaklava-winefest.ru/#programma>

# ЛЕОНИД ФАДЕЕВ: «НАШ КОНКУРС ПОЗВОЛЯЕТ ОПРЕДЕЛИТЬ РЕАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА ВИН!»

(Продолжение, начало на стр. 1, 2, 3)

– Для чего была организована интерактивная программа, которая проходила параллельно с конкурсом?

– Множество винных конкурсов стали скучными и однообразными, в том числе в России. Виноделы и любители вина в результате получают только балльную оценку, но у них нет возможности интерактивного участия в конкурсах посредством своих вопросов и комментариев. Мы решили разнообразить Russian Wines Competition, собрав спикеров, связанных с винной индустрией, чтобы обсудить в прямом эфире актуальные вопросы отрасли.

– Каких вин было больше представлено в финале конкурса – белых или красных, какие сорта преобладали? Есть ли такие данные?

– Конечно. Все опубликовано на сайте [www.vineandwine.vin](http://www.vineandwine.vin). Статистика свидетельствует о том, что на конкурсе преобладали красные сухие вина, 93 наименования. На втором месте – тихие белые вина, их было 70. Далее игристые вина, изготовленные традиционным методом, – 21 наименование. И замыкали список игристые вина, изготовленные резервуарным методом, – 16 вин. Эти данные подтверждают, что в связи с климатическими особенностями винодельческих регионов и вкусовыми предпочтениями потребителей в России больше производят красных вин.

Что касается сортов винограда, на конкурсе преобладали международные сорта, и это тоже свойственно нашей стране. Лидерами были Шардоне и Каберне Совиньон.

– Финалы дегустационных конкурсов нередко отличаются большим количеством событий, а иногда и накалом страстей в обсуждении тех или иных оценок. Чем вам запомнился RWC 2020?

– Мы провели объективную профессиональную оценку 200 вин российских производителей. Успешно прошла и интерактивная часть конкурса из се-



рии прямых эфиров с представителями винной индустрии России и обзора работы дегустационной комиссии.

– Большинство дегустационных конкурсов проводится по стандартной схеме: винодел предоставляет образцы своих вин, зачастую заплатив за участие деньги, жюри их рассматривает и отбирает лучшие. На RWC производитель может и не знать, что его вино отобрано для конкурсной дегустации. Причем организаторы приобретают вина-участники за свои деньги. Почему была выбрана именно такая схема конкурса?

– Покупка в розничной сети всех вин, участвующих в конкурсе и преселекции, – это основополагающий принцип Russian Wines Competition. Мы первыми в России реализовали данную идею. Оцениваются только те вина, которые продаются в магазинах для обычных потребителей, желающих знать об уровне их качества. Причем вина мы покупаем инкогнито. Соблюдение такого принципа исключает попадание на

конкурс вин из «лучших бочек» и позволяет определить реальный уровень качества дегустируемых образцов.

– Какова же основная цель организаторов конкурса? Получается, что в этом мероприятии нет абсолютно никакой коммерческой составляющей.

– Действительно, Russian Wines Competition – полностью некоммерческий проект. Основная идея конкурса – социальная ответственность бизнеса винной индустрии России перед потребителями. Цели и задачи подробно описаны на сайте [www.vineandwine.vin](http://www.vineandwine.vin), где вы можете с ними ознакомиться. Если в двух словах, организаторы и спонсор конкурса, компания АО «Скалистый берег», желают донести до потребителей объективную и достоверную информацию о качестве российских вин. Причем донести безвозмездно и популяризировать качественные вина российских производителей в российском и мировом винном сообществе.

– Есть ли в мире аналогичные конкурсы и на какие из них вы хотели бы равняться?

– Я не слышал, чтобы в мире проводили что-то подобное, и лично мне это импонирует. Russian Wines Competition является профессиональным и самостоятельным мероприятием, уникальным в своем роде и передовым. Поэтому «равняться на другие конкурсы» – не совсем уместная формулировка по отношению к нам. В то же время нет ничего зазорного в том, чтобы перенимать положительные и интересные моменты у наших зарубежных коллег.

– Непременный атрибут большинства винных конкурсов – различные награды: дипломы, медали, статуэтки, ценные призы. Как вы планируете отмечать или награждать победителей?

– Самое главное – мы обязательно доведем до сведения победителей конкурса и медалистов соответствующую информацию, поздравим их и вручим памятные дипломы.

– Возможно ли появление какой-то символики для вин, победивших в конкурсе, которую виноделы могли бы наносить на этикетки?

– Не исключено, но это не является нашей основной целью. Для многих потребителей наклейка на бутылке вина может ничего не сказать. Главное, что результаты и подробная информация по винам-участникам есть в интернете.

– Планируете ли вы публикацию рейтингов RWC 2020, ориентируясь на которые потребители могли бы делать свой выбор?

– Результаты конкурса опубликованы в свободном доступе для лиц от 18 лет и старше на сайте [www.vineandwine.vin](http://www.vineandwine.vin), который посещают потребители вина – наша целевая аудитория. Разделы «Предварительная селекция вин», «Результаты» и «Винные рейтинги» полностью адаптированы под мобильные устройства, что позволяет

## «ЗОЛОТАЯ БАЛКА» ПРЕДСТАВИЛА ВИНА ZB NATURA



Винодельня «Золотая Балка» выпустила новую лимитированную линейку тихих вин ZB Natura с эффектной красочной этикеткой. Это молодое вино, сделанное из винограда урожая 2019 года, выращенного в Севастопольской винодельческой зоне.

В названии лимитированной линейки («Natura» – лат. «природа») винодельня постаралась выразить характер самого продукта: легкое, свежее, яркое вино, призванное передать натуральный вкус Севастопольского терруара.

Богатство и щедрость природы Крымского полуострова особенно наглядно и сочно воплощены в дизайне новой коллекции. На этикетке мы видим цветущее маковое поле с прекрасной незнакомкой в воздушных развевающихся одеждах.

В лимитированной линейке представлены два вина:

ZB Natura Rose – розовое сухое из сорта винограда Каберне Совиньон и Пино Нуар, в аромате которого встречаются тона клубники, цветы граната и красной смородины.

ZB Natura White – белое сухое из сортов Алиготе и Ркацители с ярким интенсивным цитрусовым ароматом и освежающим вкусом с деликатной лаймовой горчинкой в послевкусии.

Лимитированная линейка ZB Natura 2019 уже представлена в фирменных магазинах «Золотая Балка» в Москве, Крыму и Севастополе.

### Справка

Винодельня «Золотая Балка» делает вина из собственного винограда, выращенного в Севастопольской винодельческой зоне. Долина Золотая Балка, от которой берет свое назва-

ние винодельня, находится под Балаклавой, которую называют настоящей жемчужиной полуострова. И не только из-за живописной Балаклавской бухты и восхитительных ландшафтов. Сама природа сформировала здесь экосистему, которая создает идеальные условия для созревания ароматного и сбалансированного винограда.

Территория виноградников, общая площадь которых составляет 1450 га, обладает на редкость богатой экспозицией участков: самая нижняя точка – 70 м, самая высокая – 250 м. Почвы также отличаются многообразием: белые меловые, известковые плодородные, карбонатно-глинистые, коричнево-карбонатные и др. Это позволяет создавать самые разные линейки и интересные, непохожие вина, варьируя сортовой состав и совершенствуя вкусовые характеристики.



нашим посетителям получать нужную информацию в удобном формате. Кроме того, мы опубликовали оценки вин, продегустированных на преселекции, но не вошедших в конкурсный список.

**– Вы лично довольны тем, как прошел нынешний конкурс? Что бы хотелось изменить в дальнейшем?**

– Могу утверждать с полной ответственностью – мы довольны Russian Wines Competition 2020. Касательно изменений скажу так: просто нужно идти в ногу со временем. Мир не стоит на месте, и мы тоже.

**– Как будет развиваться RWC в ближайшие несколько лет?**

– Это очень сложный вопрос. Будущее тяжело увидеть и спрогнозировать. Мы обязательно будем развивать конкурс, а про перспективы рассказывать по мере их реализации.

**– Кто же стал победителем в каждой номинации на Russian Wines Competition 2020?**

– Лучшим красным тихим вином стало «Ликурия, Каберне Совиньон, 2016 – Лефкадия. 88.6/100» (550 рублей на полке), лучшим белым тихим вином признали «Совиньон Блан, 2019 – Винодельня Узунов. 88.6/100» (895 рублей на полке), в категории игристых вин, изготовленных резервуарным методом, победило «Шато Тамань, Брют, 2019 – Кубань-Вино 2019. 84.6/100» (390 рублей на полке), а наибольшее количество баллов среди игристых вин, изготовленных традиционным методом, набрало «Империял, Брют Розе, 2014 – Абрау-Дюрсо. 88/100» (1650 рублей на полке). Вина получают титул «Лучшее вино российского производителя 2020 года по версии Russian Wines Competition®». Все победители – представители Краснодарского края. В очередной раз можно сделать вывод, что высокая стоимость вина не всегда означает его высокое качество.

**– Сколько всего было присуждено медалей на Russian Wines Competition 2020?**

– В итоге золотых медалей, как и в 2018 году, присуждено не было, серебряные медали получили 9 вин, «бронзу» получили 46 вин.

**– Уже второй раз спонсором RWC выступило АО «Скалистый берег». Не возникнет ли конфликта интересов, когда винодельня начнет выпускать свое вино?**

– Как я уже говорил, руководство АО «Скалистый берег» понимает всю важность профессиональной и объективной оценки российских вин, так как в скором будущем мы выступим на рынке собственные вина премиального и суперпремиального сегментов. Как только это произойдет, будут внесены изменения либо в правила конкурса, либо я выйду из состава жюри, то есть останусь в качестве организатора. Поживем – увидим.

**– Кстати, о вине. Появилась информация, что на винограднике «Скалистого берега» собран первый урожай. Можете поделиться, каким он получился?**

– Для нас 2020 год – особый, судьбоносный. Собран первый урожай для собственного производства на новой винодельне гравитационного типа Côte Rocheuse. Мы ждали этого момента 10 лет, со дня основания компании. В августе закончили строительство производственной части винодельни, получили лицензию и начали переработку своего винограда. Год выдался сложным: сильные заморозки в марте, жара и засуха летом. Однако, на удивление, качество винограда оказалось очень хорошим. Даже те сорта, которые раньше некомфортно переносили жару и засуху, в этом году показали лучшие результаты, чем в предыдущие.

**– Сколько винограда удалось собрать? Какова площадь виноградника и какие сорта преобладают? И конечно, когда ждать первое вино?**

– В этом году мы собрали 120 тонн винограда и не превысили норму нагрузки на куст, установленную в компании. Площадь виноградника – 30 га. Винодельня специализируется на выращивании технического винограда международных сортов (черные – Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пино Нуар; белые – Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг) и одного автохтона – Красностоп Золотовский. Преобладают черные сорта, их 72,5%. Первое вино под брендом Côte Rocheuse планируется к выходу на рынок в конце 2021 года.

**– Какие вина будут составлять линейку «Скалистый берег»?**

– На данный момент планируем выпустить достаточно узкую линейку. В нее войдут три белых, три красных и два игристых вина.

Белые вина будут производиться из таких сортов винограда, как Шардоне, Рислинг и Совиньон Блан. Красные вина будут представлены купажем на основе сорта Мерло, моносортовым вином и купажем на основе сорта Каберне Совиньон.

Два игристых вина будут производиться классическим методом с выдержкой

на дрожжевом осадке в бутылке. Четыре вина будут выпущены в сегменте премиум и еще четыре – в сегменте суперпремиум.

**– Многих интересует, когда будет введена в строй винодельня Côte Rocheuse. Говорят, это ультрасовременное производство со множеством дополнительных опций.**

– Все верно. Côte Rocheuse – современная гравитационная винодельня, позволяющая производить высококачественные вина. В настоящий момент сдана в эксплуатацию производственная часть, технологическое оборудование установлено, идет производство вина. В офисной части винодельни, ресторане и дегустационном зале ведутся отделочные работы, которые планируется закончить к лету 2021 года.

**– Каковы проектные показатели винодельни и когда, на ваш взгляд, можно ожидать ее выхода на полную мощность?**

– Максимальная мощность Côte Rocheuse – 300 тысяч бутылок вина в год. Сейчас виноградника достаточно, чтобы произвести 150 тысяч бутылок вина в год, при благоприятных природно-климатических условиях. Для выхода на полную мощность мы планируем закладку еще одного виноградника. Думаю, это произойдет в ближайшее время.



**20 сентября на ВДНХ, в павильоне «Армения», прошел Фестиваль армянского вина, который посетили более 12 тыс. человек. В рамках этого мероприятия было объявлено о старте совместного проекта «Армянские вина в России», реализацией которого займутся Фонд виноградарства и виноделия Армении и Союз сомелье и экспертов России.**

Фонд виноградарства и виноделия Армении (VWFA) заключил соглашение о партнерстве с Союзом сомелье и экспертов России. Союз займется образовательной и маркетинговой деятельностью для продвижения бренда «Армянское вино» в России. На первом этапе реализации соглашения, до конца 2020 года, Союз проведет систематизацию обучающих материалов по виноделию Армении на русском языке, разработает три образовательных курса разной сложности по истории виноделия, винным

## АРМЯНСКИЕ ВИНА БУДУТ АКТИВНЕЕ ПРОДВИГАТЬ В РОССИИ

регионам, сортам винограда и винным брендам Армении. Планируется выпустить справочную брошюру «Армения: виноградарство и виноделие» для сомелье и студентов винных школ, а также провести ряд лекций и семинаров для профессионалов винного рынка.

Еще одним направлением сотрудничества станет изучение позиций армянских винных брендов в России и подготовка рекомендаций по продвижению. ССЭР также будет курировать информационную кампанию «Армянские вина в России» и подготовит программы визитов сомелье и байеров на винодельни Армении, а также проект пресс-тура российских журналистов в винные регионы страны. Проекты, связанные с визитами в Армению, будут реализованы после

снятия ограничений на перемещения между странами и завершения карантинных мер.

Вот что сказал на пресс-конференции посол Армении в России господин Вардан Тоганян:

«Рынок вина в России сейчас очень конкурентный, на нем есть очень серьезные игроки – иностранные компании, имеющие большой опыт работы, – итальянские, французские, испанские. Поэтому мы должны отнестись к программе продвижения наших вин на российский рынок профессионально. Неслучайно, что для сотрудничества в этом направлении мы обратились к нашему соотечественнику, руководителю Союза сомелье и экспертов России Артуру Саркисяну. Он очень хорошо знает рынок и может встать у руля проекта продви-

жения, реализуемого совместно Фондом виноградарства и виноделия Армении и ССЭР. Фестиваль армянского вина, который мы проводим сегодня, – первое маркетинговое мероприятие после снятия ограничений по пандемии. В планах – организация новых разноплановых событий не только в Москве, но и в других крупных городах: Санкт-Петербурге, Екатеринбурге, Новосибирске и т.д. Очень важно представлять наши товары на разных площадках с привлечением СМИ и представителей профессионального сообщества – и здесь мы очень надеемся на ССЭР. Со своей стороны мы готовы помогать проекту «Армянские вина в России» и решать все вопросы в режиме диалога».

«Сегодня знаменательный день: Союз сомелье и экспертов России и Фонд

## НОВОСТИ



### «Кубань-Вино» выходит на рынок Финляндии

**«Шато Тамань Резерв Красностоп» (Krasnostop. Chateau Tamagne Reserve) станет первым российским вином, которое отправится на экспорт в Финляндию. Соответствующие договоренности были достигнуты в результате переговоров делегации Краснодарского края с представителями финского алкогольного рынка.**

«Кубанское вино продолжает расширять поставки в Европу – мы сумели зайти на рынок Финляндии, в ближайшее время туда отправятся две тысячи литров «Шато Тамань Резерв Красностоп» от винодельни «Кубань-Вино». За эту возможность боролись шесть виноделен края», – заявил губернатор Краснодарского края Вениамин Кондратьев.

О вероятности поставок кубанских вин делегация Краснодарского края вела переговоры во время поездки в Хельсинки в октябре прошлого года. Попасть на финский рынок сложно из-за процедуры закупок и государственной монополии на алкоголь крепче 5,5 градусов, однако команде Корпорации развития Краснодарского края удалось преодолеть этот барьер.

«Это важное событие не только для винодельни «Кубань-Вино», но и для всей отрасли. Впервые на полках государственных алкогольных магазинов Финляндии, где ранее в структуре закупки вина не существовало России как винодельческой страны, появится наше, российское вино.

(Окончание на стр. 6)

виноградарства и виноделия Армении заключили договор о реализации программы продвижения армянских вин в России, – сказал руководитель ССЭР Артур Саркисян. – Я уже несколько лет делаю шаги в этом направлении, выпускаю авторский гид по армянским винам, но теперь пришло время, когда можно и нужно заниматься вопросом продвижения совместными усилиями и с привлечением поддержки государства. В Москве и других крупных городах мы будем рассказывать о том, что такое армянское вино сегодня. Уверен, что потребитель на него найдется. У Армении в России долгое время сохранялся имидж страны коньяков и ликерных, фруктовых вин. Но ситуация кардинально изменилась. Армения абсолютно открыта для новейших технологий, туда приезжают звезды мировой энологии и делятся знаниями. Сочетая уникальность автохтонных сортов с современными технологиями, страна в короткие сроки добивается колоссальных успехов, делая качественные и оригинальные сухие вина».

## СОБЫТИЯ

(Окончание, начало на стр. 4)

«Кубань-Вино»  
выходит на рынок  
Финляндии

Совместными усилиями сразу нескольких ключевых кубанских предприятий, Корпорации развития Краснодарского края и Торгпредством России в Хельсинки удалось разработать и реализовать план мероприятий, который в итоге принес прекрасный результат. Нам необходимо и дальше работать над этим слаженно, эффективно, объединяя усилия бизнеса и органов власти, причем не только в Финляндии, но и на других рынках», – прокомментировал директор департамента по развитию и продвижению «Кубань-Вино» Эдуард Долгин.

Для винодельни это очередной шаг в развитии бизнеса, увеличении узнаваемости и ценности собственного бренда за рубежом. Напомним, что винодельня занимается развитием экспортного направления с 2015 года. География поставок сегодня охватывает такие страны, как Украина, Казахстан, Китай, Гонконг, Япония, Испания, Германия, Бразилия, Норвегия, Турция, Малайзия, Беларусь.

«Кубань-Вино» – это одна из крупнейших виноделен России по розливу тихих и игристых виноградных вин. Она основана в 1956 году, в 2003 году вошла в состав винной группы компаний «Ариант». Располагает тремя производственными центрами в г. Темрюк, ст. Старотитаровская и ст. Тамань. Все вина производятся на современном европейском оборудовании под контролем итальянских энологов-консультантов компании Eprofly. В 2019 году на рынок поступило 69,3 млн бутылок вина под торговыми марками «Шато Тамань» (Chateau Tamagne), «ARISTOV», «Кубань-Вино», «Высокий Берег». Имеет собственную сырьевую базу. В ведении агрофирмы «Южная» (также входит в состав винной группы компаний «Ариант») находится 12 213 га земли на Таманском полуострове и под Анапой. Площадь виноградников составляет 8 718 га.

ГДЕ ЛУЧШЕ ВСЕГО  
ХРАНИТЬ СИГАРЫ?

**В октябре 2020 года запланирован старт продаж хьюмидоров BENOIT. Об этой новинке газете Wine Weekly подробно рассказал известный российский афисионадо, Habanos Master, Habanosommelier, бренд-амбассадор продуктов Habanos S.A. в России и бренд-амбассадор хьюмидоров BENOIT Дмитрий Друца.**

– Почему новые хьюмидоры получили такое название?

– В своей работе мы вдохновляемся личностью талантливого изобретателя-дворянина Николая Бенуа, который стоит у истоков нашего производства.

В его жизни, как и в философии нашего бренда, тесно переплетены искусство и технологии, ценности высшего общества и практичный ум.

Изобретатель родился в Петербурге, в 1881 году, в семье придворного художника-акварелиста Альберта Николаевича Бенуа и пианистки Марии Карловны Бенуа. В будущем музыка приведет его к первому в мире звукометрическому открытию.

С момента основания Николаем Бенуа в Зеленодольске звукометрического завода начинается большая история нашего промышленного предприятия. Мы гордимся историей великих соотечественников и продолжаем их инженерное дело. Создавая технику под брендом BENOIT, мы вдохновляемся искусством жизни, идеалами высшего общества и ежедневными открытиями. Бытовая техника BENOIT – не просто механизмы. Это образ жизни как искусство, дань уважения традициям и, конечно, экспертные знания в области холодильных технологий.

– Расскажите, пожалуйста, что собой представляют новые хьюмидоры BENOIT?



– Линейка хьюмидоров бренда BENOIT – это первый отечественный опыт по созданию экосистем для хранения сигар. В этих устройствах реализован на практике весь необходимый для поддержания условий хранения хрупких и требовательных к температуре и режиму влажности сигар функционал. Например, для хранения мороженого нужна морозильная камера, иначе продукт быстро придет в негодность. А для хранения сигар нужен специальный режим поддержания оптимальной влажности и температуры. Если сигары находятся вне надлежащих условий хранения, то вместе с влагой из табака испаряются уникальные эфирные натуральные компоненты, которые так ценятся потребителем. Поэтому линия автоматизированных хьюмидоров-холодильников BENOIT – это насущная необходимость как для потребителя, так и для продавцов сигарной розницы.

– Чем они отличаются от хьюмидоров, уже представленных на рынке?

– Устройства для хранения сигар разнообразны, и, по сути, их основная

функция – поддерживать условия хранения для сигар. В-первую очередь, режим влажности в пределах 65-70%. На рынке представлено много различных устройств для хранения сигар: от условно недорогих до беспредельно дорогих. У каждого типа устройств есть свои плюсы и минусы. Более 2/3 всех устройств могут поддерживать лишь влажность, но каждый такой хьюмидор требует индивидуальной настройки и постоянного наблюдения за параметрами условий хранения. В качестве увлажняющих элементов в них используется различная полимерная субстанция в виде гидрогеля, и она по мере высыхания должна заправляться вручную. Кроме того, критичным является правильно откалиброванный прибор для измерения уровня влажности – гигрометр. В неопытных руках этот процесс чреват тем, что сигары по незнанию или недосмотру могут либо высохнуть, потерять свой букет и товарный вид, либо, наоборот, быть переувлажнены. Такие скачки влажности неблагоприятно действуют

на хрупкий и живой продукт – сигару. Оставшаяся 1/3 от представленных на рынке устройств может одновременно поддерживать и влажность внутри камеры, и оптимальную температуру. Но в существующих аналогах BENOIT до сих пор технически не решен вопрос по сбросу излишков влаги и равномерного увлажнения на всех уровнях полок. Эти устройства работают однонаправленно: они могут лишь повышать влажность. Кроме того, их основной минус в том, что на нижних ярусах, где расположен увлажняющий элемент, влага выше, а сверху сигары сохнут. Пользователям приходится в ручном режиме на верхних ярусах обеспечивать свои сокровища необходимой влажностью, добавляя на полки дополнительные увлажнители.

Автоматизированные хьюмидоры-холодильники BENOIT смогли технически реализовать на практике эти решения, избавить пользователей от лишних манипуляций и гарантируют, что сигары везде в камере хьюмидора будут иметь одинаковую, заданную на программном блоке влажность и температуру. Более того, умные хьюмидоры BENOIT могут информировать владельца об изменениях заданных параметров через интернет. А владельцу стало еще проще наблюдать за своими сокровищами из любой точки мира. Ну и не последнее значение имеет тот факт, что эти хьюмидоры разработаны для длительного коллекционного хранения. В России только набирает популярность такая форма инвестиций, как инвестиции в сигары. В мире существуют специализированные площадки-аукционы, где коллекционеры и инвесторы предлагают различные редкости, и там принципиальным является, где и как хранились коллекционные сигары.

Для коллекционного и инвестиционного хранения сигар требуются жесткие параметры хранения: чуть пони-

## КОМУ ДОСТАЛАСЬ «ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА-2020»?



**21 сентября в Москве, в концертном зале «Мир» на Цветном бульваре, состоялся VII фестиваль ресторанных концепций PalmaFest, объединивший самые креативные проекты со всей России: от Владивостока и Новосибирска до Екатеринбурга и Костромы.**

На финале XV Национальной премии Palme d'Or/«Пальмовая ветвь ресторанных концепций 2020» были объявлены победители, которых выбрали профессионалы и эксперты фуд-индустрии.

«Золотая Пальмовая ветвь» досталась московскому ресторану «КрабыКутабы» ресторатора Александра Раппопорта. Именно этот проект представит Россию на международном гранд-финале Palme d'Or в 2021 году. «Серебряная Пальмовая ветвь» ушла ресторану-отелю «Гроза» из Костромы ресторатора Алексея Метелькова. «Бронзовая Пальмовая ветвь» была

присуждена проекту «Миллионка» из Владивостока (автор концепции Роман Ракуса).

PalmaFest – это ежегодное событие, где определяются самые эффективные концепции года. Проведению фестиваля и премии предшествует масштабная работа. Согласно международным правилам конкурса, на первом этапе эксперты Leaders Club Russia формируют лонг-лист премии «Пальмовая ветвь» – топ-100 оригинальных ресторанных концепций, реализованных в течение предыдущего года в разных городах России. Далее экспертный совет премии составляет шорт-лист – топ-10 концепций, авторы которых представляют их на PalmaFest.

В этом году в топ-10 финалистов премии вошли самобытные, новаторские проекты самых разных форматов. Москву представили Atelier de Tartelettes (кондитерский бутик с французскими десертами, кофейный и чайный са-

лон; авторы концепции – Галактион и Элина Табидзе), Krombacher Beer Kitchen (пивной, но светский ресторан с авангардным интерьером и современной ресторанной едой, автор концепции – Денис Иванов), Sartoria Lamberti (гастрономическое ателье, где объединяются два итальянских культурных феномена – еда и мода; автор концепции – Уильям Ламберти), «Веганутые» (бескомпромиссный веганский проект с «зелеными» кулинарными экспериментами, автор концепции – Гаяне Бреюва), «Игристый» (гастробар с повышенным вниманием к игристым винам и отношению к жизни; автор концепции – Евгения Качалова), «КрабыКутабы» (ресторан-игра со стилем surf and turf, основанном на сочетании морепродуктов и красного мяса, отличающийся любовью к кавказским кухням; автор концепции – Александр Раппопорт), а также барное объединение «Профсоюз», включающее в себя два десятка

женная влажность и достаточно низкая температура (55-60% и 13-15°C), что обеспечить без специализированного оборудования невозможно. Поэтому хьюмидоры BENOIT в том числе решают и такие задачи.

Следует также отметить, что компания производит технику BENOIT ручной работы из массива натурального дуба. При этом серийное производство не обходит стороной индивидуальные заявки покупателей и может покрасить изделие в цвет вашего интерьера или предложить на выбор стиль хьюмидора в дизайне Hi-Tech или Classic.

**– В сигарных шкафах BENOIT применен целый ряд инновационных решений. Для чего они предназначены? Как их использование отразится на хранении сигар?**

– Различные факторы влияют на процесс хранения, созревания и старения сигар. Есть факторы, которые ускоряют процесс старения, есть факторы, которые его замедляют.

Лучший результат старения возникает при сочетании определенных факторов, замедляющих химические процессы в сигаре. Но конечный результат нужно ждать десятки лет. Любая попытка ускорить процесс созревания/старения приводит к ухудшению конечного результата.

Сигара, находящаяся на длительном хранении, и сигара, пригодная для курения, – это разные сигары. Для курения сигара должна быть акклиматизирована к комнатной температуре и увлажнена при относительной влажности воздуха около 70%.

Таким образом, один и тот же фактор в зависимости от цели и времени его воздействия на сигару может:

- Никак не проявлять себя во вкусе сигары. То есть быть нейтральным.
  - Слабо влиять на вкус сигары. То есть быть желательным или не желательным.
  - Сильно влиять на вкус сигары. То есть быть либо обязательным, либо недопустимым.
- Итак, чего следует избегать при хранении сигар в любом случае и в первую очередь (недопустимые воздействия):
- Очень высокая и очень низкая влажность
  - Резкие колебания влажности
  - Очень низкие и очень высокие температуры
  - Резкие колебания температур
  - Прямые солнечные лучи
  - Сильные, резкие запахи
  - Механические воздействия

Несоблюдение этих ограничений может испортить сигару в считанные часы или дни. В хьюмидорах BENOIT реализованы на практике все технические решения, от которых



зависит бережный режим хранения: ультрафиолетовый фильтр на стекле, антибактериальное покрытие, анти-вибрационный механизм, механизм сброса повышенной влажности, нежный обдув и разгон влажного воздуха внутри камеры, программный блок, контролирующий процесс, и другие.

**– В хьюмидорах BENOIT предусмотрена опция онлайн-мониторинга. Расскажите, пожалуйста, для чего она предназначена и как будет действовать?**

– Хьюмидор, взаимодействуя с облачным сервисом, отображает в мобильном устройстве владельца текущие показания: температуры, влажности и уровня жидкости в увлажнителе. При отклонении хьюмидора от заданных параметров пользователь уведомляется push-сообщением. Таким образом,

даже находясь на расстоянии, мы можем контролировать режим хранения «дымного лакомства».

**– Для хранения каких сигар предназначены эти хьюмидоры?**

– Сигары, как продукт, предназначены для получения гастрономического удовольствия. Их задача не насытить человека никотином на всю оставшуюся жизнь, а порадовать волной вкуса и аромата натурального ферментированного и благородного табака. Потребитель сигар не курит ничего, кроме сигар. Ни кальяны, ни трубки, ни тем более сигареты. Процесс наслаждения сигарным дымом – это возможность пощекотать свои рецепторы с помощью вкусного дыма. Сигарным дымом не затягиваются, его набирают лишь в полость рта и выпускают.

Поэтому существует несколько целей и сроков, чтобы получить это удовольствие:

- сохранить только что купленную сигару, чтобы выкурить ее в ближайше несколько дней или недель;
- подготовить сигару к предстоящему курению после специального длительного хранения или при хранении в ненадлежащих условиях (после длительного хранения продвинутые афисионадо готовят свои сигары для прокура 1 – 2 месяца);
- хранение в среднесрочной перспективе для курения через несколько месяцев и даже лет;
- долгосрочное хранение сигар в течение многих лет, главная задача которого – сохранить сигару и дать ей правильно «созреть»;
- коллекционное хранение, срок которого не ограничен и главная задача которого – правильно «состарить» сигару и сохранить ее потенциал максимально долгое время.

Устройства BENOIT решают все эти задачи.

**– Где и по какой цене любители сигар смогут приобрести новые хьюмидоры?**

– Хьюмидор можно заказать через меня, достаточно отправить заявку на почту [cigarros@yandex.ru](mailto:cigarros@yandex.ru) или написать личное сообщение в Facebook. С октября месяца хьюмидор можно будет купить в фирменном магазине [benoit.shop](http://benoit.shop). Следите за нашими публикациями в Facebook, начало продаж будет сопровождаться приятными подарками.

**– Почему любители сигар должны выбрать именно хьюмидоры BENOIT?**

– Чтобы ответить на этот вопрос, человек должен для себя решить в первую очередь, а почему ему нравится курить сигары? Вкус, аромат, плавная медитация и нега, желание получить особое гастрономическое удовольствие. Сигары не терпят суеты, зато просят времени и места, где это можно сделать с комфортом и в удовольствие. Но не менее важным является то, в каком состоянии дегустируемая сигара. Она должна быть равномерно увлажнена, охлаждена. Быть упругой и ароматной, чтобы покровный лист источал ароматику кофе, благородной древесины и тонкой кожи. А вот для того, чтобы сигара была именно такой, ее надо достать из правильного хьюмидора. И таким хьюмидором, безусловно, является BENOIT. Ну и, кроме того, это умная универсальная автоматическая экосистема, вобравшая в себя уникальные инновации, является настоящим атрибутом престижа, который многое говорит о своем владельце. Хьюмидор – это мечта, верный товарищ и друг.

Подробнее:  
<http://benoit.shop>

### СПРАВКА

Дмитрий Друца – сигарный эксперт, Habanos Master, Habanosommelier, автор многочисленных публикаций в отечественной сигарной прессе, коллекционер дореволюционных anillos (сигарных бантов), инструктор Academia Habanos, член сигарного клуба «Лошадина Сила» (СПб), почетный член Бакинского сигарного клуба, официальный судья CSWC (Мировой чемпионат по медленному курению), сигарный энтузиаст. Дважды представлял Россию на International Habanosommelier Contest (2013, 2014) на Festival del Habano.

Начиная с 2018 года Дмитрий Друца активно принимал участие по созданию хьюмидора BENOIT. Под его экспертным руководством удалось создать продукт, который удовлетворяет требованиям и пожеланиям представителей профессионального сообщества. С 2020 года Дмитрий Друца стал бренд-амбассадором хьюмидоров BENOIT.

ка баров абсолютно разных алкоконцепций, – проект Дмитрия Левицкого и Гоши Карпенко.

Финалисты из регионов порадовали концепциями, тонко вписанными в исторический и культурный локальный контекст: Кирилл Шлаен и Ольга Лефтерогло из Екатеринбурга представили Sekta Organic Wine Bar – бар органических вин в восстановленном павильоне XIX века. Алексей Метельков из Костромы – модный ресторан русской современной кухни «Гроза» (он находится в отеле «Островский» и назван в честь пьесы великого драматурга). «Миллионка» – слово, знакомое каждому жителю Владивостока! Это старинный, очень колоритный, некогда китайский район в центре города, а теперь и ресторан, который делает стильную русскую кухню из дальневосточных ингредиентов; автор концепции – Роман Ракуса.

Кульминацией вечера стало голосование за лучшую ресторанную концепцию страны. Гости получили бюллетени, в которых могли отметить понравившуюся. В финале был про-

веден подсчет голосов и объявлены победители премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса 2020».

Также в течение нескольких месяцев официальный медиапартнер премии, портал chef.ru, проводил народное онлайн-голосование: за весь период было собрано более 95 тысяч голосов! Из топ-100 ресторанов, открывшихся в 2019 году, определились лучшие в 9 номинациях.

Престижные награды «Пальмовая ветвь. Выбор гостей» на сцене фестиваля получили:

- Номинация Food & Wine – Sekta Organic Wine Bar (Екатеринбург)
- Номинация Smart Casual 2.0 – «Старик и море» (Москва)
- Номинация Bar & Hop – APR.L Bar (Москва)
- Номинация «Гастроэкспаты» – «Хлеб и Нино» (Новосибирск)
- Номинация «Дым с огнем» – «Горячий цех» (Новосибирск)
- Номинация «Классика жанра» – Masseur Kitchen & Bar (Москва)

- Номинация «Локал+» – «Вилла Роз» (Новороссийск, пос. Абрау-Дюрсо)

- Номинация «Моноформат» – Mac & Cheese (Москва)

- Номинация «Мультикарта» – «Депо. Москва» (Москва).

Также были вручены специальные призы от партнеров национальной премии «Пальмовая ветвь»:

- Специальный приз «Выбор Gastronom.ru» получил ресторан Sartoria Lamberti (Москва).

- Специальный приз от журнала «Ресторатор Шеф» получили Галактион и Элина Табидзе (кондитерский бутик Atelier de Tartelettes (Москва)).

- Специальный приз от официального медиапартнера «Пальмовой ветви», проекта chef.ru, за «Лучшее блюдо фестиваля» – «Гусь кологривский с квашеной репой и облепихой» (ресторан «Гроза», Кострома).

- Специальный приз от телевизионного канала «Телекафе» получил организатор фестиваля PalmaFest и премии Palme d'Or, президент НТА Вадим Зуйков.

- Специальный приз от компании «Сердекс» в спецноминации «Лучший ресторан с охотничьей кухней» – ресторан Logovo (Москва).

- Специальный приз от проекта DeliChef «Мясного дома Бородина» в спецноминации «Лучшая event-площадка года» – ресторан Drinks@Dinners (Москва).

- Специальный приз от Leaders Club Russia в номинации «Семейный итальянский ресторан» – ресторан Villa Pasta (Москва).

«Лучшим бизнесменом года» по версии Национальной премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» стал ресторатор Антон Пинский.

Специальный приз «Лучшая ресторанная концепция года. Выбор ресторанных обозревателей» получил кондитерский бутик Atelier de Tartelettes (Москва).

Организатором фестиваля и премии выступает компания Leaders Club Russia (российское представительство европейской ассоциации Leaders Club International) при поддержке

## СОБЫТИЯ

# Peterfood

2020

**Выставка  
«Петерфуд-2020»  
состоится в ноябре**

**17-19 ноября 2020 года в выставочном центре «Экспофорум» в Санкт-Петербурге 29-й раз пройдет выставка «Петерфуд», которая является одним из главных событий в сфере продовольственной торговли на Северо-Западе России.**

Среди основных событий деловой повестки дня – программа «Активные сетевые продажи», в которой примут участие закупщики 40 розничных сетей. Также в рамках выставки состоится форум «Торговля большого города». Новые подходы и практические решения для современного, меняющегося рынка представят ведущие эксперты и топ-менеджеры 40 крупнейших торговых сетей Северо-Запада, которые поделятся информацией об ассортиментной политике и критериях отбора поставщиков.

Кроме того, «Петерфуд» традиционно проводит конкурсы для производителей: «Выбор сетей», «Наша марка» и «Инновационный продукт», которые предоставляют универсальные рекламные возможности, работающие на престиж компании и повышающие доверие потребителей.

Для производителей, оптовых и дистрибуторских компаний, компаний HoReCa и розничной торговли в рамках программы «Дни петербургского ритейла» также предусмотрена серия открытых семинаров.

Ежегодно в работе выставки «Петерфуд» принимают участие 8 тыс. специалистов, 250 делегатов форума «Торговля большого города» и более 300 экспонентов из 20 стран. В этом году планируется пригласить более 200 закупщиков из 50 розничных сетей и 450 оптово-дистрибуторских компаний.

Подробнее о выставке:  
<http://peterfood.ru>

Федерации рестораторов и отельеров, журнала для профессионалов «Ресторатор Шеф» и портала chef.ru.

Подробнее:  
[www.palmafest.ru](http://www.palmafest.ru)

### СПРАВКА

Фестиваль PalmaFest и финал премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» / Palme d'Or ежегодно собирает более 600 посетителей, предлагая профессионалам ресторанного рынка сфокусироваться на новых идеях для бизнеса, обменяться опытом с коллегами, расширить свои знания о новых продуктах и технологиях. За один день участники форума знакомятся с разными бизнес-кейсами и ресторанными моделями, поварскими ноу-хау и решениями и могут продегустировать фирменные блюда различных концепций.

Премия «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» / Palme d'Or – престижная международная награда, присуждаемая лучшей ресторанной концепции года.



## CHATEAU LE GRAND VOSTOCK

**В августе после длительного перерыва возобновила розлив известная российская винодельня Chateau le Grand Vostock, продукция которой уже в самое ближайшее время поступит в продажу.**

На полках российских магазинов будут представлены две ассортиментные линейки: классическая и RESERVA. Первая включает в себя пять монсортовых вин, изготовленных из винограда сортов Шардоне, Совиньон Блан, Алиготе, Каберне Совиньон и Мерло, выращенного на собственных виноградниках. В линейку RESERVA войдут три выдержанных вина: белое купажированное Cuvée Karsov Reserva, красное купажированное Le Chene Royal Reserva и монсортовое Красностоп Reserva. В составе Cuvée Karsov – 65% Совиньон Блан, 20% Шардоне и 15% Алиготе. Это вино не менее 3 месяцев выдерживалось в дубовых бочках. Купаж Le Chene Royal составляют 55% Каберне Совиньон и по 15% Мерло, Каберне Фран и Саперави.

### Возрождение французских традиций

Возобновление работы Chateau le Grand Vostock («Шато ле Гран Восток») стало возможным после того,



как она перешла в собственность компании «Мистраль Вайн», команда которой, по сути, провела перезапуск винодельни и бренда.

Хозяйство Chateau le Grand Vostock, история которого берет свое начало в 2003 году, стало одним из первых в России премиальных проектов и первым в стране винодельческим предприятием полного цикла (от выращивания винограда до розлива в бутылки), которое было создано по образцу французского шато. Для реализации этого российско-французского инвестиционного проекта в качестве виноделов были приглашены из Франции Франк Дюсенер и Газль Брюллон.

Винодельня Chateau le Grand Vostock располагается в Крымском районе Краснодарского края, в 40 км от города Анапа. Именно это место выбрали французские виноделы и энологи после тщательного анализа. Все оборудование завода было импортировано из Франции, в том числе емкости из

# ВИНА CHATEAU LE GRAND VOSTOCK ВОЗВРАЩАЮТСЯ НА РЫНОК



нержавеющей стали и дубовые бочки известного бренда Seguin Moreau. Винодельня располагается среди виноградников, на склоне, с перепадом высот цехов начального и конечного цикла в 2,5 метра. Проектировали винодельню архитекторы из Франции,

градников гигантскими ступенями спускаются с 220 до 100 м над уровнем моря, позволяя постоянно дующим здесь ветрам благотворно влиять на здоровье виноградников.

Расположение Chateau le Grand Vostock на северо-западном подножии Большого Кавказского хребта и близость прибрежной черноморской зоны формируют уникальные климатические условия, идеальные для выращивания и созревания винограда. Терруар, протянувшийся на высоте от 100 до 220 метров над уровнем моря, представляет собой холмы и возвышенности, окруженные лесами. Именно это создает микроклимат и специфику зоны, которая благоприятна для выращивания как белых, так и красных сортов винограда. Здешние почвы – мергели с высоким содержанием известняка – придают винам характерную и высоко ценимую знаками минеральность.

Благодаря своему терруару Chateau le Grand Vostock на протяжении всей своей истории остается в числе лидеров отрасли по уровню качества вина. Вина этого хозяйства стали первыми российскими победителями на международном конкурсе IWSC и заняли топовые строчки в справочнике Хью Джонсона.

где эта технология хорошо известна. Производительность Chateau le Grand Vostock составляет 800 тыс. бутылок в год.

### Особенности терруара

Сегодня Chateau le Grand Vostock принадлежат виноградники площадью 120 га, на которых выращиваются как международные, так и автохтонные сорта. Около одной трети площади отведено под Шардоне, Совиньон Блан, Алиготе и Пино Гри. На остальной части виноградников выращивают: Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Пино Нуар, Саперави и Красностоп. Необходимо отметить, что все саженцы международных сортов винограда были привезены из французского питомника Mercier. Плотность посадки составляет 3333 – 5555 кустов на 1 гектар. Виноградники Chateau le Grand Vostock расположены на юге Краснодарского края на склонах пологих холмов. Нисходящие террасы вино-



тает в винной отрасли с 1981 года. В качестве консультанта ему помогает Кристиан Эбнер, который участвовал в работе по созданию винодельни еще в 2002 году.

Для производства были закуплены новые емкости из нержавеющей стали и 100 новых бочек из французского и американского дуба, которые изготовлены на известной французской бондарне. В ближайшее время также планируется начать работы по увеличению площади виноградников и приступить к развитию туристической инфраструктуры винодельни.

### Под защитой Королевского дуба

Изменения, происходящие на винодельне Chateau le Grand Vostock, коснулись и дизайна этикеток выпускаемых вин. Теперь на них изображен Королевский дуб, который действительно растет на одном из виноградников, раскинувшихся на Гужевой горе.

Еще два десятилетия назад, когда эту землю готовили под посадку винограда, французские виноделы были восхищены красотой и мощью дуба и окрестили его Королевским.

Дело в том, что словосочетание Le Chene Royal (Королевский дуб) – устойчивое выражение во французском языке, и оно уходит корнями еще во времена правления Людовика IX. Сохранились рассказы, описывающие, как король после обеда выходил из

### Как будет развиваться Chateau le Grand Vostock?

После смены собственника винодельни Chateau le Grand Vostock не только



возобновила свою деятельность, но и планирует активно развиваться.

На должность главного винодела Chateau le Grand Vostock был приглашен Анатолий Патраш, который рабо-

дворца, садился под дубом и выслушивал жалобы, после чего принимал исключительно справедливые решения.

Свою историю имеют и вина, выпускаемые под маркой Cuvée Karsov. Как удалось выяснить историкам, виноград на землях Chateau le Grand Vostock начали выращивать задолго до того, как французские виноделы в начале 2000-х выбрали эти места как идеальные для виноделия. Сохранились записи о генерале Карсове, который еще в XIX веке получил от государства 5 тысяч десятин земли в награду за его подвиги в Русско-турецкой войне. Карсов был восторженным виноделом и сумел добиться поразительных результатов. Генерал был смотрителем военного госпиталя, и благодарные пациенты охотно трудились на его виноградниках в период выздоровления, помогая также делать качественное марочное вино.