

# WINE

## Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 8 (8)  
2016

### СОБЫТИЯ



**«Вино. Виноделие. Крым» приглашает в Ялту**

13–15 июня 2017 года в гостиничном комплексе «Ялта-Интурист» состоится выставка вина, оборудования, материалов и технологий для виноградарства и виноделия, а также выставка оборудования и машин для пищевой и перерабатывающей промышленности «ПРОДМАШ. КРЫМ».

Выставка «Вино. Виноделие. Крым», которую организует ООО «СоюзПромЭкспо», задумана как комплексное специализированное отраслевое мероприятие с насыщенной деловой программой с участием производителей, импортеров, дистрибьюторов, ритейлеров, представителей HoReCa и энотуристического бизнеса. Здесь будет экспонироваться оборудование и материалы (линии розлива, оборудование для виноделия, упаковка), инженеринговые и логистические услуги, современные технологии для производства алкогольных и безалкогольных напитков. Среди разделов выставки – «Вина и напитки», где производители и поставщики вина, крепких, слабоалкогольных и безалкогольных напитков продемонстрируют свою продукцию, «Виноградарство и садоводство» (посадочный материал, удобрения, агрохимия, орошечная техника, шпалерные системы и проч.), а также «Винный туризм». В программу войдут круглые столы для виноградарей и виноделов, конкурс «Мисс Виноделие», бизнес-проект «Центр закупок сетей», фестиваль «Открытых погребов», WINE PICNIC CRIMEA, презентация винных туров. Выставка оборудования и машин для пищевой и перерабатывающей промышленности «ПРОДМАШ. КРЫМ», познакомит с современными решениями и новинками в этой области, позволит наладить контакты с производителями продуктов и напитков на территории Республики Крым. Заявки на участие принимает ООО «СоюзПромЭкспо»: +7 (343) 385-77-10, mail@souzpromexpo.ru.

## СТЕФАНО ДЗАНЕТТЕ: РОССИЯНЕ ТРАТЯТ НА ПРОСЕККО ГОРАЗДО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРЕЖДЕ

Вина Просекко, опередившие по объемам продаж на мировых рынках своих более именитых конкурентов из Шампани, продолжают наращивать преимущество. Благодаря своим вкусовым и потребительским характеристикам и доступной цене они завоевывают все больше поклонников во всем мире. Не является исключением и наша страна, где продажи вина Просекко, несмотря на кризис, продолжают расти. О том, что является основой такого успеха, газета Wine Weekly попросила рассказать Стефано Дзанетте (Stefano Zanette), президента Consorzio tutela della DOC Prosecco.

– В 2015 году объемы продаж Просекко впервые превысили объемы продаж шампанского. Как обстоят дела в этом году?

– Урожай этого года многообещающ и по качеству, и количеству относительно существующих производственных норм. На мой взгляд, он превзойдет уже выдающиеся показатели 2015-го. По прогнозам, производство увеличится с 3,4 до 3,7 млн гектолитров, или



500 млн бутылок Просекко DOC. Сюда также добавятся объемы Асоло Просекко DOCG и Конельяно Вальдобьядене DOCG.

Технически урожай 2016-го характеризуется благоприятными климатическими условиями на всех этапах созревания: от почкования до смены окраски винограда. Прогноз по качеству и количеству положителен для сорта глера. Все виноградины в целом

отличались здоровьем и хорошей кислотностью, которая подходит для игристых вин. Ожидаются показатели выше среднего относительно норм 2015-го.

В упомянутый период удачно сложились сразу несколько факторов. Во-первых, средняя температура до третьей четверти августа совпала со среднесезонной, позволив избежать термического стресса.

(Продолжение на стр. 2.)

### НОВОСТИ

**Старейшая коллекция подорожала в 3400 раз**

Региональная винная коллекция Кубани прошла переоценку, и теперь ее стоимость составляет не 81,8 тыс. рублей, как прежде, а 280 миллионов.

Краевая коллекция вин, которая хранится в ООО «Агрофирма «Саук-Дере» Крымского района Краснодарского края, к концу 80-х годов насчитывала 82 тыс. бутылок 252 наименований – около 70 % ассортимента вин, выпускавшихся в республиках СССР с 1952 года. Первоначально коллекцию оценили условно – по одному рублю за бутылку. В этом году сделали переоценку коллекции, и ее стоимость вышла около 280 млн рублей.

Из-за отсутствия финансирования коллекция находится в плохом состоянии: на некоторых бутылках разложились пробки, до 70 % образцов вина 50–60-х годов утратили этикетки, на 85–90 % бутылок с игристыми винами отсутствует или повреждена мюзле (металлическая проволока на пробке). Агрофирма «Саук-Дере» за свой счет перекупорила 6 654 бутылки. Но плановой перекупорке подлежат более 60 тыс. бутылок, в том числе срочной – 19,5 тыс. На содержание коллекции необходимо 598,8 тыс. рублей в год.

Вице-губернатор Краснодарского края по вопросам АПК Андрей Коробка поручил региональному Минсельхозу разработать программу сохранения уникальной коллекции. Средства на ее содержание намерено выделять краевое управление по виноградарству и виноделию.



## ГОЛИЦЫНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ НАЗВАЛ ЛАУРЕАТОВ

**Фестиваль российских вин, прошедший в Москве в декабре этого года, познакомил столичную публику с лучшими образцами российского виноделия.**

Голицынский фестиваль российских вин, проходящий при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, организован АНО «РОСТВИНО», Федерацией рестораторов и отельеров России, Коммуникационной группой «КИТМЕДИА». По мнению организаторов, российское аграрное виноделие (виноделие полного цикла из российского винограда)

сегодня находится в фокусе внимания государства. О проблемах виноделов говорят на самом высоком уровне, на развитие виноградарства выделяются немалые средства. Конечно, господдержка – это хорошо, однако успех российского вина в немалой степени зависит от отношений с потребителем, ведь именно он «голосует рублем». Лучший способ привлечь потребителя – предоставить ему возможность самому убедиться в качестве напитков. Но мероприятий, на которых можно познакомиться с продукцией виноделов, в Москве проводится недостаточно. Голицынский фестиваль намерен исправить эту ситуацию.

Фестиваль открылся 9 декабря в московском кафе «Теплица». А на следующий день состоялся дегустационный конкурс, в жюри которого вошли ведущие винные эксперты, закупщики сетей, сомелье, дистрибьюторы. Председателем жюри был единодушно избран Дмитрий Федотов, известный винный критик, член попечительского совета СВВР, официальный посол Gambero Rosso в России, член жюри нескольких международных конкурсов.

По словам организатора фестиваля, директора группы «КИТМЕДИА» Юрия Юдича, вина на конкурс поступали только от участников фестиваля по их желанию.



(Окончание на стр. 8.)

## НОВОСТИ

**Вина с ЗГУ  
появятся в продаже  
в 2017 году?**

Хотя закон о винах с защищенным географическим указанием действует почти два года, маркированное кубанское вино можно будет купить не раньше середины будущего года.

С 1 января 2015 года вступили в силу поправки, вводящие понятие вина с защищенным географическим указанием (ЗГУ) и защищенным наименованием по месту происхождения (ЗНМП). Но отечественные производители до сих пор не выпустили ни одной бутылки вина с соответствующей маркировкой (только крымские «Коктебель» и «Массандра» получили лицензии). Основное препятствие здесь, по мнению участников рынка, – отсутствие в России единого реестра виноградников. С 1 января 2017 года вступает в силу постановление правительства «О ведении реестра виноградных насаждений». Каждому винограднику в России будет присвоен уникальный номер, который позволит идентифицировать источник происхождения винограда, использованного для производства того или иного вина. В течение 4 месяцев с начала года Минсельхоз РФ должен утвердить административный регламент предоставления госуслуги по ведению реестра виноградных насаждений. В итоге вина ЗГУ и ЗНМП в Краснодарском крае начнут разливать только в 2017 году. В ОАО АПФ «Фанагория» лицензию на производство вин с ЗГУ планируют получить в начале 2017 года. «Абрау-Дюрсо» собирается получить разрешительные документы, как только будет создан реестр виноградников. С ЗГУ здесь планируют выпускать премиальные линейки вин из местного винограда – новая партия сможет поступить в продажу через 9 месяцев после получения лицензии. Директор ООО «Кубань-вино» Виктория Емельянович считает, что производство сможет отгружать продукцию через 2–3 месяца после получения лицензии.

**В России продолжается закладка новых виноградников и строительство питомников для выращивания устойчивых местных сортов.**

Более 454 гектаров виноградников планировали заложить в этом году сельхозпредприятия Крыма. В 2017 году к ним намечено добавить еще не менее 490 га. Более 600 тыс. саженцев намерены заложить специалисты «Золотой Балки» в Балаклавской долине. Сербскую и итальянскую лозу сортов мерло, шардоне, пино блан, мускат оттонель и мускат блан высаживают ручным способом и с помощью новой посадочной машины. Первый урожай будет получен через три года, а через пять виноградники заработают в полную силу. Перезакладка новых саженцев позволит увеличить производительность до 100–120 центнеров с гектара.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Во-вторых, несмотря на майские и июньские дожди, качество и количество винограда не пострадало благодаря контролю работников и последующим благоприятным условиям. И в-третьих, низкая температура августовских ночей обеспечила производство винной основы для игристого вина.

Эта комбинация явилась предпосылкой для идеального созревания урожая этого года в качественно-количественном отношении. Особенно выгодны были условия в августе: ясные дни, средние по интенсивности осадки, температура в рамках нормы, что в фазе созревания обусловило медленное сокращение кислоты, повышение сладости, пряный вкус и в итоге идеальное состояние винограда.

– **Какое место среди рынков сбыта Просекко занимает Россия? И какова динамика продаж на российском направлении за последние годы?**

– Россия переживает неоднозначный период в экономике и международных отношениях. И в ожидании улучшений Консорциум Просекко DOC подчеркивает скорее дружеское, чем просто партнерское отношение к России. В 1-м квартале этого года Просекко утвердился на 2-м месте среди вин географических наименований, популярных у россиян, также за счет цены. Россияне тратят на него больше, чем в прежние годы, обгоняя даже китайцев и британцев – наши топовые экспортные рынки.

– **Итальянские СМИ сообщали, что урожай в 2014 году был не очень хорошим и объемы производства Просекко заметно снизились, что в свою очередь привело к росту цен на это вино. В некоторых случаях цены на Просекко якобы поднимались даже на 50%. Насколько достоверна эта информация? И каким был реальный рост цен?**

– Урожай 2014 года действительно был на 10% меньше максимального указанного в производственном нормативе. Это повлияло, кроме прочего, на цену винного сырья, но в свою очередь вряд ли отразилось в 50%-м скачке цены на конечный продукт. За рубежом этот феномен был вызван внутренним торговым фоном. Наши производители здесь ни при чем.

– **Как Вы оцениваете урожай нынешнего года? Какой объем вин Просекко будет выведен на рынок и какой будет ценовая политика? Сколько Вашего игристого вина планируется продать в России?**

– Урожай 2015 года дал отличные результаты, хотя считаем, что 2016-й мо-

**СТЕФАНО ДЗАНЕТТЕ:  
РОССИЯНЕ ТРАТЯТ НА ПРОСЕККО  
ГОРАЗДО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРЕЖДЕ**

жет их превзойти. Трудности поздней весны компенсировались благоприятным летом, прохладными ночами и теплыми ясными днями. Из этого урожая получится продукт, способный обеспечить ценовую стабильность на рынке. Российский рынок получит требуемое, мы уже три года инвестируем в него, знаем потенциал и надемся, что он преобразуется в конкретные результаты.

– **Многие итальянские винные консорциумы проводят в России различные маркетинговые акции, направленные на продвижение своих вин. Планирует ли что-то подобное консорциум производителей Просекко?**

– Согласно нашим планам, в ноябре 2016 года в сотрудничестве с Gambero Rosso мы уже провели мероприятие для России. Это мастер-класс и дегустация вин Просекко, состоявшаяся в рамках большой дегустации Tre Bicchieri World Tour 2016/2017 в Москве, которую посетили сотни участников.

– **Каков маркетинговый бюджет консорциума в России на следующий год и каких наиболее интересных событий в Вашей маркетинго-**

**вой программе стоит ожидать?**

– В течение трех лет мы ежегодно вкладываем в российский рынок порядка 100–150 тыс. евро. Сравнительно небольшие суммы, но они идут на конкретные, специфические действия, влияющие на увеличение продаж как в России, так и в других странах. В следующем году мы также продолжим поддерживать несколько культурных проектов, объединяющих Италию и Россию. Также к ним добавятся различные B2B и B2C проекты. А если бы Вы знали, сколько внимания мы уделяем российским туристам в Италии!

– **Главным винным городом Европы в 2016 году будет итальянский округ Конельяно-Вальдобьядене, объединяющий 15 городов, которые вместе представляют производственную зону Просекко Superiore Docg. Какие мероприятия можно ожидать в рамках этой программы?**

– Мы рады признанию, которого наши друзья добились и которое запустило серию важных событий. Но вопрос о четко спланированном календаре

лучше задать администрации Конельяно-Вальдобьядене DOCG.

– Известно, что за последние несколько лет многие российские компании приобрели винодельни, выпускающие вина Просекко. Так, в частности, завод «Игристые вина» купил Cantorini, «Русский стандарт» вошел в капитал итальянского производителя игристых вин Gancia, известный ресторатор Арам Мнацаканов выпустил собственное вино Просекко на винодельне Decordi. Входят ли российские собственники в Ваш консорциум и как строятся отношения с русскими и иностранными инвесторами? Сколько виноделен в консорциуме принадлежит сегодня иностранцам? И как будет развиваться ситуация в дальнейшем?

– Вышеупомянутые компании – Contarini, Gancia и Decordi – партнеры консорциума. Если считать, что цели деятельности консорциума не касаются структуры и имущества компаний, чаще всего такую информацию мы мимоходом получаем из печати. Так как Просекко – успешный продукт, я не перестаю надеяться, что в будущем другие страны станут делать больше инвестиций в наш регион.

– **Эрмитаж и Просекко подписали протокол о намерениях, согласно которому консорциум будет поставлять в Эрмитаж именно Просекко DOC per l'Ermitage со спецэтикеткой – для торжественных приемов и других важных событий. Как развивается это сотрудничество сегодня?**

– Я был в Санкт-Петербурге по случаю подписания договора с Эрмитажем. В течение пяти лет Просекко будет почетным вином великого музея, в котором находится крупнейшее собрание итальянского искусства за пределами Италии. Вместе с его главой Михаилом Пиотровским мы ищем новые формы сотрудничества, так как, по нашему убеждению, наилучший способ инвестирования – в искусство. В ноябре 2016 года мы подписали договор, в рамках которого мы будем участвовать в реставрации одного важного экспоната музея.

(Окончание на стр. 3.)

**ВИНОГРАДНИКИ ИДУТ В РОСТ**

23 сорта винограда заложили в НПЦ виноградарства и виноделия в Михайловске на базе Ставропольского НИИСХ. Саженцы выращены ускоренным производством устойчивых, оздоровленных сортов методом in vitro. Осенью заложено восемь сортов столового винограда – преобразование, мускат ранний, супер экстра, юбилей Новочеркаска, заграда, памяти Негруля, оригинал, Италия, а также два сорта технического – саперави и пино серый. В апреле сделали первую закладку из 10 сортов столового винограда и трех сортов технического. Способ закладки методом in vitro позволяет за короткий период получить чистосортный посадочный материал, устойчивый к болезням и вредителям. Сегодня 70% саженцев приходится

покупать за рубежом, но для возрождения отрасли нужно производить свой материал. Сейчас виноградники есть в 14 районах, а через 3 года ожидается, что они появятся в каждом из 26 районов Ставрополья. Организовать полный технологический цикл производства саженцев высокопродуктивных технических, столовых и универсальных сортов винограда в Ставропольском крае призван инновационный центр виноградарства и виноделия, который планируется построить к 2021 году. Молодые виноградники закладывают и в Анапе – в нынешнем году в отрасль вложено около 200 млн инвестиций. Сейчас в городе активно идет раскорчевка старых виноградников и закладка молодых плантаций ин-

тенсивного типа, к концу года планируется заложить свыше 300 га новых виноградников.

Почти 640 га виноградных плантаций заложили этой весной в Дагестане. Всего в этом году здесь появится 2070 га новых виноградников. Отсутствие собственного посадочного материала сдерживало развитие отрасли, и недавно руководство дагестанского Минсельхоза объявило о поиске инвестора для возведения современного питомниковедческого комплекса, который возьмет на себя производство привитых саженцев. Это позволит республике довести объемы среднегодового производства сертифицированных саженцев до 5 млн штук.

Под станцией Старотитаровской в



Темрюкском районе строится виноградный питомник, где будут выращивать до 3 млн саженцев в год. Половину площади займут теплицы для выращивания сортов шардоне, совиньон, каберне и др. Сейчас здесь обустраивают резервуары для системы капельного орошения и лабораторию, в которой с помощью высоких технологий будут прививать саженцы. Масштабный проект (в 2015 году 3 млн саженцев вырастили в целом по стране) станет базой для всего российского виноделия.



(Окончание, начало на стр. 1–2.)

Консорциум DOC Prosecco стал спонсором восстановления шедевра венецианского художника Лоренцо Лотто «Портрет супругов» (1523–1525) из коллекции Эрмитажа.

– В Просекко уже не первый год проводится международный музыкальный фестиваль под артистическим руководством Юрия Башмета. Поддерживает ли консорциум это событие? Если да – то какое участие консорциум в нем принимает?

– Не только в рамках изобразительных искусств, но и в музыке Россия находится на вершине и может рассчитывать на поддержку консорциума Просекко DOC. Уже третий год консорциум оказывает помощь международному музыкальному фестивалю «Дорогами Просекко», основанному в 2013 году Юрием Башметом, выдающимся скрипачом, который известен всему миру.

– Планируется ли поддержка каких-либо культурных событий в России, в Италии, в мире?

– Помимо важного концерта в Москве в большом зале Консерватории Чайковского в преддверии фестиваля «Дорогами Просекко 2016», который прошел с аншлагом, у нас в программе выставки, культурный обмен, образовательные проекты, связанные с договором, подписанным с Эрмитажем. Также в планах события другого формата и в других странах. Например, партнерские проекты, запущенные вместе с триеннале в Милане в сфере дизайна, с киновыставкой и университетом IUAV в Венеции. С последним мы ведем исследования красоты виноградных пейзажей. Скоро мы начнем сотрудничать с выставкой Miami Art Basel, которая пройдет в США.

– В октябре 2014 года британская сеть супермаркетов Asda отозвала

из продажи и изъяла с полок несколько тысяч бутылок Просекко из опасений, что бутылки начнут взрываться в руках у покупателей и работников магазина. Чем были вызваны опасения английских ритейлеров? И как удалось урегулировать данный инцидент?

– Этот случай относится к единичным производителям, которые с целью сокращения производственных расходов идут навстречу закупщикам и делают данные ошибки. Очевидно, что данные факторы никак не касаются ни консорциума, ни марки. Оба делают все, чтобы гарантировать качество содержимого, а не только формы.

– Некоторые СМИ утверждают, что на сегодняшний день около трети всего Просекко является подделкой. Причиной такого значительного роста контрафактного вина стали новые правила обозначения, которые не позволили многим участникам рынка приспособиться к конъюнктуре. Как Вы прокомментируете эти заявления? Как консорциум борется с контрафактом?

– Мне трудно для себя определить, что такое подделка Просекко, тем более – досчитаться до таких объемов. Ситуация серьезная, во-первых, потому что не все производители знают, что Просекко – это оригинальное наименование, а не товарная категория. Во-вторых, потребители, думая, что пьют Просекко, употребляют что-то совершенно другое. Наш долг – уточнить: Просекко – защищенное географическое наименование. На мировом уровне законодательство неоднородно, и способы его защиты неодинаковы в разных странах. Особо отмечу, что российские власти одними из первых признали наше наименование за пределами Европы, чем мы очень гордимся. Следующий за этим

шаг – действия, предотвращающие применение компаниями незаконных схем, с вмешательством правоохранительных и судебных органов в случае необходимости.

– Весной этого года были обнаружены подделки Просекко, произведенные на Украине. Президент областного совета Венето собрался тогда обращаться в суд. Получило ли это дело какое-то продолжение? Если да – то чем оно завершилось?

– Молдавия и Украина в этом году добавили нам забот на международном уровне. Однако длительное разбирательство прояснит наши принципы. На Украине, в частности, консорциум подал дело о недобросовестной конкуренции на рассмотрение украинской антимонопольной комиссии, чтобы доказать, что производство украинского Просекко наносит ущерб наименованию Просекко DOC, годами реализуемому в стране. После напряженной законодательной работы и общения с контролирующими учреждениями, комиссия решила провести расследование. Оно еще в процессе рассмотрения и нацелено на выяснение, нарушила ли украинская компания местные нормативы о конкуренции и европейские акты о защите географических наименований.

– Прошлой осенью сотрудники отдела по борьбе с мошенничеством (NAS) итальянского города Тревизо конфисковали сотни тысяч бутылок Просекко. Производство вина было приостановлено, винодельни выплатили крупные штрафы. Причина: происхождение винограда не соответствовало категории, а его качество было ниже требуемого. Чем завершился этот процесс и что в консорциуме предпринимают для борьбы с нарушением качества?

– Эта невероятная история обошла мир. На самом деле не конфисковали ни одной бутылки. Речь шла о предупредительной конфискации некоторо-

го количества винного продукта (еще не забутилированного, а значит – не Просекко). Из-за несоответствия части данных реестров винодельни контролирующие органы провели проверку в период сбора урожая. После необходимых уточнений весь объем вина вернулся по причине соответствия норме. Детали ситуации, однако, искажали тотчас. И из-за популярности Просекко она разлетелась по мировой прессе. Нашему пресс-центру пришлось действовать на пяти континентах, чтобы нейтрализовать последствия, хотя в сети до сих пор висят следы скандала.

– Как простому покупателю отличить подделку от настоящего игристого вина Просекко? Существуют ли какие-то системы защиты качества? И как консорциум планирует реагировать на увеличение числа контрафакта и фальсификаций?

– Чтобы идентифицировать Просекко, достаточно найти акцизную марку с гербом Итальянской Республики. Ежегодно консорциум разрабатывает план по охране и мониторингу незаконного использования марки Просекко. Ведь злоупотребления похожими названиями дезориентирует потребителя относительно качества и свойств нашего продукта. Консорциум будет активно развивать это направление деятельности для того, чтобы повысить гарантии защиты прав потребителей.

– В России игристые вина традиционно считаются винами, которые подаются к новогоднему столу. Какие вина Просекко Вы бы им рекомендовали? И что можете пожелать российским любителям вина в наступающем 2017 году?

– Просекко идеально для любого празднования, и даже в Италии это вино предвосхищает наступление Нового года. Нашим российским друзьям мы желаем скорого роста рубля и восстановления рынка, что принесет всем несомненное благо и равновесие.



## В КРЫМУ ВЫПУСТИЛИ ИГРИСТОЕ ВИНО ИЗ КОКУРА

В 2016 году крымский винодел Валерий Захарьин выпустил белое игристое вино «Кокур», которое производится из одноименного автохтонного сорта винограда.

Кокур белый – местный автохтонный сорт винограда, который с глубокой древности культивируют в Крыму. На сегодняшний день его выращивают как на юго-востоке, так и на юго-западе Крыма.

Для приготовления игристого вина «Кокур» отбирается виноград, произрастающий в Севастопольской зоне. Регион Севастополь славится своими карбонатными почвами, которые обеспечивают будущему вину легкость и хорошую кислотность, что является одним из основных качеств игри-

стых вин. Сбор урожая проводится исключительно вручную, что позволяет сохранить урожай в идеальном состоянии. На винодельне плоды подвергаются сортировке с последующей винификацией, проходящей со строгим контролем температурного режима.

В отличие от традиционного метода приготовления шампанского вина, игристое вино «Кокур» производится с использованием метода Шарма. Это метод производства игристых вин, при котором вторичное брожение вина происходит внутри больших емкостей из нержавеющей стали, а не в бутылках. Этот способ позволяет сохранить цветочный и фруктовый характер вина, что делает «Кокур» в хорошем смысле, беззаботным аперитивом.

Это игристое вино с прекрасным балансом среднего уровня кислотности покорит вас нежным обволакивающим вкусом, с бережным покалыванием, за которым следует приятная освежающая фруктовая кислотность, с оттенками засахаренной цитрусовой корочки. Послевкусию длительное цветочно-фруктово-минеральное.

Валерий Захарьин вот уже несколько лет продвигает в винный мир свою идею, свое видение «уникального» вина. В стремлении возродить незаслуженно забытые аборигенные сорта Крыма, Валерий Захарьин не жалеет сил и ресурсов на их восстановление. «Крымские автохтоны не только не хуже европейских сортов, но и даже интереснее. Передать уникальный местный терруар в бутылке, с большим многообразием его нюан-



сов, лучше всего получается именно у автохтонных вин», – считает Валерий Захарьин.

## НОВОСТИ

### «Новый Свет» выходит на азиатский рынок

На международной выставке вина и спиртных напитков Hong Kong International Wine & Spirits Fair свою продукцию уже во второй раз представил завод шампанских вин «Новый Свет».

Специалисты завода приехали в Гонконг, чтобы наладить связи с китайскими и азиатскими закупщиками алкоголя и презентовать новые моносортные марки игристых вин из сортов винограда рислинг, шардоне и пино гри. При проведении дегустаций мужская аудитория предпочла шампанское выдержанное экстра брют белое «Новый Свет. Рислинг Кюве Де Престиж», женская – экстра брют белое «Новый Свет. Шардоне Кюве Де Престиж». Высокой оценки было удостоено шампанское коллекционное сухое белое «Новый Свет. Золотой Рислинг Крыма» (в октябре 2016 года эта марка на Кубке Союза виноградарей и виноделов в Абрау-Дюрсо стала лучшим игристым вином России, приготовленным по классической технологии шампанзации). Гонконг, предоставляющий большие предпочтения для вина, является своеобразным входом на азиатский рынок. С 2008 года там отменили ввозную пошлину на алкогольную продукцию крепостью до 30% об. В 2014 году в Гонконг было импортировано около 52 млн литров вина на более чем 1 млрд долларов. В рамках нынешней выставки «Новый Свет» провел переговоры о поставках продукции завода на внутренний рынок Китая.

### Moët & Chandon меняет тактику и технологию

Завоевывая китайский рынок, известный на весь мир производитель шампанского вынужден учитывать вкусы местного потребителя, считающего игристые вина слишком кислыми, – здесь их зачастую разбавляют сладкой газировкой.

Moët & Chandon, начавший изготавливать свои вина в КНР на винодельне в Нинся еще в 2014 году, производит купажированное шампанское, используя для этого китайский виноград пино нуар и шардоне и несколько изменив технологию. В структуре потребления винной продукции в Китае на игристые вина приходится не более 1%, тогда как в США – 5%, в Великобритании, Франции и Японии – около 10%. Французы начали масштабную рекламную кампанию, предлагая китайским потребителям дегустировать подслащенное шампанское во время экскурсий по винодельне, в супермаркетах и ресторанах. В следующем году компания намерена вывести на китайский рынок новый сорт более сладкого игристого Chandon Me. Ожидается, что китайцы будут готовы приобретать его по 200 юаней (29 долларов). Moët & Chandon собирается начать поставки фруктового шампанского и в Японию, а в Индии предложит шампанское, предназначенное для подачи на льду.

## НОВОСТИ

**«Лефкадия»  
представила новое  
игристое вино**

**Винодельческое хозяйство «Лефкадия» семейного предприятия «Николаев и сыновья» запускает коллекцию игристого вина линейки «Ликурия».**

Шампанское «Ликурия» изготовлено методом cuve close из классических для игристых вин сортов шардоне и пино блан, выращенных на виноградниках хозяйства. Этот метод (известный также как «метод Шарма») подразумевает, что вторичное брожение шампанского происходит не в бутылках, а в специальных закрытых резервуарах, что позволяет ускорить процесс создания игристого вина.

В коллекции представлено три варианта игристого: «Ликурия» брют, «Ликурия» полусухое и «Ликурия» полусладкое. «Ликурию» брют отличают тона спелых яблок и легкая кисловатая нотка лимонника, «Ликурия» полусладкое обладает приятной мягкой сладостью и фруктовым послевкусием, а «Ликурия» полусухое сочетает свежесть с продолжительным фруктовым послевкусием.

«Лефкадия» уже реализует премиальное игристое вино под брендом «Темелион» – это «шампанское» создано по классической технологии champagne с вторичным брожением в бутылке не менее 18 месяцев. Игристая «Ликурия» создана для массового рынка, и доступна более широкому кругу покупателей – на полке магазинов будет стоить около 500 рублей. Всего в продажу поступит 106 000 бутылок вина.



**Испанские игристые вина Cava стремительно набирают популярность по всему миру, на равных конкурируя с итальянским Просекко и шампанским. Несмотря на кризисные явления в экономике, они завоевывают все большее количество поклонников и в России. В преддверии Нового года, когда интерес к игристым винам по традиции многократно увеличивается, газете Wine Weekly удалось пообщаться с президентом компании Codorniu Raventos Мар Равентос. Ведь именно ее предки в XIX веке первыми в Испании начали производить Каву.**

**– Codorniu сегодня производит около 60 млн бутылок Кавы. Какую долю Ваша компания сегодня занимает в общем объеме производства D.O. Cava и какое место по этому показателю в Испании?**

– На данный момент более 50% наших продаж приходится на национальный рынок. Мы являемся лидером продаж в нашей стране и продолжаем трудиться, чтобы быть эталоном и образцовым примером успеха.

**– Как обстоят дела с продажей Кавы на международных рынках? К примеру, производители шампанского постоянно сетуют на то, что теряют часть рынка из-за агрессивной политики продвижения Просекко и Кавы? Какие страны занимают ведущие позиции по объемам продаж и где бы Вы хотели увеличить эти объемы?**

– Согласно данным, проанализированной организацией OEMV (Испанский институт рынка вина), а также специалистами регулирующего совета DO Cava, можно утверждать, что существует устойчивая тенденция роста продаж Кавы за последние 5 лет, в 2015 году прирост реализации 2%.

Основными потребителями Кавы являются Германия, Бельгия, Великобритания, на долю которых приходится 58% совокупных поставок за границу, за ними следуют США, Япония, Франция, Нидерланды, Швеция, Финляндия и Швейцария. В целом вышеупомянутые страны составляют более 85% экспортного рынка Кавы.

Россия занимает 20-е место в данном списке. При этом, бренд «Кава Нувiana» с долей 19% уже второй год держится на второй строчке рейтинга самых продаваемых в России игристых вин Испании, по данным отчета международного аналитического агент-



ства IWSR (International Wine & Spirit Research).

Для Codorniu такие страны, как Германия, Бельгия, Великобритания и США, представляют собой важные рынки с точки зрения объема и считаются стратегическими.

Тем не менее Япония, Финляндия, Швеция и Россия играют все более важную роль для компании.

**– Компания Codorniu многим известна тем, что сама активно занимается продвижением Кавы. СМИ писали, что в этом году вы запустили рекламную кампанию стоимостью 1,24 млн долларов США. Какие мероприятия были проведены в рамках этой кампании и какие из них, на Ваш взгляд, были самыми креативными, а какие – самыми эффективными?**

– Безусловно, вклад Codorniu в продвижение категории Кава неоспоримо высок. Наши традиции, история и усилия всегда были направлены на то, чтобы познакомить потребителя с напитком и с нашими марками в частности. Мы позиционируем Каву не столько как повод для праздника, сколько как стиль жизни, возможность поделиться с самыми близкими продуктом высокого качества, которому мы уделяем особое внимание. Общение с потребителем через продукт и является самым главным инструментом продвижения, который помогает нам стать ближе к друг другу.

В рамках общего стратегического плана Codorniu инвестирует средства как в глобальные задачи по продвижению наших торговых марок, так и в специфические локальные цели для каждого отдельно

# МАР РАВЕНТОС: МЫ ПОЗИЦИОНИРУЕМ КАВУ КАК СТИЛЬ ЖИЗНИ

взятого рынка. В зависимости от потребности каждого рынка и от возможностей, которые может предоставить нам этот рынок, планы могут изменяться и адаптироваться к условиям. Codorniu пользуется всевозможными инструментами продвижения, начиная от рекламных кампаний по национальному телевидению, заканчивая финансовой поддержкой клиентов на международном рынке. Среди успешных маркетинговых акций мы можем отметить предновогоднюю кампанию по телевидению, а также всевозможные дегустации для клиентов и визиты на винодельню.

**– Предусмотрена ли в этом бюджете какая-то сумма на продвижение Вашей продукции в России? Или наш рынок не столь интересен для Вас? К примеру, DOC Prosecco уже несколько лет плодотворно сотрудничает с Эрмитажем.**

– Каждый год российский рынок получает определенный набор ресурсов, выделяемый нами для продвижения наших брендов. Россия является интересным для нас рынком, она обладает колоссальным потенциалом, поэтому мы с удовольствием работаем с этим рынком, разрабатываем планы продвижения продукции Codorniu.

Также стоит отметить тесное сотрудничество с такой организацией по продвижению, как Каталонское туристическое агентство в России, на правах спонсора некоторых мероприятий.

**– Довольны ли Вы тем, как продается Кава Nuviana от Codorniu в России? Какое место наша страна занимает в общем объеме продаж и что, на Ваш взгляд, нужно сделать для повышения продаж? Ведь по цене Кава гораздо доступнее, чем, к примеру, шампанское.**

– Несмотря на сложную ситуацию в России, где в последние два года нестабильность валюты и падение внутреннего потребления неизбежно сказались на продажах, мы сможем бесспорно утверждать, что компания Codorniu более чем довольна наличием таких сильных партнеров на российском рынке, как группа «Ладоба», которая, несмотря на всю кризисную ситуацию, продолжает уделять внимание нашим торговым маркам и демонстрировать хороший результат.

(Продолжение на стр. 5.)

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.

Винное информационное агентство  
**provina.ru**  
Самые свежие новости из мира вина!  
[www.provina.ru](http://www.provina.ru)

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

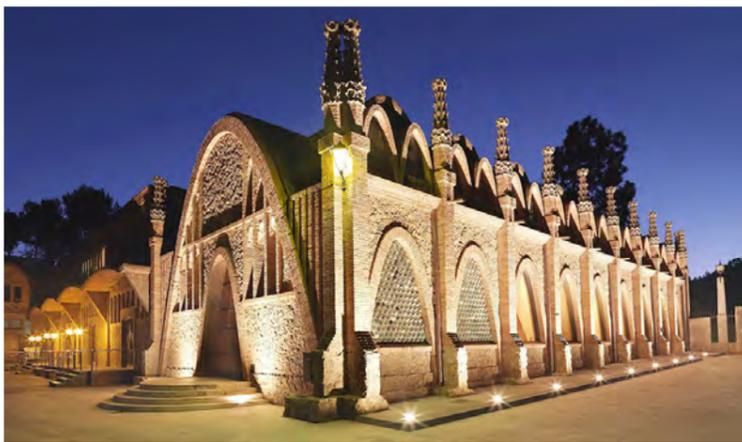
Выставка продуктов питания и напитков  
**interfood**  
ST. PETERSBURG

19–21 апреля 2017  
Санкт-Петербург,  
КВЦ «ЭКСПОФОРУМ»

Найдите новых клиентов из числа представителей предприятий оптовой торговли, независимой и сетевой розничной торговли, а также предприятий общественного питания Северо-Западного региона России

Забронируйте стенд  
[interfood-expo.ru](http://interfood-expo.ru)

Организаторы:  
primexpo ITE +7 (812) 380 60 04/00  
[food@primexpo.ru](mailto:food@primexpo.ru) 12+



(Продолжение, начало на стр. 4.)

Россия в целом является важным рынком для Европы, и для Codorníu, в частности, является одним из 10 крупнейших международных рынков с точки зрения продаж.

**– В одном из интервью Вы сказали, что сегодняшнее восприятие Кавы любителями вина в мире не соответствует реальному качеству этого напитка. Что, на Ваш взгляд, нужно предпринять, чтобы это отношение изменилось в лучшую сторону?**

– Абсолютно верно. К сожалению, большинство людей продолжают воспринимать Каву как существенно более дешевое «шампанское», что в корне не верно. Здесь самым важным является обучение потребителя – необходимо познакомить его с категорией такого напитка, как Кава, дать понять, что это отдельно стоящая категория игристых напитков, а не младший брат шампанского. Именно поэтому нашим стратегическим планом является продвижение продукта на том уровне, на котором ему и следует быть.

**– Как сейчас развивается рейтинг Cava de paraje, предложенный руководством Регулирующего Совета D.O. Cava. Какое участие в нем принимает Codorníu?**

– Классификация «Кавы дель парахе» (Cava del paraje) – это явное стремление сделать установку на исключительность, выделить особую категорию Кавы наивысшего качества, о которой мы говорили ранее. Codorníu представляет данную категорию своими тремя видами Кавы из гаммы «Арс Коллекта» (Ars Collecta).

**– Какие еще мероприятия, направленные на продвижение Кавы в мире, проводит Регулирующий Совет D.O. Cava?**

– Регулирующий Совет D.O. Cava проводит ежегодную программу продвижения, которая включает в себя различные мероприятия, среди них: рекламные премиум-кампании для прессы, ужины с известными сомелье, проведение семинаров в винных школах и ассоциациях сомелье, освещение мероприятий специализированной прессой, а также винными экспертами

высочайшего класса (masters of wine), организация и спонсорство конкурса «Лучший сомелье Кавы в Испании», а также продвижение Кавы среди молодых потребителей на мероприятиях модной индустрии и многих др.

Целью всех акций, приводимых не только на национальном, но и на международных рынках, является близкое знакомство потребителя с Кавой и демонстрация универсальности и качества этого игристого вина.

**– Как известно, Codorníu – это семейная компания, основанная в 1551 году, которой владеют 215 акционеров, причем некоторые представляют 18-е поколение семьи. Насколько сложно управлять такой необычной структурой и как принимаются те или иные решения?**

– Codorníu представляет собой семейный бизнес, который смог адаптироваться к требованиям рынка, бизнес, способный эволюционировать, бизнес, который задействовал только лучших из лучших своего дела, именно поэтому Codorníu по сей день является лидером рынка.

Члены семьи Равентос формируют совет директоров компании и занимают некоторые руководящие должности, при этом в штат компании привлечены более 900 наемных сотрудников. Благодаря своему высокому профессионализму и любви к делу каждый из них привносит частичку неоспоримого успеха Codorníu.

С момента возникновения винодельни было принято немало важных решений, которые и задали темп и направление развития нашего дела. И надо сказать, что не всегда было легко достичь консенсуса. Тем не менее безмерная любовь к своему делу, приверженность истории, традициям виноделия, а также безграничное уважение к миру вина, – все это помогает нам развиваться и занимать лидирующие позиции.

**– 20% вин Codorníu продаются по цене выше 12 евро за бутылку. По некоторым данным, руководство компании планирует увеличить этот процент. Какой результат Вы ожидаете от этого действия? Ведь 10 лет назад по цене, превышающей 12 евро,**

**реализовывалось только 6% вашей продукции.**

– Как я уже сказала ранее, Codorníu – это компания, специализирующаяся на производстве вин исключительно высочайшего качества. Наша стратегия состоит в том, чтобы предложить потребителю качественный продукт на все моменты жизни, чтобы как обыкновенные, так и самые значимые дни сопровождались винами Codorníu.

Наша высшая миссия – познакомить потребителя с Кавой таким образом, чтобы данная категория прочно заняла должный для нее уровень в умах потребителей.

Мы знакомим рынок только с продуктами, за спиной которых есть история, знание и талант энолога, годы исследований, преданности своему делу и высшие духовные ценности, – все это делает нас первоходцами и лидерами на рынке игристых вин. Доказательством тому служат более 150 международных наград, полученных за последние 5 лет.

**– Что собой представляет коллекция Ars Collecta и где ее можно приобрести? Говорят, что в ее состав входит ограниченная партия Кавы '456' объемом 1500 бутылок, созданная из смеси трех сортов винограда урожая 2007 года. В чем ее особенность и какой будет стоимость бутылки?**

– «Арс Коллекта» – это величайший труд дома Codorníu. Это Кава, претендующая на первое место в нашем портфеле, Кава, от которой будут вести отсчет в эволюции данного игристого напитка. «Арс Коллекта» полностью развенчивает миф о том, что исключительная Кава производится только на маленьких семейных винодельнях. Эта Кава стала доступна с ноября месяца текущего года исключительно в специализированных винных бутиках.

Напиток уникален сам по себе – это чествование истории дома Codorníu, слова любви с тонкой ноткой нашего средиземноморского сумасшествия и хитроумия. По латыни «Арс Коллекта» можно трактовать двумя способами: «искусство коллекционирования» и «коллекция искусства», оба неразрывно связаны с историей дома.

Спустя 10 лет неустанного труда высокая гамма Кавы «Арс Коллекта» составила линейку из пяти игристых вин: «Жауме Кодорниу» (Jaume Codorníu), три Кавы, которые вскоре будут классифицирова-



ны как «Cava del paraje»: «Ла Фидеуера» (La Fideuera), «Эль Трос Нюу» (El Tros Nou) и «Ла Плета» (La Pleta), и Кава «456», которая представляет собой купаж с этих трех виноградников. Три разные климатические зоны, виноград трех разных стилей и 100 месяцев искусства энолога – все это гамма «Арс Коллекта».

Цены на гамму «Арс Коллекта» начинаются с 35 евро за «Жауме Кодорниу», 90 евро за Каву парахе и 175 евро за Каву «456», вероятно, самую дорогую бутылку Кавы в мире.

Также вы всегда можете попробовать классическую Каву Nuviana из автохтонных сортов винограда или найти более сложный стиль в Anna de Codorníu или Seleccion Raventos, где используется международный сорт винограда шардоне.

**– Здания винодельни Codorníu, построенные выдающимся испанским архитектором Жозепом Пуч-и-Кадафалк (Josep Puig i Cadafalch), являются «Национальным памятником исторического и художественного наследия». По некоторым данным, число туристов, посещающих Вашу бodega, достигает 150 тыс. в год. Расскажите, чем интересны эти визиты и какая программа предусмотрена для посетителей?**

– Посетить погреба Codorníu все равно что совершить увлекательное путешествие во времени, открыть для себя историю семьи и их преданность делу, заглянуть в их дом, познакомиться с их ремеслом, разделить их уважение и любовь к родной земле и окунуться в более чем 450-летнюю историю виноделия.

Наши гости – свидетели того, как зарождалась Кава и как зарождалось исполь-

зование в Испании классического метода Methode Traditionelle.

И все это более чем в идилической обстановке. Погреба Codorníu, или, как мы его называем, «Собор» Codorníu, являются прекрасным примером модернизма в архитектуре, здание признано памятником национального искусства Испании. Оно было построено выдающимся архитектором Пуч-и-Кадафалк, учеником Гауди. В этом памятнике архитектуры на данный момент расположено сердце группы Codorníu, погреба для выдержки Кавы. Без сомнения, из всех наших бодег, которые входят в группу (а их 10), «Собор» Codorníu – это жемчужина, самая красивая бodega из всех, квинтэссенция приверженности традициям и неустанное новаторство и модернизм.

Наш туристический центр предлагает как групповые экскурсии, так и персональные, завтрак на винодельне, тематические дегустации, курсы сомелье по дегустации, а также предлагает в аренду помещения для проведения праздников и торжеств. Бесконечное количество возможностей познакомить потребителя и соединить его с миром Кавы в самом особенном месте Испании. Подробную информацию вы можете найти на нашем сайте <http://www.visitascodorniu.com/ru>.

**– В России игристые вина – традиционно считаются винами, которые подаются к новогоднему столу. Какую Каву Вы бы им рекомендовали? И что можете пожелать российским любителям вина в новом 2017 году?**

– Без сомнения, для Codorníu будет невероятной честью разделить празднование Нового года в каждой российской семье. Мы уверены, что каждый любитель и ценитель вина сможет найти в нашем портфеле свой стиль Кавы – от традиционных образцов данного игристого напитка до исключительных, дорогих и раритетных. Чтобы познакомиться с категорией Кавы, мы Вам советуем начать с Кавы «Нувиана». Это простой и понятный классический образец Кавы, для любителей сухих версий прекрасно подойдет Кава «Нувиана Брют», для сладколюбцев – полусладкая версия Кавы «Нувиана Дульсе».



## «МАССАНДРА» НА РОЗЛИВ

**Любители вин производства «Массандра» теперь могут покупать его почти в два раза дешевле.**

В магазинах собственной розницы ФГУП «ПАО Массандра» Управления делами Президента РФ стартовала продажа вина на розлив. По российскому законодательству, такие продажи разрешены только в фирменных магазинах компаний. Уже 8 магазинов собственной розницы «Массандры», от ЮБК до судакской зоны, включились в процесс.

«В списке вин, которые поступят в продажу в ближайшее время, будут

представлены 9 наименований. Мы выбрали самые востребованные, популярные среди широких слоев населения марки. Это сухие «Кокур» и «Мускат», портвейны, мускатели, – сообщила главный винодел «Массандры» Любовь Тарчинская. В компании утверждают, что если вино не планируется хранить, и из магазина оно сразу попадает на стол, его можно приобрести на розлив – напиток ничем не будет отличаться от аналогичного в стеклянной бутылке.

Основатель завода Лев Голицын, желая популяризировать российское вино, продавал его буквально за ко-

пейки. «Хочу, чтобы рабочий, мастеровой, мелкий служащий пили хорошее вино», – говорил он. И сегодня россияне могут приобрести высококачественные напитки, которые «Массандра» готовит из собственного винограда, почти в 2 раза дешевле.

С 1 декабря 2016 года розничная цена 1 литра «Кокура сухого белого» и «Муската сухого белого» составляет 150 рублей, «Портвейна белого» и «Портвейна розового» – 200 рублей, «Портвейна красного» – 220 рублей, «Мускателя белого» и «Мускателя розового» – 250 рублей, «Мускателя черного» и «Кагора» – 300 рублей.



## НОВОСТИ



### У российских виноделов 33 «золота»!

**XX Международный профессиональный конкурс вин и спиртных напитков, где была представлена продукция из 16 стран мира, объявил победителей.**

В конкурсе, в котором участвовали виноделы из Италии, Испании, Франции, Португалии, Чили, Аргентины, США, Австралии, российские производители собрали 33 золотые медали.

Победителями стали предприятия из Краснодарского, Ставропольского краев, Ростовской области и Крыма. Высшей награды удостоились крымские «Шардоне», «Мерло Резерв» и «Осеннее вино» географического наименования «Альминская долина», «Мерло» «Сокровища Крыма™», «Малага Массандра», производимое по классической технологии с конца XIX века, «Мускат белый позднего сбора» (вина с защищенным географическим наименованием «Крым»). Крымчане сделали великопепное шампанское, считает Лев Оганесянц, председатель ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности.

По уверениям экспертов, российская винодельческая отрасль возрождается, чему немало способствуют поддержка государства, а также приобретение виноделами нового оборудования и селекционная работа.

## ИТОГИ ЮБИЛЕЙНОГО XX МЕЖДУНАРОДНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА ВИН И СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

Наименование образца	Предприятие-изготовитель или фирма, представившая образцы	Награда	
<b>ВИНА ИГРИСТЫЕ</b>			
Российское шампанское брют белое «Ленинградское»	ЗАО «Игристые вина», Россия, г. Санкт-Петербург	Золотая медаль	
Российское шампанское полусладкое белое «Седой Каспий»	ОАО «Дербентский завод игристых вин», Россия, Республика Дагестан		
Российское шампанское выдержанное полусладкое белое «Эрмитейдж» («Hermitage»)	ООО «Олимп Империял», Россия, г. Москва		
Российское шампанское брют белое «Ростовское»	ООО «РОСТШАМПАНОКМБИНАТ», Россия, г. Ростов-на-Дону		
Вино игристое сладкое красное «Цимлянское игристое, приготовленное старым казачьим способом»	ОАО «Цимлянские вина», Россия, Ростовская обл.		
Вино игристое брют белое «Spumante Angelo Beatrice»	ООО «Алкогольная Сибирская Группа», Россия, г. Москва		
Вино игристое молодое полусухое розовое «Красностоп. Шато Тамань» 2016	ООО «Кубань-Вино», Россия, Краснодарский край		
Российское шампанское выдержанное брют белое «Московское элитное»	ОАО «МКШВ», Россия, г. Москва		
Российское шампанское выдержанное географического указания брют белое «Фанагория. Blanc de Blancs. Белое из Белого»	ОАО «АПФ Фанагория», Россия, Краснодарский край		
Российское шампанское выдержанное экстра брют белое «Новый Свет. Рислинг Кюве де Престиж»	ГУП РК «ЗШВ «Новый Свет», Россия, Республика Крым		
Российское шампанское выдержанное экстра брют белое «Новый Свет. Шардоне Кюве де Престиж»	ГУП РК «ЗШВ «Новый Свет», Россия, Республика Крым		
Вино игристое полусладкое красное «Абхазское игристое»	ООО «Вина и воды Абхазии», Республика Абхазия, г. Сухум		
Российское шампанское полусладкое белое «Вилаш»	ООО «КШВ», Россия, Ленинградская обл.		
Вино игристое брют розовое «Сент Мартин де ла Гарриг» (Saint Martin de la Garrigue)	АО «Прасковейское», Россия, Ставропольский край		
Вино игристое экстра брют белое «Cock t'est Belle шардоне 60%/пино нуар 40%»	ИП Волошин И.А., Россия, Республика Крым		
Вино игристое сладкое красное «Мартини Неро» (Martini Nero)	ООО «Бакарди Рус», Россия, г. Москва		
Советское шампанское выдержанное брют «Радзивилл»	ОАО «Минский завод игристых вин», Республика Беларусь, г. Минск		Серебряная медаль
Российское шампанское брют белое «Коллекция Мильстрим» (Millstream Collection)	ООО «АПК Мильстрим-Черноморские вина», Россия, Краснодарский край		
Российское шампанское брют розовое «Дербентское»	ОАО «Дербентский завод игристых вин», Россия, Республика Дагестан		

СОУЗПРОМЭКСПО

**ВЫСТАВКА  
ВИНО  
ВИНОДЕЛИЕ  
КРЫМ  
ЯЛТА**

**13-15 2017  
ИЮНЯ**

ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПОСТАВЩИКИ ЭНОТУРИЗМ ВИНОГРАДАРСТВО  
МАТЕРИАЛЫ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ  
VINO.SOUZPROMEXPO.RU +7 (343) 385-77-10

**RUSSIAN  
HOSPITALITY®  
AWARDS**

III ЕЖЕГОДНАЯ ВСТРЕЧА И ЦЕРЕМОНИЯ  
НАГРАЖДЕНИЯ ЛУЧШИХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ  
ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА РОССИИ

МОСКВА | ФЕВРАЛЬ 2017

Открыт прием заявок на участие -  
выбираем лучшие отели России!  
[www.hospitalityawards.ru](http://www.hospitalityawards.ru)

## СТРАСТИ ВОКРУГ ИГРИСТОГО

**АНО «Российская система качества» (Роскачество) проверило игристые вина, продающиеся в российских магазинах, и незадолго до Нового года опубликовало результаты своих исследований. Однако многие производители не согласны с выводами о несоответствии их продукции нормам ГОСТа и готовы эти выводы оспорить.**

Совместной проверке Роскачества и Росалкогольрегулирования подверглись игристые полусладкие вина – самый популярный в праздники напиток, объем продаж которого в новогодний сезон составляет до 50% от всего производства. Их вердикт: почти треть игристых вин в России провалила проверку на качество – из 56 исследованных образцов игристого российского и зарубежного производства стоимостью от 150 до 6121 рублей различные отклонения от ГОСТа нашлись в 17.

### В каждой 3-й бутылке – «газировка»?

Игристые вина исследовали по 30 показателям качества и безопасности, включая наличие искусственной газации, дрожжей, массовую долю алкоголя, содержание лимонной кислоты и добавленных сахаров. Согласно исследованию, одна из главных проблем рынка – натуральность напитков: в 30% случаев вместо полусладкого вина потребитель может купить сладкий газированный винный напиток. Внесенный углекислый газ выявлен в продукции под торговыми марками Brillante (изготовлено по заказу ООО «Золотая мануфактура»), «Крымское» (ООО «Крымский винный завод»), «Бальзам» (ООО «Бальзам»), «Винтрест-7» (ООО «Винтрест-7»), «РИСП» (филиал ОАО «МКШВ» – «Кавигрис»), «Винтаж» (ЗАО «ВИЛАШ»).

Впрочем, искусственная газация в РФ не запрещена. Термин «винные газированные напитки», напомнил руководитель Центра изучения федерального и региональных рынков алкоголя (ЦИФРРА) Вадим Дробиз, появился в российском законодательстве в 2012 году, став, по сути, «узаконенным фальсификатом». И такая «газировка» заметно потеснила на рынке традиционное игристое вино. В 2011 году в России было произведено 230 млн л игристых вин, в 2015-м – 160 млн л, а в 2016-м этот показатель снизится до 150 млн л. Тогда как производство винных газированных напитков, по оценке Дробиза, в 2016 году вырастет на те же 10 млн л – с 70 млн до 80 млн л.



«Низкокачественным вином» эксперты признали образцы «Ореанда» (ООО «Крымский винный дом»), «Ставропольское» (ООО «Винзавод «Надежда»), «Государственная торговая марка» («вино игристое белое традиционного наименования «Советское Шампанское»; ЗАО «Комбинат шампанских вин и коньяков «Росинка»), «Цимлянское» (ОАО «Цимлянские вина»), «Золотая балка» (ООО «Агрофирма «Золотая Балка»), «Ростовское золотое» (ООО «Ростовский комбинат шампанских вин»).

Еще одна претензия – несоответствие заявленной информации на маркировке: к примеру, в одних образцах объем этилового спирта был меньше обещанного, в других – содержание алкоголя превышало значение на маркировке. А в игристом вине «Мадам Помпадур» (ОАО «АПФ «Фанагория») обнаружили превышение норм ГОСТа по содержанию консерванта диоксида серы.

### Проверка – на пользу потребителям

Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» благополучно прошел тестирование. Эксперты проверили два игристых из коллекций «Абрау-Дюрсо» – Victor Dravigny и «Удельное ведомство», которые создаются по классической технологии бутылочной выдержки, и два – «Русское шампанское» и Abrau Light – по методу Charmat. Все 4 позиции получили категории «Качество, опережающее

ГОСТ» и «Соответствие ГОСТ». Компания с одобрением откликнулась на проверку Роскачества, назвав это исследование «отличной возможностью информирования потребителей о том, что существует пласт дешевых винных напитков, мимикрировавших под игристое вино». Поскольку в декабрь рынок наводняют подделки, сказано в официальном комментарии компании, потребителям нужно особенно внимательно изучать контркетку и выбирать вина известных, хорошо себя зарекомендовавших марок.

При этом председатель совета директоров ПАО «Абрау-Дюрсо» Павел Титов считает, что нынешний подход власти к виноделам не оставляет производителям другого выхода, как пытаться сэкономить на себестоимости: «Нас поставили в неравные условия с винными напитками, подняв акцизы на игристые вина, но оставив его прежним на винные напитки». По его оценке, за последние пять лет рынок игристых вин упал на 25%, а производственная инфляция только за последние два года составила 40%.

### Информацию считают недостоверной

Гораздо резче отреагировали компании, получившие в результате проверки «нарекания». Директор по производству ГУП Севастополя «Агропромышленное объединение «Севастопольский вино-

дельческий завод» (марки «Крымское», «Крымское игристое») Рем Акчурин категорически не согласен с выводами о несоответствии продукции завода нормам, заявив о готовности доказать высокое качество своих вин.

Руководство ОАО «АПФ «Фанагория» также опровергло данные, распространенные Роскачеством, назвав информацию о якобы превышенных нормах ГОСТа по содержанию диоксида серы (Е-220) в игристом вине «Мадам Помпадур» недостоверной, порочащей деловую репутацию и наносящей коммерческий ущерб ОАО «АПФ «Фанагория». После публикации выводов Роскачества, говорится в официальном заявлении компании, в лаборатории предприятия провели повторное исследование хранящихся здесь контрольных образцов игристого вина «Мадам Помпадур», и исследование подтвердило, что вино полностью соответствует ГОСТу как по данному параметру, так и по всем остальным.

Напомним о многочисленных наградах игристых вин «Фанагории» на международных дегустационных конкурсах, компания потребовала признать выводы, сделанные Роскачеством, технической ошибкой либо осознанным введением в заблуждение потребителей накануне пиковых продаж, в противном случае обещая обратиться в суд.

Решительно настроена и ООО «Агрофирма «Золотая Балка», требуя официального опровержения и извинений. Заявив, что АНО «Российская система качества» распространило в СМИ недостоверную информацию, «Золотая Балка» назвала его действия «зимним обострением недобросовестной конкуренции».

Роскачество исследовало три игристых полусладких вина, производимых «Золотой Балкой». «Легенды Крыма» и «Крымская Классика» были отнесены к высшей категории качества с безупречными характеристиками, а вот вино «Золотая Балка» попало в категорию «Товары с нарушениями», что вызвало в компании недоумение. По словам директора по качеству агрофирмы «Золотая Балка» Елены Закусиловой, возникает противоречие между одобренными Роскачеством протоколами: по одним винам игристые соответствуют типу и качеству, а по другому – якобы является фальсификатом, тогда как все образцы исследования взяты из одной партии. По ее мнению, выводы Роскачества могут быть либо технической ошибкой, либо осознанной фальсификацией. В агрофирме «Золотая Балка» уверены в безупречном качестве своей продукции и готовы к независимой экспертизе любого вина из ассортимента компании.



## НОВОСТИ



### Справочник Vitae 2017 представил 514 изысканных вин

**Из 35 тысяч вин, представленных для оценки винному гиду Vitae 2017, только 514 были удостоены высшей награды Итальянской ассоциации сомелье (AIS) «Четыре лозы». В лидерах со 106 наградами оказался Пьемонт. Его догоняют Тоскана (79) и Венето (41).**

В огромном торговом центре The Mall в миланском районе Гарибальди и было представлено новое издание справочника в память о Жане Валенти, номер 1 Итальянской ассоциации сомелье, который недавно скончался. Замечательная команда сомелье из разных регионов проводила дегустации на стендах, а награды под аплодисменты производителей, журналистов и зрителей вручал директор ассоциации Антонелло Майетта. Новое приложение App Vitae, напрямую связанное с бумажным изданием, несет все его преимущества – универсальность и практичность. В прошлом году в рамках своего дебюта оно вошло в число самых скачиваемых из интернет-магазина. Качество вин повышается и укрепляется, что привело в итоге к присуждению дополнительных наград («Три лозы»). Сделано это для того, чтобы рассматривать отдельно экземпляры, стоящие на пороге совершенства. Vitae 2017 дает пространство экологичным производителям. В духе своей философии, ассоциация уделяет большое внимание этике производственного процесса, от виноградника до погреба, отмечая вина, которые лучше всего смогли выразить себя в соответствии требованиями к охране окружающей среды.

### Вино в Молдове станет «пищевым продуктом»

**Поправки в законодательство, одобренные постоянной парламентской комиссией по экономике, бюджету и финансам, вскоре пройдут процедуру утверждения в парламенте.**

Внесенные поправки создадут предпосылки для развития винного сектора в Молдове. Это не потребует дополнительных финансовых ресурсов, но даст стимул для производства качественных вин. В отличие от большинства других алкогольных напитков, продовольственные магазины смогут продавать вино после 10 часов вечера. Кроме того, вино не будет попадать под статью об ограничении рекламы алкогольных напитков на телевидении и в печатных СМИ.

## РОССИЙСКОЕ ВИНО ВЫЙДЕТ НА МИРОВОЙ РЫНОК?



**В ближайшее десятилетие Россия сможет возродить российское виноделие и составить конкуренцию лучшим мировым образцам.**

В этом уверен министр сельского хозяйства РФ Александр Ткачев. По его словам, это амбициозная, но вполне выполнимая задача – в стране есть все, чтобы производить качественные конкурентоспособные вина. По его мнению, при эффективном подходе старейшие винодельческие регионы – Краснодарский край, Крым,

Севастополь, Ростовская область и республики Северного Кавказа – в ближайшие годы смогут стать центрами импортозамещения по виноделию. В Краснодарском крае в этом году собрали рекордный урожай винограда – 211 тыс. тонн, общая площадь виноградников составила 25 тыс. га.

Однако в 2015 году Россия импортировала 20 млн дал виноматериалов – более трети от общего объема потребления в стране. Кроме того, было завезено еще 20 млн дал уже разлитого по бутылкам импортного вина. «Поэтому сегодня работаем над тем, чтобы у наших

производителей появился стимул вкладывать больше виноградников, развивать настоящее виноделие и чтобы это было выгоднее, чем производство винодельческой продукции из импортного виноматериала», – отметил глава Минсельхоза России. Чтобы поддерживать отечественных производителей, он предлагает указывать на бутылке не только страну происхождения напитка, но и место, где был выращен виноград – такое нововведение создаст конкурентные условия для производителей. Сейчас Минсельхоз работает над концепцией развития виноградарства и виноделия в России до 2025 года.

## НОВОСТИ

Дагестан  
бьет рекорды

**Дагестанские виноградары в этом году собрали около 150 тыс. тонн винограда – рекордный урожай за последние 30 с лишним лет.**

Размер валового сбора ягод в 2016 году на 0,8% больше по сравнению с урожаем прошлого года. Виноград был собран с площади 17,6 тыс. га, средняя урожайность составила 8,44 тонны с гектара. Лидерами стали хозяйства Дербентского (45 тыс. тонн), Каякентского (30,5 тыс. тонн), Магарамкентского (13 тыс. тонн) и Карабудахкентского (9,3 тыс. тонн) районов республики. Этой весной дагестанские виноградары заложили порядка 639 га новых виноградных плантаций – на 21% больше запланированного, а всего в этом году здесь будет заложено 2 070 га виноградников. Однако отсутствие в Дагестане собственного посадочного материала значительно сдерживало дальнейшее развитие отрасли. И недавно руководство дагестанского Минсельхоза объявило о поиске инвестора для возведения на территории республики современного питомниководческого комплекса на 500 сезонных и свыше 100 постоянных рабочих мест. Этот проект предположительно обойдется в 525 млн рублей. Комплекс, который возьмет на себя производство привитых саженцев, позволит республике довести объемы среднегодового производства сертифицированных саженцев до 5 млн штук.

Победителем стал  
валашский рислингЧемпионом  
Национального конкурса вин  
Чешской Республики 2017  
признано вино  
«Валашский рислинг 1508».

В этом году на национальный конкурс было выставлено 2020 моравских и чешских вин. В финал вышло 200 наименований. Чемпионом признали вино позднего сбора Ryzlink vlassky 2015 Collection 1508 Reserve, произведенное в замковом виноградарстве Бзенец.

Первую сотню лучших напитков желающие могут дегустировать круглый год в подвалах замка Валтице, который находится в 260 километрах от Праги.



Denominación de Origen Calificada

**Кулинарные школы из пятнадцати стран приняли участие в Первом международном конкурсе Rioja & Tapas, который прошел в конце ноября в Баскском кулинарном центре.**

Валенсиец Карлес Таррасо Оливер, ученик Баскского кулинарного центра, стал победителем Первого международного конкурса Rioja & Tapas с тапасом «С небес на землю», приготовленным на основе хрустящей крупы булгур, сливочного сыра и хрустящих ягод терна. Все это в сопровождении белого вина Риохи бочковой ферментации «Конде де Вальдемар Финка Альто Кантабрия», 2015 года.

Конкурс, организованный DOCa. Риоха в сотрудничестве с Баскским кулинарным центром, где состоялся финал конкурса, в котором пять представителей кулинарных школ из США, Мексики, Ирландии, Германии и Испании имели возможность продемонстрировать свое кулинарное мастерство в приготовлении тапасов, которые бы идеально сочетались с винами из Риохи. Они должны были приготовить это на 25 человек и для жюри из экспертов в области гастрономии, ответственного за выбор победителя, который в качестве награды получил 4000 евро наличными и однонедельный интенсивный курс в Баскском кулинарном центре.

Жюри отметило высокий уровень подготовки конкурсантов и, как следствие, трудности в выборе одного победителя. В конечном итоге выше всего было оценено «само понятие тапаса, так как

КТО ПОБЕДИЛ НА КОНКУРСЕ  
RIOJA WINE & TAPAS?

было четко видно идею автора, которую он хотел представить с помощью тапаса «Небо и земля», а также можно было четко определить все его составляющие ингредиенты, которые, с другой стороны, были типично риоханскими». «Согласование с вином было также очень удачным. Выбранное белое вино бочковой ферментации идеально сочеталось с сыром и хрустящими ингредиентами тапаса, с его прекрасной текстурой и эффектной презентацией... Одним словом, в этом тапаса было абсолютно все, он был совершенным, и чувствовалось, что его автор использовал все свои преимущества, так как он был очень хорошо знаком с Риохой», – заключило жюри в своей оценке.

Во время презентации своего тапаса членам жюри Карлес Таррасо блестяще показал все свои знания при разъяснении послания, которое он хотел передать своим творением: «Точно так

же, как и риоханский монах Гонсало де Берсео, написавший первые стихи на испанском языке, спустил «с небес на землю» культуру, которая до тех времен находилась взаперти в монастырях, так и DOCa. Риоха своим ежедневным трудом делает все, чтобы как в нашей стране, так и за ее пределами узнали о нашей винной культуре, такой же идентичной, как и наш язык». Относительно своего выбора вина, он подтвердил, что «с помощью этого лакто-вегетарианского тапаса он хотел показать, что вино отлично сочетается со всеми блюдами».

В этом впервые организованном конкурсе Rioja & Tapas приняли участие кулинарные школы из пятнадцати стран. Конкурс был объявлен в сентябре прошлого года для студентов последнего года обучения кулинарных школ и факультетов. Пяти студентам из различных стран была предоставлена возможность принять участие в финальном турнире.

Ими стали:

**Германия:** Даниэла Шрэм из Кулинарной школы Шрэм. Тапас: измельченная говядина в банановой корзине. Вино: красное вино «Флорентино де Леканда», Резерва, 2009 г.

**Испания:** Карлес Таррасо Оливер, Баскский кулинарный центр. Тапас: «С небес на землю» на основе хрустящей крупы булгур, сливочного сыра и хрустящих ягод терна. Вино: белое вино «Конде де Вальдемар Финка Альто Кантабрия» бочковой ферментации, 2015 г.

**США:** Тимоти Маклейн из Кулинарного института Среднего Запада. Тапас на основе утиной грудки, копченых яблок, маринованного укропа и овощей с горчицей. Вино: красное вино «Сеньорио да Сан Висенте», 2011 г.

**Ирландия:** Мари Г. Финнерти из Технологического института Голуэй-Майо. Тапас: хрустящий инжир, фаршированный козьим сыром и ветчиной, с джемом из карамелизованного лука. Вино: красное вино «Кампо Альдеа», Темпранильо, 2014 г.

**Мексика:** Мишель АLINE Огандо Баутиста из CESSA Университета Мехико. Тапас: Airbags (подушки безопасности) из иберийского поросенка. Вино: розовое вино «Маркес де Касерес», 2014 г.

В честь завершения конкурса студенты из-за рубежа смогли насладиться трехдневной экскурсией по одному из важнейших винодельческих районов мира DOCa. Риоха, а также Сан-Себастьяном, одним из городов с наибольшим количеством звезд Мишлена на квадратный метр в мире.

ГОЛИЦЫНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ  
НАЗВАЛ  
ЛАУРЕАТОВ

(Окончание, начало на стр. 1.)

«Наша концепция подбора судей позволяет составить оценку вина от репрезентативной группы, в которой есть и сомелье, и неогонимы, и технологи предприятий, – добавил он. – Репутация этих людей безупречна, оценки максимально объективны».

На конкурс были представлены 22 образца белых сухих вин, 33 образца красных сухих, 7 – игристых, 9 – крепленых и десертных вин. Жюри оценивало участников по 100-балльной шкале, решив, что набравшие 79–81 балл получают Диплом 3-й степени (аналог медали «Бронза»), 82–85 баллов – Диплом 2-й степени (аналог медали «Серебро»), 86–92 балла – Диплом 1-й степени (аналог медали «Золото»).

Председатель жюри дегустационного конкурса Голицынского фестиваля российских вин Дмитрий Федотов считает, что в целом уровень участвовавших в соревновании вин можно охарактеризовать как добротный, средний. «К сожалению, «золота» среди сухих вин не оказалось вообще, – комментирует он. – Но это лишь оценка тех образцов, которые были представлены, и то, что 80% вин демонстрируют «медальный» уровень, – это уже очень большое достижение».

## Диплом 1-й степени получили:

«Chateau Cotes de Saint Daniel»: «Jannet»;  
«Дербентский Коньячный Комбинат»: «Кагор»;  
«Массандра»: «Кокор десертный Сурож», «Малага Массандра».

## Диплом 2-й степени получили:

«Алко-Чили»: «Мускат Добрый Источник Освященное», «Кагор Добрый Источник Освященное»;  
«Винодельня Прохорова»: «Мускат Бархатный»;  
«Дом Захарьиных»: «Кефесия», «Саперави-Каберне Совиньон»;  
«Легенда Крыма»: «Вино игристое розовое полусладкое»;  
«Массандра»: «Мускат позднего сбора», «Херес Массандра»;  
«Семейная винодельня Вальма»: Мерло;  
«Солнечная Долина»: «Кокор Солнечной Долины», «Солнечная Долина»;  
«ТВК-Кубань»: «Каберне Совиньон-Каберне Фран» серия 50/50, Шардоне серия «Вино Земли Русской»;  
«Шато ле Гран Восток»: Красностоп 2015, Шардоне 2015;  
«Винодельня «Юбилейная»: Премиум 2015 Мускат, Премиум Elegance Алиготе, Номерной Купаж 15, Премиум Elegance Каберне-Фран;  
«ЮВК «Юбилейное»: «Германасса Тамани».

## Диплом 3-й степени получили:

«Chateau Cotes de Saint Daniel»: «Tramonto», «Beau Monde»;  
«Алко-Чили»: «Мерло Добрый Источник Освященное», «Шардоне Добрый Источник Освященное»;  
«Дербентский Коньячный Комбинат»: «Херес»;  
«Дом Захарьиных»: «Саперави-Бастардо-Каберне Совиньон», «Сары Пандас»;  
«Легенда Крыма»: «Вино игристое белое брют», «Вино игристое белое полусухое», «Вино игристое красное полусладкое»;  
«Легенда Крыма»: «Wepinemaker Каберне-Совиньон»;  
«Семейная винодельня Вальма»: «Каберне-Совиньон»;  
«Солнечная долина»: «Пти Вердо»;  
«Фотисаль»: «Мерло полусладкое», «Шардоне столовое полусладкое белое»;  
«Винодельня «Юбилейная»: «Селект Амурский-Потепенко», «Премиум 2015 Достойный», «Номерной Купаж 22», «Селект Кристалл», «Премиум Elegance Рислинг», «Премиум 2015 Саперави»;  
«ЮВК «Юбилейное»: «Станичное молодое красное. Ода. Каберне», «Станичное молодое белое. Новель. Рислинг».