

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 8(46)
Ноябрь 2020

СОБЫТИЯ



PRODEXPO INTERNATIONAL
WINE COMPETITION & GUIDE
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС ВИННЫЙ ГИД ПРОДЭКСПО

«Винный Гид Продэкспо-2021» начал прием заявок

Организаторы «Продэкспо-2021» и коммуникационная группа «Китмедиа» объявили о старте кампании международного дегустационного конкурса «Винный Гид Продэкспо-2021».

Для алкогольной отрасли «Продэкспо» – это, по сути, уже самостоятельная выставка, где российские и зарубежные производители, импортеры, владельцы торговых марок представляют самый широкий спектр крепких напитков, вина и пива. Дирекция продолжает работать над деловой программой выставки и совершенствует ее инфраструктуру. Так, несколько лет назад для всех участников алкогольной экспозиции «Продэкспо» появилось новое, современное и эффективное средство коммуникации с профессионалами рынка и конечным потребителем. Это «Винный Гид Продэкспо», который представляет собой не только дегустационный конкурс, но и целую систему, где напитки, прошедшие тестирование профессиональным жюри, представляются в наглядной форме на сайте, в печатном каталоге и на специальном стенде «Продэкспо».

Вот что говорит организатор конкурса, руководитель группы «Алкоэксперт» Юрий Юдич: «Наш конкурс – это не только авторитетное жюри, а прозрачный и компетентный регламент проведения дегустации. Главная инновация проекта в том, что результаты конкурса становятся основой для потребительской и профессиональной навигации, ГИДа, который начинает свою работу на «Продэкспо», и продолжает ее в течение года в СМИ, на выставках, в социальных сетях. В этом его принципиальное отличие от других конкурсов, как на «Продэкспо», так и в России».

Организаторы конкурса тщательно работают над составом жюри, отличительной особенностью которого является репрезентативный состав, в равной мере включающий в себя представителей ритейла, дистрибуции, HoReCa, сомелье, винных журналистов и блогеров.

(Продолжение на стр. 2)

СТИВИ КИМ: «VINITALY И VERONAFIERE ОСВАИВАЮТ ОНЛАЙН-ФОРМАТ»

Ежегодные мероприятия Vinality International Academy, OperaWine и wine2wine Business Forum, объединяющие винных профессионалов со всего мира, в эпоху COVID приобретают новый формат, а именно цифровой. Благодаря оперативным новаторским решениям организаторов студенты международной академии Vinality, итальянские производители вин и эксперты винной отрасли смогут принять участие в мероприятиях, не выходя из дома. О том, какие изменения внесла пандемия, газете Wine Weekly рассказала исполнительный директор Vinality International и основатель Vinality International Academy Стиви Ким.

– Как изменится формат и график проведения мероприятий Vinality International Academy, OperaWine и wine2wine Business Forum из-за пандемических ограничений?

– Винное образование, винная культура и винный бизнес снова будут в центре внимания на мероприятиях Vinality и Veronafiere уже в конце этого года.

(Продолжение на стр. 2)



В ЯЛТЕ СОСТОИТСЯ САЛОН ЧЕРНОМОРСКИХ АВТОРСКИХ ВИН



9 декабря 2020 года, в День Святого Георгия Победоносца, в знаменитом отеле ЮБК «Пальмира Палас» пройдет Винная Георгиада – дегустационный салон черноморских авторских вин. Целью салона

является поддержка экспериментального премиального российского виноделия.

Святой Георгий является покровителем виноделов, винокуров и пивоваров и особо почитается во всех странах Черноморского региона, Балкан и Кавказа. В этот день участники салона не только продегустируют премиальные авторские вина Черноморского региона и поучаствуют в мастер-классах, но и одновременно отпразднуют национальные праздники, посвященные Святому Георгию: Гиоргоба, Хедерлез, Юрьево, Ёурђеџдан, Гурговден, Гергьовден.

10 декабря планируется экскурсия на ПАО «Массандра».

Производители премиальных и элитных вин Черноморского региона, профессиональные байеры и винолюбители эксклюзивной винодельческой продукции соберутся вместе в формате салона и оценят именно авторские вина (или бутиковые – как их называют на Балканах). Мероприятие будет проводиться в просторных помещениях в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.

«Малое есть прекрасное», как говорили классики. На салоне могут быть

представлены любые вина компаний, производящих не более 250 000 бут. вина (0,75 л или эквивалент), или авторские вина более крупных компаний – тиражом (один вид вина) не более 10 000 бут. Мода на малые серии премиальных вин в России стремительно растет, и взыскательный потребитель требует эксклюзива.

Заявки на участие от компаний принимаются по эл. адресу: forum@blackseawine.ru

Для посещения салона необходима предварительная регистрация:

<https://forms.gle/kr6ApDaW9rAcFB23>
www.BlackSeaWine.world

СОБЫТИЯ

«Балтийский Кубок» пойдет в декабре

Завершается регистрация участников 18-го Открытого профессионального конкурса сомелье «Балтийский кубок 2020», который планируется провести 2-3 декабря в Санкт-Петербурге, в Гранд-Отеле «Эмеральд».

Конкурс пройдет при спонсорской поддержке Института вин Германии (DWI) и Бюро австрийского винного маркетинга (AWMB). Спонсоры конкурса: «Поместье Голубицкое», «Ладога», «Арсенал», «Кубань-Вино», проект L-Wine. Партнеры: компании «Форт» и «МБГ», «Алианта Групп».

2 декабря состоится отборочный тур конкурса, а также салон вин от спонсоров и партнеров проекта. На 3 декабря намечены полуфинал, финал и церемония награждения победителей. Главный приз – поездка на выставку Vie Vinum 2021 в Вену, предоставленная Бюро австрийского винного маркетинга (AWMB).

В этом году «Балтийский кубок» проводится также при поддержке Института немецкого вина (DWI, Wines of Germany). Поэтому в рамках конкурса 1 декабря будет организована выставка-салон вин Германии. На салоне будут представлены немецкие вина от российских компаний-импортеров: «Ладога», «Винтаж-М», AST, Beluga Group, «Форт», EWS, Happy Bottle, iSpirit, MarineExpress, Premier, «Юта», Vinoterra, Vinicom, Simple, MBG, Nordex, LTF. А на следующий день, 2 декабря, состоится большой семинар, посвященный немецким винам из бургундских сортов винограда.

Подробности на сайте:

<http://www.imperiavkusa.ru>

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

«Винный Гид
Продэкспо-2021»
начал прием заявок

Таким образом, конкурс отражает объединенное мнение всей отрасли, срез опыта как специалистов, работающих с потребителем, так и представителей товаропроводящей цепочки. Мероприятие будет проходить уже в четвертый раз, что показывает высокую заинтересованность со стороны профессиональной аудитории. На это же указывает растущее количество и участников, и представленной к дегустации продукции, в том числе и зарубежных.

Результаты «Винного Гиды Продэкспо», как обычно, будут представлены в двуязычном каталоге с полным перечнем образцов и информацией о производителях, на сайте www.prodexpowineguide.ru, а также на стенде, на территории «Продэкспо», с указанием расположения компании на выставке.

Компании – призеры прошлого года с винами и крепкими спиртными напитками, набравшими больше 80 баллов, помимо представления своих образцов на выставке, получили сертификаты на использование изображений бронзовой, серебряной, золотой или большой золотой медали. На церемонии награждения, которая прошла в «Синем зале» Экспоцентра, всем призерам торжественно вручили сертификат и подарок от типографии-партнера конкурса – «комплект стикеров» с изображением медали. Сегодня продукцию со стикером «Винный Гид Продэкспо» можно увидеть в розничной торговле. Производители с гордостью используют знак «Винный Гид Продэкспо», ведь престиж выставки и конкурса очень высок!

Подробнее об участии в конкурсе:

<https://www.alcoexpert.ru/itnews/36031-mezhdunarodnyj-konkurs-prodexpo-international-wine-competitionguide.html>

Телефоны оргкомитета:

+7-495-740-39-78, +7-926-429-10-44.

E-mail: competition@kitmedia.ru

СТИВИ КИМ: «VINITALY И VERONAFIERE ОСВАИВАЮТ ОНЛАЙН-ФОРМАТ»

(Продолжение, начало на стр. 1)

Vinitaly International Academy и OperaWine, мероприятия, которые обычно являются частью весеннего Vinitaly Marathon в Вероне, на этот раз объединяют усилия с международным винным бизнес-форумом wine2wine. Они соберут профессионалов отрасли со всего мира.

Несмотря на сюрпризы, которые 2020 год преподнес организаторам, запланированные мероприятия состоятся прежде всего для того, чтобы продемонстрировать, как отрасль оперативно реагирует на изменения в мире и может адаптироваться к сложившейся ситуации, используя новые технологии и охватывая тем самым более широкую аудиторию, чем когда-либо ранее.

Весной курс сертификации VIA Italian Wine Ambassador стал «гибким» (а именно agile), он был разделен на два модуля: теоретический модуль, который прошел онлайн с 8 по 12 июня и позволил кандидатам со всего мира получить доступ к виртуальным сессиям в удаленном формате; и практический модуль – интенсивный блок дегустаций вин, даты проведения которых еще предстоит определить.

С одной стороны, дегустация и умение различать основные сорта винограда являются неотъемлемой частью экзамена VIA; с другой – здоровье и безопасность в эпоху COVID имеют первостепенное значение для организаторов, поэтому практический дегустационный модуль VIA будет проводиться таким образом, чтобы не подвергать риску здоровье кандидатов. Принимая во внимание географическое распределение студентов, кандидаты VIA из Америки, Европы и Италии, уже завершившие теоретический модуль онлайн, могут выбрать между виртуальной дегустацией с доставкой вин или принять участие в дегустационной сессии во время VIA Flagship Verona 2021. Для кандидатов



ЧТО ПОДАРИТЬ НА НОВЫЙ ГОД?



Давайте находить хорошие моменты в сложной ситуации 2020 года. Да, провозжать его придется без звонких корпоративов, зарубежных туристических поездок и многочисленных мероприятий. С другой стороны, появится возможность посвятить больше времени семье и близким людям, а в бюджете сохранятся «неосвоенные» средства.

Пора подумать о подарках. Не стесняйтесь, если маловато денег: каждый с радостью примет от вас любой симпатичный сувенир, бытовую мелочь или бутылочку вина с ведром для льда и оригинальной открывалкой в придачу.

Состоятельные люди бизнеса могут сделать более основательный презент.

Хорошим выбором станет эксклюзивный винный шкаф фирмы POZIS.

– Среди любителей вин есть люди, которые достойно оценят применение индивидуальных пожеланий. Если в бутылке появилось любимое вино, они хотят, чтобы оно перекочевало на



полку собственного винного шкафа. Для начала им подойдет шкаф высотой 91 см для хранения 42 топовых бутылок бордо объемом 0,75 литра. В другую модель – высотой 1 м 30 см – помещается 64 бутылки. Модель ШВД-78 рассчитана на 84 бутылки. У этого

холодильника две автономные камеры, они имеют два электронных блока управления, два мотор-компрессора. Если одна камера освободилась, ее можно выключить.

POZIS выпускает винные шкафы, обшитые массивом дуба. При индивидуальном заказе возможна отделка под любой цвет интерьера и даже отдельной его детали.

Винный шкаф, обшитый массивом дуба, будет отличным подарком вашему любимому шефу или товарищу. Нужно иметь в виду, что срок изготовления – 45 календарных дней, и, если вы хотите получить заказ к Новому году, решение нужно принимать уже сегодня.

Недавно фирма «Позис» порадовала рынок новым товаром – шкафом для хранения меховых изделий. Предложение моментально оценили не толь-

ко обладательницы шубок, но и большие салоны по торговле и пошиву одежды из меха, склады и магазины. Уникальный шкаф один раз в месяц сам переключается на минус 10, все остальное время работая в режиме + 8. И нет проблем: не заводится



моль, обеспечивается долговечность меха.

Заказ на покупку холодильной техники POZIS можете сделать на официальном сайте компании:

<http://pozis.ru>

из других географических зон курс перенесен на 2021 год.

– А что будет с OperaWine?

– В связи со сложившейся ситуацией формат проекта OperaWine был также полностью пересмотрен. Ежегодно авторитетный Wine Spectator выбирает 100 лучших итальянских вин, чтобы представить их на OperaWine – мероприятии, открывающем Vinitaly – крупнейшую выставку итальянских вин, проходящую в Вероне. В этот день Vinitaly и Wine Spectator объединяют свои усилия, чтобы активно поддерживать итальянских производителей вина; миссия OperaWine останется неизменной и в новом формате 2020 года. Отобранные производители вина получают доступ к цифровой платформе, где они смогут создать свой онлайн-стенд и расширить сеть деловых и профессиональных контактов, а также получить обратную связь от более широкой публики wine lovers и представителей медиа из разных уголков мира. Четырехдневное мероприятие OperaWine 2020 будет включать вебинары Wine Spectator и Veronafiere, которые завершатся 24 ноября, во второй, и заключительный, день бизнес-форума wine2wine.

– Что нового можно ожидать от 7-го выпуска wine2wine Business Forum 2020, запланированного на конец ноября этого года?

– Ежегодный бизнес-форум wine2wine, который с 2014 года проводит Veronafiere в Вероне (Италия), является ориентиром для производителей вина и винных профессионалов со всего мира. Бизнес-форум wine2wine предоставляет участникам уникальную возможность обмена опытом в винной индустрии на международном уровне, а также помогает расширить сеть деловых контактов с винными профессионалами и экспертами смежных областей.

В этом году бизнес-форум wine2wine 2020 пройдет 23 и 24 ноября – программа двух дней мероприятий включает в себя более 50 сессий и семинаров, цель которых – предоставить участникам практические инструменты для лучшего ведения винного бизнеса. Ограничения в перемещениях и эпидемиологическая ситуация во всем мире не могли не повлиять на формат мероприятия этого года: бизнес-форум wine2wine 2020 переходит полностью в онлайн-режим, а обладатели билетов и спикеры получат доступ к цифровой платформе VF+,

Veronafiere Plus, благодаря которой они смогут подключаться, делиться идеями и общаться друг с другом из любой точки мира.

– Будет ли бизнес-форум wine2wine 2020 отличаться от предыдущих выпусков, учитывая упомянутую эпидемиологическую ситуацию и COVID-19, спутавший планы всех и каждого?

– Распространенная в мире интерпретация китайского слова вэй-цзи, «кризис»: состоит из двух идеограмм, одна из которых представляет собой понятие «опасность», а другая – «возможности». Как ни парадоксально, но благодаря эпидемиологической ситуации, в которой мы все оказались, форум может охватить более широкую аудиторию – wine2wine 2020 будет полностью цифровым, а платформа VF+ позволит пользователям следить за сессиями (как в режиме реального времени, так и по запросу) и общаться с другими участниками со всего мира.

Очевидно, что ситуация вокруг COVID-19 заставила адаптироваться, найти формат, который сможет соответствовать новым условиям как в отношении мер безопасности, так и с точки зрения затрагиваемых тем. Благодаря онлайн-формату нам удалось привлечь спикеров, которые иначе не смогли бы принять участие в работе форума по разным на то причинам, среди них: Стефания Галло, директор отдела маркетинга винодельни E. & J. Gallo; Джинни Чо Ли MW, профессор Гонконгского политехнического университета; журналист Мег Мейкер; редактор и автор Wine Economist Майк Весет; или, например, участники круглого стола, в рамках программы FOCUS MARKET, посвященной зарубежным винным рынкам, – представители девяти ведущих российских импортеров итальянских вин.

– В прошлом году форум открывал Янник Бенджамин, кого мы увидим в этом году и какие новые истории ожидать?

– В этом году мы не могли обойти темы, связанные с устойчивостью и способностью противостоять и преодолеть препятствия, оставаться гибкими и способными реорганизоваться, восстановить равновесие и обрести новую нормальность – все то, что операторы винного бизнеса, и все мы в целом, должны делать сегодня.

Например, Стефания Галло во время своей сессии расскажет, какими дей-



ствиями винодельни могут ответить на вызов, брошенный пандемией. На конкретных примерах она покажет, что даже самые трудные времена могут обернуться положительным опытом впоследствии. Выступление Сандры Тейлор и Реми Коэн затронет тему климата, они расскажут о том, какие шаги должны предпринять винодельческие компании, чтобы адаптироваться к климатическим изменениям не только сегодня, но и в будущем. Напротив, Полли Хаммонд и Роберт Джозеф проанализируют тему адаптации с точки зрения маркетинга. События 2020 года оказались неожиданными в том числе и для винной индустрии – впервые мир вина сталкивается с быстрыми изменениями и вынужден так же быстро найти способ идти в ногу со временем. Полли Хаммонд и Роберт Джозеф расскажут о том, как адаптироваться с точки зрения ожиданий, стратегии и коммуникации в целом. В свою очередь, Джанджо Магнави обращает внимание на другой тип адаптации – привлечение аудитории более молодых людей. Винный бизнес

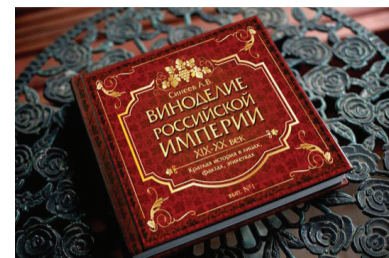
не может позволить себе оставаться элитным клубом и должен найти способ диверсифицировать свою целевую аудиторию.

– Как отреагировали профессионалы винного и смежных секторов на предложение принять участие в форуме?

– По сути, после анонса о седьмом выпуске бизнес-форума wine2wine, мы наблюдали два типа реакции. Некоторые производители выбрали «консервативный» подход: остерегаясь роста заболеваний и ухудшения экономической ситуации, они предпочитают выждать время, минимизировать вложения и расходы. Другие же придерживаются более активной позиции и используют имеющиеся возможности – например, принять участие в бизнес-форуме w2w, чтобы понять, как правильно реагировать на кризис; чтобы обменяться опытом с другими профессионалами сектора и продолжить вкладывать в свой бизнес.

– Кто присоединится к форуму из международных участников и докладчиков?

НОВОСТИ



Вышла книга «История виноделия Российской империи»

В конце октября Алтайский дом печати опубликовал книгу Алексея Синеева «История виноделия Российской империи конца XIX – начала XX века. Краткая история в лицах, фактах, этикетках». В издании собран уникальный архивный материал, который познакомит читателей с историей развития виноделия в нашей стране.

Как показывает история, наибольших успехов в предпринимательстве достигали те люди, которые помимо цели получения прибыли стремились служить обществу и отечеству. На протяжении многих лет в дореволюционной России существовали глубокие культурные традиции в среде купечества, включая меценатство и благотворительность. До 90 % каменных храмов, богоугодных заведений, домов призрения, школ строилось на средства и пожертвования купцов.

Именно купечество дало России не только экономическое процветание, но и оставило заметный след в духовной сфере, искусстве, архитектуре, благотворительности. Широко известны имена некоторых купцов, вошедших в историю как меценаты и благотворители. Они оставили о себе добрую память, собрав выдающиеся коллекции русской и европейской живописи, украсившие отечественные музеи.

Данная книга – это попытка отдать дань памяти людям, внесшим огромный вклад в развитие российской промышленности и сельского хозяйства, возродить из забвения многие фамилии людей, незаслуженно забытых.

Подробнее об условиях приобретения книги: label-222@mail.ru

ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ОБЛИЦОВКИ ШКАФА

- венге
- вишня темная
- дуб
- красное дерево темное
- орех
- каштан темный

МОЖНО ПОКРАСИТЬ В ЛЮБОЙ ЦВЕТ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ

Винный погреб мечты у Вас дома!

Цветовые решения
винного шкафа

- Черный
- Вишневый
- Серебристый

Профессиональное хранение вина

- Тонированное стекло
- Влажность более 50%
- Виброгасящий компрессор
- LED-подсветка

Категорийный менеджер
Тел.: +7 (927) 498-88-19
E-mail: wine@pozis.ru

Полный модельный ряд винных шкафов POZIS представлен на официальном сайте www.pozis.ru

НОВОСТИ

Vinho Verde становится ближе

В сентябре-октябре 2020 года в Москве и Санкт-Петербурге состоялась серия мастер-классов и винно-гастрономических ужинов, посвященных винам португальского региона Винью Верде.

Мероприятия, которые прошли при поддержке Комиссии по виноградарству и виноделию региона Vinho Verde (CVRVV), провела амбассадор Vinho Verde Ольга Вышегородцева. Кампания по продвижению вин Винью Верде стартовала 27 сентября в Москве с проведения мастер-класса для представителей Ассоциации кавистов России в школе вина WineQ. Затем состоялся переезд в Санкт-Петербург. 12 октября вина Винью Верде были представлены членам Петербургской ассоциации сомелье в школе «Энотрия», а 13 октября в винной школе MAREX с ними могли познакомиться винные специалисты города. 17 октября в Москве состоялся мастер-класс для Московской ассоциации сомелье. Завершали серию мероприятий винно-гастрономические ужины, которые прошли в известном московском ресторане Drinks@Dinners на Пятницкой. Перед командой Vinho Verde Russia стояла непростая задача: подобрать из имеющихся вин пару к блюдам современной русской кухни, например салату оливье и пельменям из оленины. Организаторы рискнули сочетать такие сложные ингредиенты и продукты, как щука икра, камчатский краб, мармеладный тунец, майонезный соус и даже копченая сметана. И все без исключения вина справились! Гости смогли оценить, как меняется вкус блюда в паре с вином, благодаря большому разнообразию вин, представленных в меню ужинов. Сегодня Vinho Verde перестает быть регионом только легких и свежих белых вин. Вина в молодом и свежем стиле теперь делят территорию с более структурированными винами, более комплексными, очень гастрономичными, многие из которых поддерживают отличную кислотность, позволяющую им развиваться в бутылке в течение нескольких лет.

(Продолжение, начало на стр. 1, 2, 3)

– Помимо упомянутых уже ранее Стефани Галло, Сандры Тейлор и Реми Козн, Джанджо Магнаваи, Полли Хаммонд и Роберта Джозефа, в форуме примут участие три Master of Wine из Азии – Лин Лью MW, Гус Жу MW, Джини Чо Ли MW и единственный китайский Master of Sommelier Ян Лу MS.

Кроме того, некоторые исторические друзья бизнес-форума wine2wine по предыдущим выпускам: Пол Мабрей, Кристина Келли и Андре Рибейриньо, а также новые участники, такие как Алексей Соловьев, Джермейн Стоун и Хармон Скурник.

– Не могли бы вы рассказать, какие еще темы будут затронуты в этом году?

– В рамках бизнес-форума wine2wine 2020, посвященного в этом году влиянию COVID-19 на винную индустрию, будут обсуждаться вопросы, касающиеся новых способов ведения бизнеса винодельческими компаниями, устойчивости и адаптации к изменениям климата, новых тенденций в продвижении вин в эпоху пандемии, влияния колебаний курсов обмена валют на продажи и поведение потребителей, ситуации на различных мировых рынках виноторговой отрасли.

Помимо этого, особое внимание будет уделено китайскому рынку, а также вопросам: как изменились привычки покупателей вина в Китае; развитие социальных сетей на китайском винном рынке; итальянские вина в винных картах китайских ресторанов. Не останутся без внимания и перспективы американского рынка: влияние таможенных тарифов и возможные сценарии развития; влияние колебаний курса доллара на вина и глобализацию в целом. Во время сессии MEET RUSSIAN IMPORTERS российские импортеры представят свои компании итальянским производителям и расскажут о том, как ситуация COVID

СТИВИ КИМ: «VINITALY И VERONAFIERE ОСВАИВАЮТ ОНЛАЙН-ФОРМАТ»



повлияла на рынок вина в России и на потребление итальянских вин, в частности; стратегиях самих компаний и последующих шагах производителей, уже представленных на рынке, и тех, кто только решает выйти на российский рынок.

Кроме того, будут затронуты такие актуальные темы, как «clean wine» – как оказаться во внимании тех, кто хочет больше прозрачности в отношении вина; виртуальный энотуризм – за и против; роль женщин, национальное разнообразие и инклюзивность в винном бизнесе, роль средств массовой информации в продвижении и как правильно управлять сайтом компании, чтобы журналисты «стучали к вам в двери», и многое другое. С программой wine2wine Business

Forum 2020 вы сможете ознакомиться на сайте:

www.wine2wine.net.

– На протяжении почти двадцати лет Veronafiere организует выставку итальянских вин – Vinitaly Russia в Москве и с недавних пор в Санкт-Петербурге. Планируется ли проведение этих мероприятий в России?

– Приоритетом Vinitaly Russia всегда являлись безопасность и здоровье экспонентов, гостей и сотрудников выставки. К сожалению, развитие ситуации с COVID-19 в Москве и Санкт-Петербурге, за которой организаторы внимательно следят все эти месяцы, не смогло не сказаться на планах Vinitaly. В связи с последним указом мэра Москвы (№107-УМ от 10.11.20), который действует с 13 ноября 2020 г. по 15 ян-

варя 2021 года, и с целью сохранения всем полюбившегося формата мероприятия Walk Around Tasting, который предусматривает присутствие большого количества гостей (в прошлом году Vinitaly Russia 2019 посетило более 1000 профессионалов отрасли со всей России) одновременно в помещениях выставки, а также многочисленные открытые мастер-классы с присутствием итальянских производителей, руководством Veronafiere было принято решение о переносе выставки на ближайшие месяцы. Новые даты выставки будут сообщены дополнительно в соответствии с развитием ситуации в наших странах.

Ознакомиться с календарем Vinitaly вы сможете на сайте: <https://www.vinitaly.com>

3-Й КОНКУРС «МОЛОДАЯ ЛОЗА» ПРОЙДЕТ В ЦЕНТРЕ ЭНОЛОГИИ CHATEAU TAMAGNE

МОЛОДАЯ ЛОЗА
3-4 декабря Тамань
Всероссийский конкурс молодых виноделов

Организаторы:



www.winestories.pro

Регистрация участников +7 (918) 211-21-88

6 октября 2020 года стартовал отборочный этап всероссийского конкурса виноделов «Молодая лоза», финал которого и награждение победителей состоится 3-4 декабря в новом Центре энологии Chateau Tamagne. Конкурс молодых виноделов состоится уже в третий раз.

В этом году организаторы решили провести финал «Молодой лозы» на Таманском полуострове. Здесь участников конкурса примет новый Центр энологии Chateau Tamagne, который открылся осенью 2020 года в Тамани.

«Кубань-Вино» два года выступает стратегическим партнером конкур-

са как самый крупный работодатель в винной отрасли России. В этом году, с запуском Центра энологии, мы получили дополнительную поддержку от нашего партнера. Ведь теперь конкурс состоится на профессиональной площадке, оснащенной всем необходимым оборудованием для работы конкурсантов. У нас появилась техническая возможность подготовить и провести новые задания для участников. И, конечно, все это будет способствовать развитию профессионализма молодых виноделов», – говорит Анна Бучацкая, руководитель проекта.

«Мы рады принять участников конкурса в нашем Центре энологии. Этот уникальный объект даст начало

инновационному виноделию в России. И конечно, мы заинтересованы в перспективных кадрах. Такие проекты, как «Молодая лоза», позволяют не только поддержать талантливых ребят, только начинающих свой путь в виноделии, но и привлечь в отрасль новых», – прокомментировала генеральный директор «Кубань-Вино» Виктория Емельянович.

Конкурс виноделов «Молодая лоза» – единственная площадка в России, которая помогает молодым специалистам развиваться и получать дополнительные знания не только на рабочем месте. Цель проекта – выявление талантливых молодых специалистов и создание условий для их профессионального роста. Участие в конкурсе

«АРИАНТ» ИНВЕСТИРУЕТ В ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ



В Центре энологии, принадлежащем группе компаний «Ариант», введены в эксплуатацию новые очистные сооружения мощностью 650 кубометров в сутки. В их возведение компания инвестировала более 60 млн рублей.

Новый комплекс с полной биологической очисткой заменил старые очистные сооружения, обеспечивавшие до этого производственные и бытовые потребности винодельческого центра. Он позволил свести к минимуму влияние на окружающую среду. Система дает не просто чистую, а сверхчистую воду и позволяет значительно экономить средства. Локальные очистные сооружения такого масштаба нет больше ни на одном винодель-

ческом предприятии в России. «Культура очистных сооружений требует особого внимания. Сегодня наша компания показывает пример прогрессивного подхода к вопросам чистого производства. Была проведена большая работа, в результате которой сегодня мы имеем систему очистки сточных вод, оснащенную по последнему слову техники. Новые очистные сооружения не оказывают негативного влияния на окружающую среду», – рассказал управляющий акционер группы компаний «Ариант» Александр Кретов.

На сооружениях реализована самая современная схема очистки сточных вод. Проектирование и запуск системы осуществила инженерная компания из Краснодарского края

«АртТехнолджи». Основные стадии включают в себя физико-химическую и биологическую очистку. Фильтрация воды происходит через мельчайшие поры мембран размером 0,1 мкм, в результате активный ил, представляющий собой хлопья размером от 0,1-0,5 до 2-3 мм, остается в емкости, а очищенная вода с помощью насосов поступает в резервуар. Новейшая мембранная технология обеспечивает гарантированное качество очистки. «Главное, что это оборудование позволяет получать воду, пригодную как для дальнейшего использования в технологических процессах, так и для возврата в окружающую среду», – подчеркнул Игорь Кувиков, заместитель генерального директора по техническим вопросам ООО «Кубань-Вино».

Станция работает полностью в автоматическом режиме. Современные элементы контроля позволяют оптимальным образом обеспечить функционирование оборудования, предотвращают перегрузки системы, вовремя сигнализируя о возможных неполадках и контролируя весь процесс. Высокотехнологичный очистной комплекс запущен в рамках программы компании, ориентированной на переход к «зеленому производству». В винодельческих центрах ГК «Ариант» уже используются альтернативные источники энергии – ветроэнергетические установки и солнечные батареи. Это позволяет быть независимыми от поставок электроэнергии и, что немаловажно, обеспечивает экологическую чистоту производства.

для специалистов бесплатно. Организаторами конкурса выступают Бюро «Винные истории», Агентство «Событие», Ассоциация «Кубаньвиноградка», НМЦ «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. М. В. Ломоносова. Конкурс проходит при поддержке Управления по виноградарству и винодельческой промышленности Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края.

В 2019 году за звание лучшего молодого винодела в итоговом этапе конкурса «Молодая лоза» боролся 21 участник. Всего заявки на участие в конкурсе подали более 40 виноделов из Краснодарского и Ставропольского краев, Ростовской области и Республики Крым. Решающим стал практический этап, где конкурсантов ждали слепая дегустация для определения сорта вина, региона производства, также участники должны были описать органолептику предоставленного образца. Финал конкурса прошел открыто перед всеми участниками, гостями вечера и членами жюри.

«В этом году конкурс проходит в третий раз. Уже два года мы общаемся с нашими конкурсантами и наблюдаем за их дальнейшей деятельностью. Можем с уверенностью сказать, что результаты конкурса отразились на карьерных изменениях как минимум нескольких его участников, которые получили предложения о работе в новых проектах и на новых должностях», – говорит Светлана Кияшко, руководитель Бюро «Винные истории», один из организаторов конкурса.

Конкурс традиционно проходит в два этапа. В этом году первый этап, заочный, продлится с 7 октября по 27 ноября. В это время будет идти прием заявок и резюме от участников. Второй этап конкурса, очный, состоится 3 и 4 декабря в г. Тамань. Туда попадут все конкурсанты, чьи резюме соответствуют заявленным в положении о конкурсе требованиям. Соревновательный день завершится церемонией награждения, на которой смогут присутствовать все участники конкурса. Один из дней конкурса, как и в прошлом году, будет посвящен

обучению, в рамках которого пройдут антиллекции и встречи с экспертами отрасли.

Уже сейчас известно, что победитель конкурса получит сертификат на обучение в НМЦ «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова. Остальные призы и подарки будут анонсированы позже. В предыдущие годы победители конкурса также получали возможность посетить винодельческие предприятия Франции и других стран, но на данный момент визиты в эти страны пока невозможны. Однако, по словам организаторов, без подарков молодые виноделы не останутся.

По вопросам участия и партнерства вы можете связаться с руководителем проекта **Анной Бучацкой** по телефону 8-918-211-21-88, e-mail: anna@winestories.pro

С полным положением о конкурсе можно ознакомиться на сайте организаторов

www.winestories.pro

НОВОСТИ



В двух столицах представили вина Сетубала

20 октября в Москве и 22 октября в Санкт-Петербурге прошли мастер-классы по винам полуострова Сетубал. Гости мастер-классов дегустировали вина 9 производителей с полуострова Сетубал. К дегустации были предложены белые и красные сухие вина, а также знаменитые крепленые вина «Мушкател ди Сетубал» и «Мушкател Роша». Модерировал дегустацию президент МЭЦ Леонид Гелибтерман.

В связи с COVID-19 мастер-классы по винам полуострова Сетубал проходили в нестандартном формате. Команда МЭЦ тщательно подготовила мероприятия как в офлайн-, так и в онлайн-формате. Так как производители вин полуострова Сетубал не могли физически присутствовать в России, они смогли наблюдать за происходящим через Zoom-трансляцию, на которой отображалась видеосъемка помещения с двух ракурсов.

Производители вина не чувствовали никаких языковых барьеров, так как на протяжении всего мероприятия через Zoom-трансляцию происходил синхронный перевод с русского языка на португальский. В завершение каждого мастер-класса происходил интерактив между российскими и португальскими участниками, во время которого производители вина отвечали на вопросы российской стороны.

Сюжет о мастер-классах по винам полуострова Сетубал в Москве снимала съемочная группа португальского телеканала RTP, а завершило дегустацию выступление певицы Ксении Деви, которая исполнила португальское фаду.

Выставочная компания «СОУД» приглашает Вас принять участие или посетить

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

25-28 марта, 2021

- 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, soud.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НОВОСТИ



Винному дому Gancia исполнилось 170 лет

2 ноября 2020 года итальянский Винный дом Gancia, выпускающий игристые вина и белый вермут, отметил свой 170-летний юбилей. В честь этого события было выпущено уникальное игристое вино, выдержанное в течение 170 месяцев, которое было разлито в специальную бутылку, упакованную в не имеющий аналогов подарочный короб.

Кроме того, дом Gancia представил лимитированную серию Gancia Asti и Gancia Prosecco в специальных подарочных упаковках. Наряду с праздничными упаковками Дом Gancia подготовил целую серию онлайн- и офлайн-мероприятий, посвященных 170-летию Gancia, для потребителей и лидеров общественного мнения по всему миру. Игристые вина Gancia выдерживаются в Канелли в погребах, высеченных из известкового туфа века назад и известных как «Подземные соборы». Погреба обеспечивают наилучшую естественную термоизоляцию с постоянным температурным режимом в 12-14 градусов Цельсия, идеальным для созревания игристых вин высокого качества.

В 2020 году Gancia увеличил глобальный объем продаж более чем на 30%. В России, одном из ключевых рынков, Gancia стал самым быстрорастущим брендом в категории итальянских игристых вин в первом полугодии 2020 года. В крупнейших розничных сетях страны Gancia Asti и Gancia Prosecco выросли на 51,7% и 125% соответственно за тот же период по сравнению с прошлым годом. Основанный в 1850 году создателем первого итальянского игристого вина Карло Ганча, Дом Gancia является одним из крупнейших в мире производителей итальянских игристых вин, просекко и вермутов. Бренд Gancia доступен в более чем 65 странах и стал настоящим символом Made in Italy.

КАК ПРОДВИГАТЬ РОССИЙСКИЕ
ВИНА В РИТЕЙЛЕ?

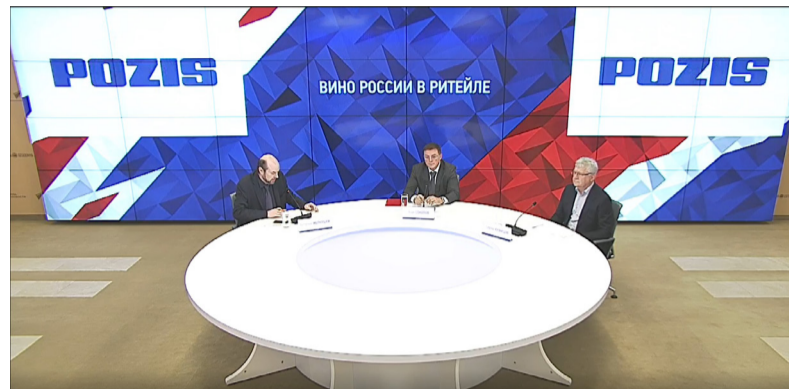
28 октября 2020 в Москве, в Президентском зале МИА «Россия Сегодня», состоялась конференция «ВИНО РОССИИ В РИТЕЙЛЕ», организованная Черноморским форумом виноделия. Главной темой мероприятия стало обсуждение перспектив развития розничной торговли российским вином и импортозамещения в отечественной рознице после вступления в силу 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».

В дискуссии участвовали руководители категории «Вино» федеральных торговых сетей России: Магнит, X5 Retail Group, «АШАН Ритейл Россия», «Зельгрос», «Метро Кэш энд Кэрри» и др. Кроме того, в работе конференции приняли участие руководители профильных ассоциаций и союзов: Ассоциации компаний розничной торговли (АКОРТ), Союза независимых сетей России, Ассоциации производителей игристых вин.

Участники консолидированно позитивно оценили 468-ФЗ, называя закон эпохальным. Среди обсуждаемых вопросов в преддверии принятия поправок в 468-ФЗ, участниками выделили сразу несколько наиболее актуальных проблем.

Говоря об объемах продукции, участники уверенно подчеркивали тезис, что в ближайшем будущем может возникнуть дефицит российских вин. Объем российского рынка вина до принятия 468-ФЗ, по мнению представителей ритейла, составляет примерно 1005 млн литров: из них в среднем за последние годы примерно 250-300 млн литров – это импорт бутилированного вина. Этот объем в связи с принятием нового закона будет существенно расти, поскольку из российского винограда производится (без учета производства коньячных спиртов) примерно 220-250 млн л.

Остается 450-500 млн л. Что это и из чего сделано? 3-4% – это ароматизированные виноградо-содержащие напитки из виноградного сырья (понятие по новому ФЗ), 7-8% – фруктовые. А к чему относятся остальные? По мнению ритейла, в этом объеме сейчас примерно 80-100 млн л – это виноградо-содержащие напитки (понятие по новому ФЗ), произведенные в том числе и из импортных вино-материалов (балка). Оставшийся достаточно большой объем, который ранее в значительной мере покрывали вина из импортных вино-материалов, будет заполнен, как считают в торговле, в большей степени российскими «винами» по этикетке, а по факту виноградо-содержащими напитками, где только часть составляет вино-материал. У такого, как правило, недорогого «вина» есть массовый потребитель. С точки зрения здоровья наших граждан и стратегии развития отрасли по 468-ФЗ этот сегмент, безусловно, нужно контролировать и уменьшать.



Вместе с тем участники дискуссии полагают, что российский закон полезен для экономики нашей страны, но ряд положений 468-ФЗ противоречит нормам и общепринятым техническим стандартам других стран и международным стандартам Международной организации виноградарства и виноделия (OIV), по которым бутилированное вино, произведенное из импортных вино-материалов, называется вином. На вина, произведенные из балки и импортированные из других стран, приходится 38% всего потребляемого вина в мире. Причем

этот сегмент ежегодно и ощутимо растет. Пока только в России был принят столь радикальный протекционистский закон, где вино из балки стало называться виноградо-содержащим напитком. Сейчас, на примере 468-ФЗ, очевиден приоритет национального права над международным, и очевидно, что этот приоритет уже постепенно закрепляется в российской законодательной практике, и не только на примере 468-ФЗ.

При этом новое законодательство пока никак не повлияло на маркировку и выкладку импортных балковых вин. Не обращает пока внимание на это и Роспотребнадзор: российский рынок наводнен такими винами, в том числе и с маркировкой ЗГУ и ЗНМП. Вина из балки, а по факту также импортного вино-материала Южной Австралии, Калифорнии, Ла Манчи, бутилированные в Бельгии, Германии и Франции, выдаются за вина стран происхождения балка. Место разлива пишется настолько мелко, что не увидеть и с помощью лупы. Это вопиющая дискриминация по отношению к российским производителям! Продукция, произведенная из импортных вино-материалов, по 468-ФЗ уже не может называться вином. О том, что это «не вино», пишется очень крупным шрифтом. Все это, с точки зрения участников дискуссии, очевидное неравенство перед законом российских производителей перед импортерами балковых и бутилированных за рубежом вин.

Многие импортные вина, которые производятся внутри ряда стран-импортеров ЕС, также являются по факту балковыми. Например, российский рынок наводнен винами регионов Юга Италии, розлив которых был осуществлен из балки в индустриальных зонах Севера Италии в Больцано, Вероне, Болонье. Расстояние, на которое перевозится этот балк для розлива в бутылки, составляет зачастую более 1300 км. По самым скромным оценкам, на нашем рынке более 70% объемов бутилированных вин Италии и до 20-30% вин Франции, Испании, Австралии и США по новому ФЗ не являются винами с ЗГУ или ЗНМП. При этом значительная часть из них, исходя из трактовки 468-ФЗ, не является и вином, поскольку они производятся из балки, произведенного в другой стране.

Проблема «правильного» перевода этикетки на русский здесь не всегда является решением. Вина, розлив которых произведен из балки за сотни и тысячи километров от России, маркируются специально для нашего рынка как DO, DOC, DOCG и т.п. и переводятся на русский язык как вина ЗГУ и ЗНМП. Это не соответствует критериям Международной организации виноградарства и виноделия, по стандартам которой вина из балки не могут получить статус ЗГУ или ЗНМП. Эта проблема давно обсуждается в МОВВ и в Европейской комиссии, но в силу того, что эта продукция почти эксклюзивно идет из ЕС в третьи страны, решения по этому вопросу не принимается уже много лет. Многолетние угрозы ЕК осудить таких производителей пока остаются на бумаге. И Россия сейчас, после вступления в силу 468-ФЗ, запрещая называть вином произведенную внутри собственной страны продукцию из импортного балка (вино-материалов), потребляет в гигантских объемах «балковые вина» из-за границы, называемые официально «вином» у нас в стране.

www.BlackSeaWine.world

INKERMAN ПРЕДСТАВИЛ
ВИНО «КОКУР БЕЛЫЙ»

Инкерманский завод марочных вин начал поставлять в торговые сети одну из своих новинок нынешнего сезона – сухое белое вино «Кокур Белый», которое пополнило коллекцию Winemaker's Selection. Для производства этого вина используется виноград, произрастающий вблизи Черного моря на Западном побережье Крыма в ООО «Качинский+».

Зона произрастания винограда и щебенисто-известковые почвы с галечным наполнением позволяют выращивать в этой зоне виноград, из которого выработываются вино-материалы высочайшего качества для игристых и тихих вин. Как и во всех винах коллекции Winemaker's Selection, технология производства

вина предполагает брожение виноградного сула при пониженных температурах, проведение технологических операций и приемов с использованием инертных газов, что позволяет исключить окисление вина. Эти технологические процессы и зона выращивания винограда позволяют сформировать стиль и органолептические свойства этого вина на мировом уровне, сохраняя в нем нюансы автохтонного сорта – тонкий медовый аромат с оттенками цветочного нектара и необыкновенно свежий вкус с нотами лайма в послевкусии.

Отличительная особенность вина «Кокур Белый», так же как и всех вин из линейки Winemaker's Selection, – яркий сортовой аромат и выраженный вкус, но при этом вино достаточно легкое и элегантное.

«Мы хотим познакомить более молодую аудиторию с автохтонными сортами Крыма, и вино «Кокур Белый» по стилю и ценовому позиционированию как нельзя лучше подходит для этого, – сказала главный винодел INKERMAN Людмила Герасименко. – Кокур Белый – великолепный крымский сорт винограда. С ним интересно работать как в тихом вине, так и в игристом. Утонченный и вместе с тем сложный аромат, свежесть вкуса – все это позволяет прекрасно сохраняться и развиваться вину далее в бутылке, формировать оттенки меда, пряностей, груши. Особенно интересно это вино должно быть тем потребителям, кто не знает крымские автохтонные сорта винограда. Это новые ощущения и новые эмоции».



ПОЧЕМУ ВИНОТЕКИ «МОНОПОЛЬ» МЕНЯЮТ НАЗВАНИЕ?

Винотеки «МОНОПОЛЬ» меняют свое название на LADOGA WINE. Вместе с названием изменится и концепция ведения бизнеса. Основной упор в дальнейшем развитии будет сделан на активном расширении франчайзинговой сети в Москве и регионах России.

Первая винотека по франшизе под новой вывеской LADOGA WINE открылась в Воронеже по адресу: пл. Ленина, 4. Широко известная пользователем интернет-витрина сети винотек – monopolshop.com также будет модернизирована и превратится в LadogaWine.com. При этом интернет-площадка изменит не только название. Существенные доработки коснутся базовой платформы сайта, расширения ее функционала, улучшения оформления разделов сайта и способов подачи информации, повышения удобства для пользователей.

История проекта развития сети винотек берет начало в 2014 году. Он развивается при всесторонней поддержке одной из крупнейших федеральных компаний РФ – виноторговой компании LADOGA – серьезного, амбициозного и надежного партнера на рынке поставки импортных вин и крепких спиртных напитков. Будучи безусловным лидером в поставке вин Нового Света по итогам 2019 года, компания стала одним из ключевых российских импортеров вин и крепкого алкоголя целого ряда категорий, таких как арманьяк, кальвадос, коньяк, ром, текила, ликеры, биттеры и настойки.

Помимо прямых продаж, компания развивает партнерские программы, а также направление, связанное с организацией собственных конкурсов и образовательных мероприятий. Например, федеральный дегустационный проект для профессионалов LADOGA Wine Pro, конкурсы для поваров и бар-тендеров – Roulet Chef Challenge 2019 и Roulet Bartender Challenge 2020.



В связи с жестким государственным регулированием рынка алкогольной продукции и, в частности, с полным запретом на рекламу, для виноторговых компаний практически единственным способом заявить о себе конечному потребителю является взаимодействие с ним на своей территории.

«Бренд LADOGA давно зарекомендовал себя среди потребителей – как среди начинающих ценителей, так и среди искушенных профессионалов отрасли, и ассоциируется с честным, понятным, качественным продуктом. Это именно те принципы, которые лежат в основе обновленной концепции винотек LADOGA Wine. Мы дорожим своим именем, и предоставляя в рамках развития розничных продаж фирменное наименование LADOGA Wine

частным ритейлерам по франшизе, мы гарантируем высокое качество реализуемой ими продукции. В винотеках по-прежнему будет продаваться все лучшее из Старого и Нового Света. Мы не только продолжаем развивать импортный ассортимент, но и всесторонне стараемся поддержать развитие российского виноделия, регулярно пополняя наш портфель выдающимися отечественными производителями, такими как «Кубань-Вино», «Усадьба Дивноморское», «Новый Свет», «Инкерман». В винотеках LADOGA Wine представлено суммарно порядка 1300 наименований алкогольной продукции», – сообщил директор по импорту компании LADOGA Дмитрий Журкин. Сегодня под вывесками «МОНОПОЛЬ» и LADOGA Wine работает 19 франчайзинговых винотек в Москве, Петер-

бурге, Воронеже, Севастополе, Симферополе, Сортавале и Архангельске. Планируется, что до конца первого квартала будущего года все они будут работать под новым брендом. В ближайшее время ожидается открытие еще порядка 10 торговых точек в Москве, Санкт-Петербурге и крупных региональных городах. Помимо широкого ассортимента вин и крепкого алкоголя, в заведениях представлены деликатесы, винные аксессуары, бокалы, декантеры и специализированная литература.

В общем объеме продаж LADOGA в алкомаркеты России доля отгрузок в винотеки «МОНОПОЛЬ» составляет 13%. В следующем году этот показатель планируется нарастить до 24%. За год ассортиментная матрица винотек «МОНОПОЛЬ» увеличилась на 200 sku.

НОВОСТИ



«Южная» собрала более 68 тыс. тонн винограда

Агрофирма «Южная», входящая вместе с «Кубань-Вино» в группу компаний «Ариант», завершила уборку урожая. В этом году валовый сбор винограда составил 68 187 тонн с площади 6 433 га. В этом году сбор начался в конце июля. В пик уборки собирали по 1800 – 2000 тонн в день. Виноград убирали как вручную, так и с помощью техники. На полях работали инновационные виноградоуборочные комбайны, современные системы очистки которых позволили избежать потери ягоды и порчи лозы.

«Непростой винодельческий сезон: весенние заморозки, повредившие в начале вегетации лозу и почки, засушливое лето (количество выпавших осадков составило всего 50% от среднегодовой нормы), конечно, отразился на урожайности. Мы собрали почти на 7 тыс. тонн меньше, чем в прошлом году. Минимизировать потери урожая позволил целый комплекс мер, реализованный на виноградниках. Несмотря на все неблагоприятные климатические условия, нам удалось собрать высококачественный урожай, виноградом сезона 2020 мы полностью довольны», – прокомментировал главный консультант по виноградарству АФ «Южная» Максим Грюнер.

В 2020 году агрофирма «Южная» продолжила реализацию программы создания новых виноградников. Ввиду интенсивных закладок в предыдущие годы и достижения запланированного уровня площадей, программа посадки виноградников составила 335 га. Всего в ведении агрофирмы «Южная» сейчас находится около 12 тыс. га земли, общая площадь виноградников составляет более 8,5 тыс. га. В планах группы компаний «Ариант» в течение нескольких лет увеличить площадь до 10 тыс. га.

Kirantoni 



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

Подробнее: www.kirantoni.com

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

wine2wine
business forum

23.24 NOV 2020

7TH EDITION

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



Вернется ли в OIV русский язык?

В конце ноября 2020 года на Генеральной ассамблее (Международной организации виноградарства и виноделия – МОВВ) будет рассмотрен вопрос о возвращении русскому языку статуса официального в этой межправительственной организации.

Русский язык наряду с французским, английским, испанским, немецким и итальянским, вплоть до нулевых годов XXI века, уже являлся официальным в OIV. Можно было выступать на всех мероприятиях OIV на русском, все выступления и документы переводились на русский язык. Русский язык исключили из списка официальных по-тихому, из-за того, что Россия несколько лет не оплачивала взносы в OIV. Взносы потом разом за несколько лет оплатили по решению Алексея Кудрина, бывшего тогда министром финансов, но русский язык вернуть позабыли.

Черноморский форум виноделия на своих мероприятиях под эгидой OIV в России и за рубежом в последние годы активно лоббировал возвращение русскому языку статуса официального. Русскоговорящие зарубежные друзья ЧФВ также играют свою роль в лоббировании возвращения официального статуса русскому языку, и это взаимовыгодный процесс, поскольку многим участникам ЧФВ легче общаться на русском с коллегами из других стран. В целом для более чем 200 млн жителей стран – участниц OIV русский является родным или основным языком межнационального общения, обгоняя по количеству приверженцев некоторые «официальные винные языки». Выгода от возвращения статуса официального языка в OIV налицо: международные и внутрироссийские научно-исследовательские, образовательные, торговые, правовые и др. профессиональные коммуникации будут значительно облегчены для больших групп русскоязычного винодельческого сообщества.

КАК ИЗМЕНИЛСЯ РЫНОК ТРУДА В ВИННОЙ ОТРАСЛИ?

Аналитики крупнейшей российской платформы онлайн-рекрутинга hh.ru проанализировали свыше 7500 вакансий, открытых в 2020 году работодателями в отрасли производства вина в разных регионах страны, и выяснили, как пандемия повлияла на наем персонала и уровень зарплат, какие специалисты наиболее востребованы, и насколько быстро отрасль смогла восстановиться от негативных последствий пандемии коронавируса.

Падения избежать не удалось

По данным hh.ru, производители вина в России в начале 2020 года были настроены оптимистично в своих планах по найму персонала. Так, количество вакансий в винной отрасли в 1-м квартале 2020 года выросло на 12% по сравнению с аналогичным периодом 2019 года. Эффект от начала пандемии оказался наиболее негативным в апреле и мае: число вакансий резко сократилось – на 44%. Однако начиная с июня динамика найма в винной отрасли последовала общему восстановительному тренду на рынке труда и показатель вакансий в 3-м квартале почти сравнялся с прошлогодним. Хотя все еще не полностью – 1251 ва-



кансия против 1300 за аналогичный период прошлого года. Общее падение предложений работы от производителей вина по итогам 9 месяцев 2020 года составило 12%.

Десятка регионов по количеству открытых вакансий от производителей вина была стабильна в течение 2020 года. В нее входят Москва (23% всех вакансий), Краснодарский край (15%), Республика Крым (8%), Санкт-Петербург (7%), Московская область (7%), Республика Татарстан (6%), Республика Башкортостан (3%), Челябинская область (3%), Воронежская область (2%), Ставропольский край (2%).

Во втором квартале снижение вакансий из-за пандемии и режима самоизоляции произошло во всех

регионах, кроме Крыма. В среднем в период действия режима самоизоляции в этих регионах работодатели сократили наем персонала почти на треть (-32%) по отношению к «доковидному» первому кварталу.

В течение 3-го квартала во всех регионах из топ-10, кроме Москвы и Челябинской области, количество вакансий смогло не только восстановиться, но и превысить свои «доковидные» значения.

Кто востребован в винной отрасли?

После завершения режима самоизоляции производителям вина в июле-сентябре текущего года в России чаще всего требовались

специалисты в сферах продаж, производства, транспорта и логистики, маркетинга, а также рабочий и административный персонал.

Среди требований к кандидатам из разных профессиональных областей самые распространенные включают минимальный опыт работы от 1 года до 3 лет, полную занятость, график полного рабочего дня либо сменный.

Сколько стоит винодел?

В третьем квартале предлагаемые зарплаты в отрасли производства вина в России выросли в среднем на 10 тысяч по всему диапазону. На протяжении 1-го полугодия 2020 года соискателям в каждой второй вакансии готовы были предложить в среднем 30 000 рублей, в течение 3-го квартала эта сумма выросла до 40 000 рублей. Повысилась и доля зарплат от 100 000 рублей: если в 1-м и 2-м кварталах она встречалась в 9% вакансий, то в 3-м квартале – уже в 13%.

Очевидно, что зарплатные значения варьируются в зависимости от профессиональной принадлежности кандидатов, уровня позиции, региона и других факторов. Для сравнения: в Москве в исследуемой отрасли предлагаемые зарплаты в июле-сентябре были на уровне 55 000 рублей, в Краснодарском крае и Санкт-Петербурге – 35 000 рублей.

	1 кв.2020	2 кв.2020	3 кв.2020	Итого	3 кв. к 1 кв.	3 кв. к 2 кв.	2 кв. к 1 кв.	Доля
Москва	313	121	281	715	-10%	132%	-61%	23%
Краснодарский край	146	101	203	450	39%	101%	-31%	15%
Республика Крым	70	71	116	257	66%	63%	1%	8%
Санкт-Петербург	81	43	88	212	9%	105%	-47%	7%
Московская область	65	54	80	199	23%	48%	-17%	7%
Республика Татарстан	70	36	89	195	27%	147%	-49%	6%
Республика Башкортостан	33	24	36	93	9%	50%	-27%	3%
Челябинская область	47	15	30	92	-36%	100%	-68%	3%
Воронежская область	18	22	19	59	6%	-14%	22%	2%
Ставропольский край	18	10	25	53	39%	150%	-44%	2%

А. В. Синеев:
**ИСТОРИЯ
ВИНОДЕЛИЯ
РОССИЙСКОЙ
ИМПЕРИИ**
Конца XIX – начала XX века:
Краткая история в лицах,
фактах, этикетках

**RUSSIAN WINEMAKING HISTORY
ИСТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ РОССИИ**

НЕДАВНО ИЗ ПЕЧАТИ
интереснейший
архивный и научно-
исторический материал:

- о российском губернском виноделии как уникальном явлении в истории развития промышленности в России (44 губернии)
- о людях, посвятивших себя одной из древнейших профессий – профессии винодела (465 человек)
- о зрительном образе продукции виноделия – винной этикетке (более 750 шт.)

@ label-222@mail.ru
Wine Labels Collector
AlexSineev

**БОЛЬШИНСТВО
МАТЕРИАЛА
ПУБЛИКУЕТСЯ
ВПЕРВЫЕ**

BENOÏT
Идеальный микроклимат для ваших сигар

Цветовые решения облицовки шкафа из массива:

венге каштан темный
вишня темная орех
дуб красное дерево темное

Образ жизни как искусство

Теперь и в стиле High Tech

8 800 555 80 37
sales@benoit.shop
benoit.shop