

WINE

Weekly

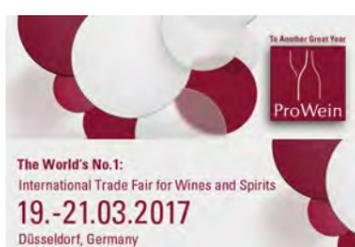
НОВОСТИ
ВИННЫЕ СОБЫТИЯ
ВИННЫЕ КОНКУРСЫ
ИНТЕРВЬЮ
АНАЛИТИКА
ЭНОТУРИЗМ
ДЕГУСТАЦИИ
ПРОМОАКЦИИ
ВИННЫЕ ВАКАНСИИ

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 2 (10)
2017

СОБЫТИЯ



Дюссельдорф приглашает на ProWein 2017

19–21 марта 2017 года в Германии пройдет важная в мире международная специализированная выставка вина и спиртных напитков, определяющая тенденции отрасли. На ProWein приезжают только зарегистрированные специалисты-посетители – те, кто занимается торговлей, оптовыми поставками, общественным питанием, гостиничным и ресторанным делом, гастрономией.

В прошлом году в ProWein участвовали 6257 экспонентов из 59 стран мира, свыше 55000 специалистов-посетителей из 123 стран (на 7% больше, чем на предыдущей выставке), было аккредитовано около 1000 журналистов из 35 стран. Свою продукцию представили как классические винодельческие державы: Австрия, Германия, Италия, Франция, так и производители из Восточной Европы, Аргентины, Чили, Новой Зеландии, ЮАР, США и др. Традиционным стало участие виноделов из России, Молдавии и Грузии.

23-я международная выставка ProWein 2017 в Дюссельдорфе обещает стать еще более масштабной. В связи с увеличением количества экспонентов была разработана новая концепция размещения по залам. Причем поставщики органических вин разместятся во всех выставочных залах в соответствии с разбивкой по странам. В программе ProWein 2017 – многочисленные семинары и дискуссии. В центральной дегустационной зоне можно будет бесплатно оценить более 1000 сортов вин со всего света. Вечерами в городе будут проходить мероприятия выставки под девизом ProWein goes city. Стоимость аренды 1 кв. м выставочной площади – 180–235 EUR, стандартное стендовое оборудование обойдется от 108 до 159 EUR за 1 кв. м. Подробнее – на www.prowein.de, www.messe-duesseldorf.ru.

КАТРИН ЛЕ ПАЖ: «ФРАНЦИЯ ПОБИЛА РЕКОРД ПО ЭКСПОРТУ КОНЬЯКА»



В 2016 году Франция продала на зарубежных рынках более 179 млн бутылок коньяка. Это примерно на 10 млн больше, чем в так же рекордном 2015-м. В денежном выражении объем продаж прошлого года составил 2,76 млрд евро против 2,6 млрд евро в 2015 году. Более половины – 77,3 млн бутылок (на 14,2% больше, чем в прошлом году) – было продано в страны Северной Америки, а подавляющее большинство коньяка купили в США. Рост продаж отмечен и в странах Азии, куда Франция экспортировала более 50 млн бутылок коньяка (особенно в Китае), а также в странах Африки. А вот экспорт в европейские страны снизился за год примерно на 1% – в Европу Франция отправила в прошлом году около 39,4 млн бутылок. О том, как обстоят дела с поставками коньяка в Россию, газета Wine Weekly попросила рассказать директора Национального межпрофессионального бюро Cognac (BNIC) Катрин Ле Паж (Catherine Le Page).

(Продолжение на стр. 2.)

НОВОСТИ



Спрос на вино от Трампа-младшего вырос

Вино под брендом «Винодельня Трампа» (Trump Winery), выпускаемое Эриком Трампом, сыном нового президента США, раскупают в магазинах Вашингтона быстрее, чем ожидали владельцы торговых заведений.

Под брендом «Винодельня Трампа» (Trump Winery), зарегистрированным на имя Эрика Трампа и компанию Wine Manufacturing LLC, выпускается шесть видов вина. О росте спроса на эти напитки сообщает The Hill со ссылкой на совладельца сети магазинов The Wine Cabinet Майка Мэки. «Вино покупают сторонники Дональда Трампа в связи с его победой на выборах. Некоторые также приобретают его в шутку для тех, кто не голосовал за него, – сообщил совладелец сети. – А некоторые попробовали это вино и поняли, что оно действительно хорошее. Так мы и получили большой спрос».

LIV | EX

THE FINE WINE EXCHANGE

Стоимость вин на Лондонской Международной Бирже Вина (The London International Vintners Exchange, или LIV-EX) выросла до максимального уровня с октября 2011 года благодаря высокому спросу со стороны инвесторов. Они обеспокоены стремительным ростом биржевых индексов после победы Трампа и референдума Brexit, который вскоре может закончиться коррекцией. Многие инвесторы стали относиться к дорогим винам как к безопасному активу, такому же, как золото.

ВИНО СТАЛО БЕЗОПАСНЫМ АКТИВОМ

Уже 14 месяцев подряд растет индекс Liv-ex Fine Wine 100, отслеживающий изменение цены 100 самых популярных вин с развитым вторичным рынком: Chateau Haut-Brion 1998 года, Chateau Latour 2000 года, Vega Sicilia Unico 2007 года, Screaming Eagle 2012 года и др. В 2016 году индекс вырос на 25% – примерно до 300 пунктов, пишет Bloomberg.

Рынок растет в том числе и благодаря сильному спросу на вино в Китае. По итогам первых девяти месяцев 2016 года Китай импортировал бутилированного вина на \$1,66 млрд – на 21% больше, чем за тот же период прошлого года. Многие инвесторы также вкладывают деньги в фонды, инвестирующие в дорогие вина.

«Рынок продолжит рост на фоне благоприятных экономических условий, сдержанных объемов поставок и сильного спроса. Цены все еще кажутся низкими для большинства покупателей», – уверен инвестиционный менеджер лондонского Wine Investment Fund Крис Смит. В 2016 году его «винный» фонд принес 17% дохода, а активы в управлении выросли до \$310 млн. А активы в управлении зарегистрированного на Мальте «винного» фонда WSF Sicav, инвестирующего еще и в виски, с 2012 года выросли на 32% – примерно до 10 млн EUR.

Глава рыночного отдела по Великобритании банковского подразделения HSBC Holdings Чарльз Бултон предупреждает, что «винные» фонды рассчитаны не на

широкую публику, а на опытных инвесторов: «Вы рискуете столкнуться с низкой ликвидностью, а временные рамки для получения приличного дохода от таких инвестиций весьма широкие».

В последние годы закрылись несколько винных биржевых фондов: Vintage Wine Fund (Каймановы острова), люксембургский Noble Crus Wine Fund и британский Bordeaux Fine Wines.



НОВОСТИ



Владельцы Chateau Pontet-Canet раскрыли имя вина с виноградника Робина Уильямса

Семейный дом Тессерон, приобретший винное поместье Робина Уильямса в долине Напа, почтит наследие покойного актера, оставив винограднику имя, придуманное им почти три десятилетия назад.

Будучи сторонником биодинамического подхода, семья планирует применять эту систему и в Калифорнии. Хозяйство на Mount Veeder в долине Напа, купленное семейством Тессерон из Chateau Pontet-Canet в Бордо, начнет разливать вино под названием «Pum-Rae». Это имя дал винограднику на Villa Sorriso покойный актер Робин Уильямс, прежний владелец поместья.

Виноградник Робин Уильямс посадил более 26 лет назад – в качестве его названия актер использовал сочетание средних имен своих первых двух детей.

Название вина стало известно из открытки, разосланной семьей Тессерон из Бордо: «Следуя нашей традиции сохранять названия (приобретенных нами участков), мы рады объявить, что наше вино будет называться «Pum-Rae».

Жюстин Тессерон отметила, что в настоящий момент семья сосредоточена на изучении терруара. «Мы надеемся через три года получить сертификат на биодинамическое производство – процесс уже начат», – добавила она.

Семья является одним из главных сторонников биодинамики в Бордо. Villa Sorriso расположена на западной стороне долины Напа, в горах Майакмас, и занимает площадь в 259 гектаров, 7,3 из которых – виноградники сортов каберне совиньон, каберне фран и пти вердо.

Альфред и Мелани Тессерон совместно со своим техническим директором Жан-Мишелем Коммом в настоящее время занимаются внедрением биодинамической системы земледелия на виноградниках Villa Sorriso после длительного успешного применения ее в Бордо.



(Продолжение, начало на стр. 1.)

– Каковы последние данные по объему поставок Cognac в Россию и какое место она занимает по этому показателю?

– За последние 12 месяцев (по данным на конец ноября 2016 года) регион Cognac поставил в Россию 1,3 млн бутылок Cognac на сумму 14,2 млн евро. Россия занимает 22-е место среди рынков сбыта Cognac.

– После девальвации рубля Cognac подорожал в России почти вдвое – примерно до 3000 руб. за бутылку 0,7 л. Как это повлияло на общий объем продаж в нашей стране?

– Поставки Cognac в Россию действительно снизились за последний год, и отчасти это произошло вследствие девальвации. Однако точно оценить влияние именно девальвации относительно других факторов очень сложно.

– Какие годы были самыми удачными с точки зрения продаж Cognac в России и насколько они сократились сегодня?

– Лучшими годами с точки зрения продаж Cognac в Россию были 2005-й и 2006-й. Так, в 2006 году объем прямых поставок Cognac в Россию (без учета транзитных поставок через страны Прибалтики) составил почти 5 млн бутылок.

– Планирует ли руководство Национального межпрофессионального бюро Cognac (BNIC) предпринять какие-либо действия для того, чтобы активизировать продажи в России? Или же падение продаж на российском рынке будет компенсировано увеличением продаж в других странах?

– Продажи Cognac еще никогда не были так велики, как сейчас. В этом году на экспорт было поставлено 179 млн бутылок, что составило в стоимостном выражении 2,75 млрд евро на выходе из региона. Снижение на одних рынках было компенсировано, например, быстро растущим рынком США.

– Как, на Ваш взгляд, будет развиваться ситуация на мировых рынках в ближайшее время?

– Макроэкономические показатели, как и показатели региона Cognac, обещают благоприятный сценарий развития в последующие годы. Например, аналитическая компания iWSR сообщает о росте потребления Cognac в ближайшие несколько лет.

– В первом полугодии 2016 года импорт «коньяка» из Грузии в Россию увеличился почти вдвое – до 1,1 млн литров, составив, по данным ЦИФРА, 48,1% рынка импортных бренди и Cognac. Не отстает и Армения, чья доля на российском рынке оценивается в 50%. Более 90% этих напитков имеют на этикетке название «Коньяк», а не «Бренди», как полагается по закону. Некоторое время назад представители BNIC заявляли, что будут бороться с неправомерным использованием своего наименования. Как с этим обстоят дела сегодня? Имели ли место судебные дела против незаконного использования наименования производителями напитков?

– Незаконное использование термина «коньяк» имеет, к сожалению, давние корни, и такое положение вещей всегда встречало осуждение со стороны производителей и других игроков отрасли, в том числе и Бюро Cognac (BNIC). Но именно за давностью этого явления некоторым странам сложнее отказаться от использования наименования «Cognac» и перейти к своим собственным наименованиям.

Национальное межпрофессиональное бюро Cognac, одной из основных задач которого является защита географического обозначения Cognac, пошло путем переговоров. Их цель – договориться с властями и местными производителями о постепенном отказе от использования термина «коньяк» и его замене на собственное наименование в сроки, учитывающие ситуацию каждой отдельно взятой страны.

КАТРИН ЛЕ ПАЖ: «ФРАНЦИЯ ПОБИЛА РЕКОРД ПО ЭКСПОРТУ КОНЬЯКА»



Термин «коньяк», являющийся транскрипцией географического обозначения Cognac, используется на некоторых рынках Восточной Европы и Центральной Азии (например, в России и Армении) для обозначения винного дистиллята, произведенного с соблюдением разных стандартов (более или менее жестких, в зависимости от страны). Впервые это слово было использовано по отношению к бренди, по-видимому, в конце XIX века (1887) в Армении. С тех пор оно используется в этом значении регулярно.

«Коньяк» в этих странах – обобщающий термин, который используется для обозначения любых подобных продуктов независимо от их происхождения.

В России стандарты производства таких напитков установлены ГОСТом 51618-2009, заменившим ГОСТ 51618-2000.

Однако, что касается использования обозначения Cognac (латиницей), российские власти, в частности Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка (РАР) и Федеральная служба по интеллектуальной собственности (Роспатент), подтвердили, что это обозначение может быть использовано только для о-де-ви географического обозначения Cognac и не должно указываться на этикетках других виноградных о-де-ви или бренди.

Бюро собирается в скором времени предоставить соответствующим федеральным службам отчет о напитках и товарах, использующих это наименова-

ние, чтобы те могли уведомить производителей о необходимости привести этикетки в соответствие с принятыми на данном уровне решениями.

– Многие российские производители бренди указывают на этикетках, что их продукция производится на основе о-де-ви из региона Cognac. Как Бюро Cognac регулирует продажи о-де-ви и какой объем сегодня поставляется в Россию?

– Экспорт виноградных о-де-ви (коньячных спиртов) географического обозначения (IG) Cognac в Россию должен обязательно сопровождаться сертификатом Cognac на французском и русском языках, выданным BNIC. В случае отсутствия сертификата напиток, скорее всего, не относится к IG Cognac.

– Существует ли список российских производителей, покупающих о-де-ви в регионе Cognac? Могут ли произведенные с их использованием российские напитки носить наименование «коньяк» / Cognac?

– Списка иностранных закупщиков Cognac не существует, но французское законодательство уполномочивает Бюро Cognac отслеживать экспортируемую производителями и неогонантами продукцию. Таким образом, в случае сомнений в подлинности напитка, на этикетке которого значится наименование Cognac (латиницей), рекомендуется обращаться в Бюро Cognac, которое быстро ответит на запрос.

(Окончание на стр. 3.)



11–12 марта 2017 года в Hotel Radisson Sonya, (Литейный пр., 5/19) в Санкт-Петербурге состоится большой международный конкурс сомелье – League of Sommeliers – Personal Cup 2017, организованный Всероссийским винным сообществом «Лига Сомелье».

Среди конкурсантов сомелье и кависты из Санкт-Петербурга, Краснодара, Ростова, Екатеринбурга, Мурманска, Риги, Вильнюса и Минска. В первый день участников конкурса ожидает теоретический тест из 80 вопросов, ответы на которые можно предостав-

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ПРОЙДЕТ МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС СОМЕЛЬЕ

лять как на русском, так и на английском языках. Затем последует слепая дегустация 4 белых и 4 красных вин. Завершат программу первого дня 2 семинара, посвященных сервису, дегустациям и изучению отдельных винодельческих регионов.

Все конкурсные мероприятия второго дня будут проводиться на английском языке. В 10 часов стартует полуфинал, в рамках которого конкурсанты продемонстрируют свои навыки в подаче вин и примут участие в слепой дегустации «Трофи». Лучшие сомелье и кависты встретятся в финале, который намечен на 17 часов этого же дня. Главный приз конкурса: поездка в винодельческий регион.

По словам президента Всероссийского винного сообщества «Лига Сомелье» Игоря Ершова, этот конкурс станет действительно открытым кубком Санкт-Петербурга. Многие города и страны (бывшего советского пространства) выразили интерес делегировать своих конкурсантов. В состав жюри также войдут, кроме лучших сомелье России, и коллеги из Прибалтийских стран.

Мария Зуева (победитель первого League of Sommeliers – Personal Cup 2015): «Для сомелье самой волнительной и увлекательной частью профессиональной жизни являются конкурсы. Где ты можешь проверить свои знания и навыки и сравнить их со специалистами города, страны. И куда

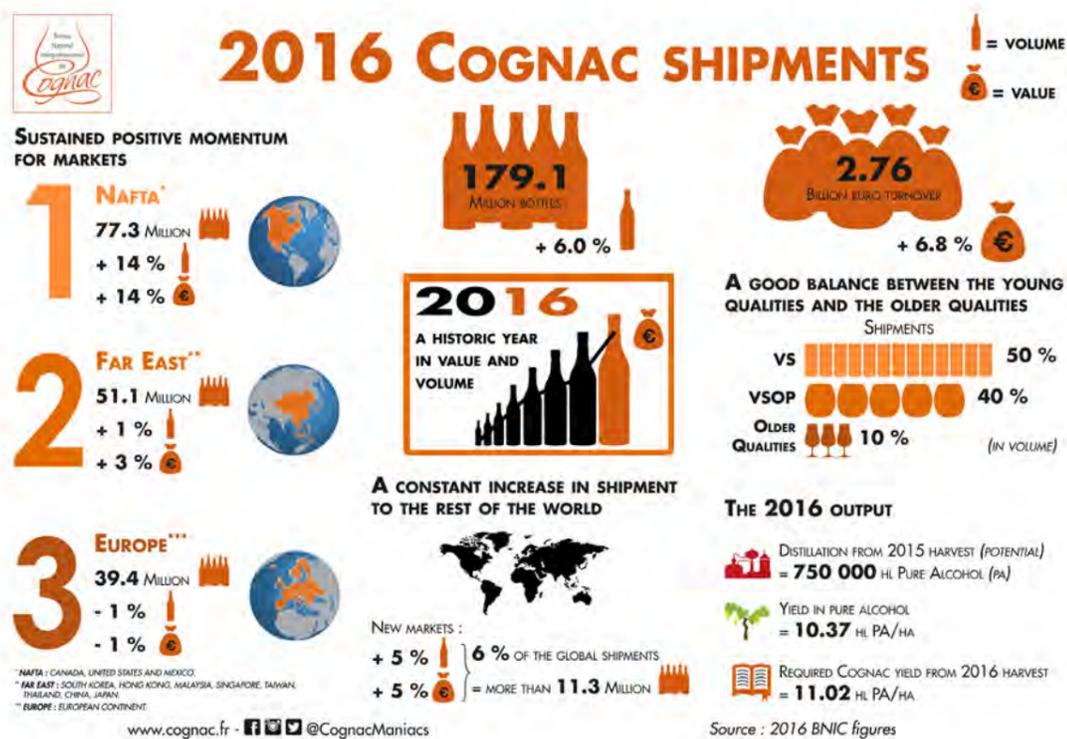
большой интерес вызывают соперники из других стран – разные традиции, вектор рынка, опыт. Международный формат общения между коллегами становится возможным благодаря таким проектам, как «Лига Сомелье».

Регистрация конкурсантов (до 10 марта 2017 включительно) проводится по электронному адресу:

ersh-ov@yandex.ru.

При регистрации необходимо указать: ФИО, моб. телефон, e-mail, место работы, город + прислать фото (портрет в формате jpeg).

League of Sommeliers «Personal Cup 2017»:
vk.com/liga_sommelier
[facebook.com/SommeliersLeague](https://www.facebook.com/SommeliersLeague)
Instagram – @LIGA_sommelier



(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

– Много ли случаев фальсификации и незаконного использования наименования Cognac наблюдается в других странах мира? В каких странах это происходит чаще всего? Какие меры Бюро Cognac предпринимает для борьбы с такими случаями?

– Как и любая продукция со всемирной известностью (шотландское виски, вина Шампани и Бордо и т.д.), Cognac привлекает тех, кто желает воспользоваться репутацией и престижем этого наименования.

По большей части речь идет об использовании наименования Cognac в названиях торговых марок самых разных товаров (парфюмерия, драгоценности, электроника и т.д.) или в различных указаниях на упаковке продуктов питания и напитков («сделано в Коньяке», «коньячная дистилляция», «выдержано в коньячных бочках», «смешано с коньяком» и т.д.). Цель производителей в этом случае – воспользоваться известностью наименования для увеличения продаж своего продукта. Бюро Cognac борется с подобными попытками во всем мире, опираясь на свою сеть, насчитывающую 40 юристов и адвокатов.

– В 2014 году Национальное межпрофессиональное бюро Cognac запретило дому Godet использовать наименование Cognac для их марки Antarctica. Чем было вызвано это решение?

– Компании Maison Godet, производящей виноградные о-де-ви под брендом Antarctica, действительно пришлось отказаться от использования для этого продукта географического обозначения Cognac и перейти к торговому обозначению «виноградная о-де-ви» (eau-de-vie de vin).

Дело в том, что технический регламент AOC Cognac предполагает выдержку о-де-ви в течение минимум 2 лет в дубовых бочках. Выдержка о-де-ви – процесс, позволяющий ей достигнуть нужной степени зрелости.

Он включает в себя экстракцию составляющих дуба, окислительные явления и многочисленные другие физико-химические изменения, необходимые для приобретения характерных для выдержанных о-де-ви качеств, в том числе и цвета. В процессе выдержки цвет становится более насыщенным, меняясь от бледно-желтого к золотистому, а позже к янтарному и цвету красного дерева – у наиболее выдержанных о-де-ви. С точки зрения технологии производства интенсивность цвета измеряется и должна



ПОЖАРЫ В ЧИЛИ УНИЧТОЖИЛИ СТОЛЕТНИЕ ВИНОГРАДНИКИ

Сотни виноградников в Чили были повреждены пожарами, которые местные власти назвали самым разрушительным лесным бедствием в истории страны. Стихия уничтожила вековые виноградные лозы.

Лесные пожары, до сих пор бушующие в Чили, представляют угрозу для местного виноградарства, сжигая дотла виноградники столетнего возраста. Больше всего от бедствия пострадали мелкие производители вина.

Уже более 100 виноградников Мауле пострадало от пожаров и около 5 га виноградников разрушено в Кольчагуа – между тем огонь продолжает распро-

страняться. В ряде центральных регионов Чили правительством страны было введено чрезвычайное положение.

За считанные дни Серхио Амиго Кеведо, винодел Канча Алегре, потерял 6 га виноградника с лозами возрастом 120 лет: «Не могу поверить, что виноградники, за которыми мы ухаживали с такой любовью, навсегда потеряны вместе с частью винного наследия Чили из-за людской небрежности, вызвавшей этот ненасытный пожар. Мы потеряли старые лозы, которые приобрели в 2008 году, чтобы сберечь их и не дать им превратиться в лес, – для нас это огромная боль».

Особенно разрушительными стали пожары в долине Мауле, где, как сообщает Decanter, утвержденные прави-

тельством планы по лесоразведению привели к повышенной плотности насаждений легковоспламеняющихся сосны и эвкалипта.

Диего Моралес из Bisogno Wines потерял свой виноградник в 25 гектаров со 150-летними лозами паис, так как тот был окружен лесами: «К утру субботы стало ясно, что уже ничего нельзя сделать. Мы попытались оградить территорию от пожара, но все было тщетно. В итоге нашим приоритетом стало спасение дома».

Моралес и его семья самостоятельно боролись с пожаром, страдая от ожогов и выливая ведра воды на огонь, подбиравшийся к ним со всех сторон: «Пожарники были настолько перегружены вызовами, что, когда они

соответствовать минимальному требуемому регламентом коэффициенту поглощения. О-де-ви Antarctica от дома Godet не имели цвета, т.е. коэффициент поглощения был ниже требуемого регламентом.

– Как часто и в каких случаях руководством бюро принимаются такие решения? Сколько производителей сегодня объединяет Национальное межпрофессиональное бюро Cognac? Есть ли в регионе независимые производители и как с ними сотрудничает бюро?

– Французское законодательство предписывает производителям и негосударственным домам Cognac в обязательном порядке быть членами Бюро Cognac. Таким образом, BNIC включает 4500 виноделов и 250 негосударственных домов. В бюро соблюдается паритет между производителями и негосударственными представителями каждой группы присутствуют в различных административных структурах. Все решения, касающиеся IG Cognac, принимаются в бюро большинством голосов.

– Многие региональные винодельческие ассоциации проводят конкурсы с целью определения лучших производителей, издаются гиды, призванные помочь покупателям. Что в этом направлении предпринимает Национальное межпрофессиональное бюро Cognac?

– BNIC представляет и защищает интересы контролируемого по происхождению наименования Cognac – целиком, во всем его разнообразии. Устраивать соревнования между марками и сравнивать их не входит в наши задачи.

Интервью подготовлено при содействии компании «Сопекса-Восток».

НОВОСТИ



Во Франции разгорается скандал между производителями розовых вин

Между двумя регионами, производящими игристое вино по methode ancestrale, в последнее время кипят страсти. Одному из французских регионов appellation controlee по производству игристых вин фамильным методом (methode ancestrale), Клерет де Ди (Clairette de Die), дали зеленый свет на изготовление розовой разновидности, несмотря на конфликт с апелласоном Бюже-Сердон, который до сих пор был единственным производителем подобного rose.

«Methode ancestrale» заключается в том, что первоначальная ферментация прерывается и затем снова продолжается уже в бутылке – без добавления сахара или дрожжей.

Первые розовые вина Clairette de Die будут выпущены этой весной. Однако Syndicat des Vins du Bugey, защищающий интересы виноделов Сердона, обратился в Государственный совет Франции с заявлением против INAO (комиссия по утверждению апелласонов) и Клерет де Ди.

Апелласоны, участвующие в споре, находятся на разных концах французских Альп. Оба региона имеют виноградники на высоте до 500 метров, что идеально для выращивания винограда для игристых вин.

Сердон производит менее 2 млн бутылок в год. Клерет де Ди на сегодняшний день выпускает около 12 млн бутылок белого игристого вина по фамильному методу и рассчитывает в будущем производить дополнительно до 10% розе.

Одним из главных энтузиастов в этом отношении является Jaillance, чрезвычайно успешный производитель Клерет де Ди: на него приходится 75 процентов объема производства.

Винодел Жан-Люк Гийон, представитель Бюже и партнер Lingot-Martin, крупнейшего производителя в Сердоне, заявил, что, предоставляя Клерет де Ди право изготавливать розовое игристое вино «a methode ancestrale», INAO создает опасный прецедент, сообщает Wine-Searcher. Одной из причин он считает присутствие в составе продукта Клерет де Ди сорта винограда таме, который, по его мнению, никогда не использовался для данного вида производства. Он опасается, что это подтолкнет к подобным решениям и другие регионы, не имеющие традиций изготовления игристых вин по methode ancestrale.

добрались до нас, пожар уже 5 часов как прошел... Это не просто лесные пожары: Каукенес – это сельская местность, где среди лесов, животных и виноградников живут люди. То, что здесь сгорело, было культурным наследием более чем двухсот лет. Власти вечно недооценивают масштабы проблемы и не реагируют вовремя... Надеюсь, мы научимся ценить нашу культуру и историю до того, как что-то подобное произойдет снова».

20 января, после нескольких недель пожаров, бушующих в Центральной долине Чили, президент Мишель Бачелет объявила чрезвычайное положение, назвав ситуацию самой ужасной лесной катастрофой за всю историю страны.

Перу, Мексика и Испания оказали Чили помощь в борьбе с пожарами, которые на данный момент представляют угрозу для 450 тысяч гектаров сельскохозяйственных угодий между Кольчагуа и Мауле.

НОВОСТИ



На «Массандре» началась комплексная модернизация

Реконструкция головного завода ФГУП «ПАО Массандра» предусматривает установку современного оборудования, внедрение новых технологий и методов работы. Сейчас ремонтируется здание цеха выпуска готовой продукции, идет демонтаж существующих линий розлива.

Для производства высококачественных вин с ЗГУ, рассказала гендиректор предприятия Янина Павленко, планируется установить новую линию стерильного холодного розлива производительностью 12 000 бутылок в час, что вдвое выше производительности старой линии. Новое оборудование появится и в цехе выдержки «Верхний подвал»: здесь установят емкости из нержавеющей стали, винопровод для подачи вин на обработку холодом, трубопровод для подачи азота в емкости из азотной установки и ионообменную колонну.

«Уже заключен договор на приобретение и установку 50 емкостей из нержавеющей стали, оборудованных так называемой рубашкой охлаждения. Использование такого оборудования обеспечит сохранение высочайшего качества молодого вина», – уточнила гендиректор. Стратегия развития «Массандры» – увеличение выпуска вина с ЗГУ, лицензию на производство которого завод получил первым в России. А для этого нужна модернизация производства, включая доукомплектование цехов выдержки и линий розлива новым оборудованием, подчеркнула Я. Павленко.

По мнению Управляющего делами Президента РФ Александра Колпакова, необходимо сохранить уникальную историю «Массандры», ее самобытность и легендарные традиции, но при этом завод должен стать современным предприятием, предметом гордости российского виноделия.



– Расскажите, пожалуйста, о винодельне Vina Ventisquero – что она представляет собой в настоящий момент?

– Vina Ventisquero – молодая винодельня, которая последние 15 лет быстро набирает популярность. Она принадлежит весьма уважаемому бизнесмену в Чили, компания которого занимается экспортом свежих продуктов, фруктов и рыбы. Виноделие – это его мечта, отдельная часть бизнеса. По площади виноградников Ventisquero, которой принадлежит 1600 гектаров, – одна из крупнейших виноделен страны. Весь виноград мы выращиваем на своих участках, нигде его больше не покупаем, и в этом наша особенность. Сегодня мы находимся в списке 15 крупнейших экспортеров вина в Чили. Кроме того, мы – единственная винодельня Нового Света, которая продает свои вина в пять лучших ресторанов мира. И, наконец, Vina Ventisquero – единственная в стране винодельня, получившая сертификаты всех экологических соответствий. Мы заботимся об окружающей среде, о людях, которые живут возле наших участков.

– Ваша винодельня работает практически во всех апелласонах Чили. Тем самым вы хотите как можно ярче выразить каждый терруар или же это эксперименты работающих у вас виноделов?

– Да, мы работаем практически во всех регионах Чили. В самых известных местах, к примеру в долинах Касабланка или Сан Антонио, все делается классически, там нет места экспериментам. В теплых долинах мы ищем прохладные участки, чтобы делать более элегантное вино. На побережье, где прохладный климат, выбираем наиболее экстремальные места, где очень холодно, и там выращиваем виноград. У нас есть виноградники, которые расположены в пустыне Атакама. Это самое северное место в чилийском виноделии – поскольку оно находится близко к побережью, то пригодно для выращивания винограда. Некоторые виноделы говорят, что выращивать там виноград все равно что на Марсе. Пока там небольшое производство вина, но

VINA VENTISQUERO: ИННОВАЦИИ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

8 февраля на выставке «ПРОДЭКСПО» уже второй год подряд проходила дегустация инновационных вин Чили. Главная задача организаторов – представить новинки виноделия страны и привлечь внимание к поистине уникальным купажем и особенностям терруаров этой страны. Чилийские вина давно и прочно утвердились на российском рынке. Тем не менее высокая конкуренция заставляет руководство кластера, энологов и специалистов, отвечающих за продвижение, не останавливаться на достигнутом, а постоянно искать новые пути развития отрасли, чтобы вина раскрывались новыми гранями, удивляли и радовали потребителя. Прошедшая дегустация продемонстрировала высочайший уровень чилийского виноделия и стала открытием для многих профессионалов российского рынка – импортеров, дистрибьюторов и журналистов, по достоинству оценивших представленные новинки. Среди них было и первое в мире «пивное» вино под провокационным названием «ВНЕ ЗАКОНА» (Совиньон Блан + пиво из четырех сортов чешского хмеля), и уникальное Шардоне из самого засушливого апелласона мира – пустыни Атакама. Все это было представлено компанией Vina Ventisquero, одной из немногих чилийских виноделен, чьи вина включены в карты лучших мировых ресторанов из топ-50, таких как Noma, Mugaritz, D.O.M, Osteria Francescana. Газете Wine Weekly удалось пообщаться с экспорт-менеджером компании Марком Дренделем (Mark Drendel).



в будущем мы хотим расширить продажи этих образцов, в том числе и на российском рынке.

– А в чем особенность вин, сделанных из винограда, выращенного в пустыне Атакама?

– Это уникальные специфические вина – они очень «минеральные», со слегка солоноватым вкусом, который добавляет близость побережья.

– Почему под виноградники выбирают места с экстремальными условиями? Чтобы ярче выразить терруар?

– Девиз нашей винодельни: «Всегда быть на шаг впереди!». Мы стараемся опережать других, если речь идет о каких-то нововведениях или новых типах вин. Чем экстремальней участок, тем интереснее.

– Быть на шаг впереди – в чем это проявляется? Используются какие-то необычные для Чили технологии, новое оборудование?

– В долине Атакама, например, для ирригации используется соленая вода подземных рек: применяется глубокое бурение, затем вода опресняется, чтобы убрать из нее лишнюю соль. За разработку этих новых технологий мы даже получили награды. У нас на винодельне есть специальный отдел, где работают экспериментаторы, делая безумные миксы и купажи – из них обычно один-два «выстреливает», и их выводят в коммерцию. В этом году мы сделали уникальный продукт: смесь вина и пива. Может, где-то в мире есть что-то похожее, но в Чили мы единственные, кто его производит. Пер-

вая ферментация здесь идет с пивом, потом мы смешиваем его с совиньон блан, и ферментация напитка продолжается уже в бутылке. По-испански оно называется Ilegal, или Malted wine lager – солодовое вино. Европейцам сложно идентифицировать его для таможни: то ли это пиво, то ли вино?

– А по структуре это больше пиво или вино?

– Больше похоже на пиво, у него свежий пивной вкус, но в послевкусии идет совиньон блан, который дает свои нотки. Здесь всего 6% алкоголя, как в пиве, но когда его наливаешь, оно не такое пенистое, не возникает огромной пенистой «шапки».

– «Пивное вино» уже поступило в продажу?

– Мы начали его продавать в этом году в Германии и Голландии. Может быть, сможем в дальнейшем предложить его и в России, вместе с классическими винами. В Чили этот напиток очень популярен.

– Что еще интересного готовит Vina Ventisquero?

– По рекомендации нашего консультанта, главного энолога легендарной австралийской винодельни Penfolds Grange Джона Дювала, в позапрошлом году мы начали выращивать средиземноморские сорта гренаш, сира, мурведер, которые хорошо растут в Австралии. Этот GSM-бленд (Grenache, Syrah and Mourvedre) типичен для Австралии. Сейчас Джон вместе с нашим энологом Фелипе Тосо пытается повторить это в Чили, на 3 га в долине Аपालта.

(Окончание на стр. 5.)



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.

РестоОТЕЛЬМАРКЕТ
VI Выставка комплексного оснащения отелей,
ресторанов и магазинов

УСПЕИ ЗАБРОНИРОВАТЬ СТЕНД!

РАЗДЕЛЫ ВЫСТАВКИ:

- Оборудование для санаторно-курортных учреждений и торговли.
- Оборудование декор и освещение для сегмента HoReCa.
- Бытовая химия, химистика, техника для уборки и санитарно-гигиеническое оборудование.
- Текстиль, спецодежда, постельное белье, столовые принадлежности, посуда и другое.

24-26 МАРТА

Организатор выставки:
м/т: +7(978) 900 90 90
т/ф: +7(3652) 620 670
www.exprocrimea.com

Место проведения:
РФ, Республика Крым,
г.Ялта, ул. Драматического 50,
ГК «ЯЛТА-ИНТУРИСТ»

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

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

12+



(Окончание, начало на стр. 4.)

– Есть ли на ваших виноградниках сорт паис, и в каком объеме? Что собой представляют вина из этого автохтонного сорта, какие у него перспективы?

– В следующем году мы планируем создать вино из 85 % сорта паис и 15 % – москатель. Эти сорта в Южной Америке культивируют с XVI века, хотя сейчас в Чили сортом Паис занимаются немногие. Мы планируем вывести их на новую линейку в резерве. Москатель более мягкий сорт винограда, паис довольно резкий, грубоватый, и купаж с москателем делает его более благородным. В Маули, нашем самом холодном, самом южном регионе, мы хотим производить легкое вино из винограда синсо – он будет выращиваться на виноградниках, которым 120 лет.

– Вы приобрели эти виноградники?

– Мы сотрудничаем с более «старыми» производителями, помогая им развиваться, так как у нас с ними долгосрочный контракт. Мы диктуем свои условия, но виноградник нам не принадлежит.

– Как проходил процесс консолидации виноградников?

– Мы покупали землю без виноградников, сами искали участки, сами засаживали виноградом и строили винодельню – это один способ. Сегодня мы пробовали совиньон блан из долины Лейда, где 8 лет назад мы посадили виноградники. Когда мы купали этот участок и осматривали его, то нашли окаменелости со дна древнего океана – это очень минеральные почвы. Мы ищем в долинах специфические участки с эксклюзивным терруаром, уходим уже к ледникам и к побережью, в пустыню – работаем буквально на грани.

– Чтобы сделать более интересные вина?

– Да, Центральная долина достаточно теплая, и вина здесь типичные. А мы идем в более холодный климат, чтобы делать более элегантные вина.

– Каковы сегодня объемы продаж винодельни?

– 12 млн бутылок в год, из них примерно 60% – красные вина и 40% – белые. Но мы движемся в сторону увеличения объемов выпуска белых вин, хотя еще пару лет назад мы производили их на 10% меньше.

– Какой объем занимают вина сегмента масс-маркет и сколько – премиальные вина?

– Если мы говорим о «ризерве», то Queulat, линейка Grey и все вина Pangea и Negu, которые мы здесь пробовали, пойдут в премиальный сегмент, и тогда там будет 40 %, а в масс-маркете – 60 %.

– В последнее время наметилась тенденция: многие хозяйства Нового Света стали создавать менее насыщенные, более свежие вина – не типично чилийские, а более ев-

ропеизированные. Судя по винам, которые вы представили на дегустации, ваша винодельня тоже «в тренде»? Вина отражают особенности своего терруара или это просто дань моде?

– Это не мода, а тенденция! Мы создаем более элегантный стиль вин, в которых присутствует свежая кислотность. Сегодня популярен легкий тип вин, поскольку мы едим совсем не ту еду, которую раньше ели крестьяне. Нынешняя пища требует более легкого «аккомпанемента». Сейчас разрешается садиться за руль, выпив бокал вина, и оно не должно быть мощным. Примерная линейка «ризерва» была 14 %, теперь 13,5 %, но теперь мы снижаем градус до 13 %.

– Винодельни привлекают к работе ведущих виноделов, настоящих звезд. Как это удается?

– Когда мы спросили нашего главного энолога Фелипе Тосо, с кем бы он хотел работать, он назвал знаменитого австралийского винодела Джона Дюваля из Penfolds Grange. И хотя Дюваль обычно работает только в Австралии (у него там есть своя винодельня, и еще одна в Орегоне), он не отказался. С Джоном мы сотрудничаем уже 12 лет.

– Почему Тосо выбрал именно его?

– У Дюваля лучшее вино из сорта сира в Австралии, он этот сорт обожает. Джон Дюваль очень уважаемый человек, у него много наград: винодел года, лучшее вино года, лучшая винодельня года и т. д. Специалисты, видимо, улавливают информацию друг о друге.

– Стоит ли ожидать в ближайшее время приглашения еще каких-то звезд?

– Джон – специалист по красным винам. Апальта – самая интересная



долина в Чили, и ему очень нравится этот терруар и эти географические условия, ему нравится с нами сотрудничать. Возможно, мы пригласим эксперта с большим опытом и хорошей репутацией в области белых вин. Но конкретную фамилию пока не назову.

– Какие ваши награды самые памятные?

– От журналов Decanter, Wine Spectator, Wine Enthusiast. У нас также была награда от Роберта Паркера. За Pangea мы получили 93 пункта. Все чилийские национальные оценки, которые выдавали журналы, это тоже где-то 90 пунктов, что мы особенно ценим.

– Все награды только за красные вина или среди них есть и белые?

– Также и за белые. Шардоне из Тары (Атакама) получило 96 пунктов, и это самая высокая награда – у нас чилийские вина выше 96 пунктов не получают.

– У многих известных виноделов их штаб-квартиры служат не просто производственным помещением, а неким арт-объектом – культурным или туристическим. Что собой представляет штаб-квартира вашей компании?

– Владелец нашей компании человек не тщеславный, он не любит делать что-то на публику, напоказ. Чилийцы вообще люди очень сдержанные. Поэтому у нас все достаточно просто, без помпы.

– Крупные винодельческие компании обычно поддерживают какие-то культурные или социальные мероприятия: кто-то помогает художникам или музыкантам, кто-то проводит фестивали, спонсирует музеи. Что делается в этом направлении у вас?

– Спортивные команды мы не спонсируем, крупные мероприятия не организуем. Зато мы участвуем в небольших, в том числе международных, проектах. Вот пример: мы экспортируем в Финляндию вино Yali. Эль-Яли – это природный парк в Чили с колотистой местностью и большим количеством птиц, в честь которого мы и назвали эту линейку. Есть сообщество по наблюдению за птицами в Ирландии, в World Wild Life Foundation отчисляются какие-то суммы в поддержку заповедника. Мы также поддерживаем группу компаний, которая производит легкую и экологичную упаковку. А чтобы спонсировать большие мероприятия, продукция должна продаваться в супермаркетах, ресторанах – везде, как кока-кола. Иначе нет смысла особенно туда вкладываться.

– Каким вы видите будущее чилийского виноделия?

– Инновации прежде всего! Отсутствие строгого законодательства, жестких ограничительных рамок позволяет нам довольно свободно развиваться, продолжая поиск новых терруаров, новых типов вина. Сегодня существует очень высокая конкуренция, особенно в Европе. С нами конкурирует много компаний из Италии, Испании, Аргентины. Мы хорошо развивались последние 20 лет, и сейчас Чили занимает серьезные позиции. Думаю, у чилийских вин большое будущее!



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

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

+ 39 331 996 6738

24-26 августа 2017
г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

Выставочная компания «СОУД» Приглашает Вас на XXIV Международную выставку напитков и технологий

ВИНО-ВОДКА

Выставочная компания **СОУД** 25 ЛЕТ +7 (862) 262-25-38, 262-26-93
E-mail: alf@soud.ru Сайт: www.soud.ru

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!**

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

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

СОБЫТИЯ

Винные журналисты
Испании выбрали
лучшие вина

Испанская ассоциация писателей и журналистов, пишущих о вине (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino – AEPEV), подвела итоги минувшего года, составив классификацию «Лучшие алкогольные напитки страны – 2016». Журналисты и писатели, знающие толк в вине, выбирали из представленных 1055 брендов.

Во второй тур конкурса прошли 143 марки вина и 41 крепкий алкогольный напиток. Наибольшее количество баллов набрало вино Don PX 1986 Gran Reserva, производимое DOP Montilla-Moriles. Второе место досталось Pagodel Vicario Petit Verdot Rosado 2015 от Vinodola Tierrade Castilla, третье – Gramona Imperial Brut Gran Reserva 2008 от Cavas Gramona (это же вино получило специальную премию Premio Hotel Ritz как лучшее среди игристых вин). Победителем в категории крепленых вин стало Tio Pepe Ramon de DOP Jerez-Manzanilla de Sanlucar, среди крепких – Pazode Senorans Orujo Blanco от DE OrujodeGalicia.

В споре вин, соперничающих по родословной (месту произрастания винограда), главные награды достались Montilla Moriles (четыре вида вин), Cava (три), Rias Baixas, Jerez-Manzanilla de Sanlucar и Orujode Galicia (по два), Navarra, Rioja, Ribera del Duero, Cigales, Utiel-Requena, Valencia (по одному) и др. Наибольшее количество наград среди автономных сообществ получила Андалусия – восемь марок производимых на ее территории вин и спиртосодержащих напитков были удостоены премий.

Галисии досталось семь наград, Каталонии и Кастилии-Леону – по четыре, Кастилии-ла-Манче и Валенсии – по три, Эстремадуре – две, Наварре и Стране Басков – по одной.

РОСТОВЧАНЕ СФОРМИРУЮТ
ВИННЫЙ КЛАСТЕР

В Ростовской области разрабатывается проект «Долина Дона», который станет важным этапом в развитии винодельческой отрасли региона. Сейчас полным ходом идет разработка концепции кластера и объединение всех заинтересованных структур, а также намечаются основные этапы, которые предстоит пройти донскому виноделию.

2017 год ростовские виноделы встречают с оптимизмом. На развитие отрасли из федерального бюджета выделено 27 миллионов рублей, из областного – 5,9 миллиона (почти в 2,5 раза больше, чем прежде). По словам заместителя министра сельского хозяйства региона Анатолия Кольчика, в этом году значительно увеличатся ставки по возмещению затрат виноделов – на посадку саженцев, на работы по уходу за молодыми виноградниками. За установку шпалер будут возмещать не 60 тысяч рублей на гектар, как было ранее, а до 200 тысяч рублей. Причем помогать теперь будут и мелким виноградарям, то есть тем, кто имеет площади до 1 гектара (раньше речь шла о пяти, позднее – о трех гектарах).

Виноделы с одобрением отзываются о



мерах, стимулирующих закладку новых виноградников. Винодельня «Эльбузд», возникшая, что называется, «с нуля» и еще только выходящая на рынок, сегодня располагает 25 га виноградников, а в ближайшие год-два планируется заложить еще 20 га. Сейчас здесь в 9-тонных бочках созревает «Мерло», «Пино-Нуар», «Каберне-Совиньон» и первая партия элитного «Каберне-Фран».

В ООО «Винодельня Ведерниковъ» в этом году намерены высадить около 40 гектаров саженцев. За последние месяцы предприятие приобрело оборудование – новые емкости, холодильники, пресс для красных вин – на несколько миллионов рублей.

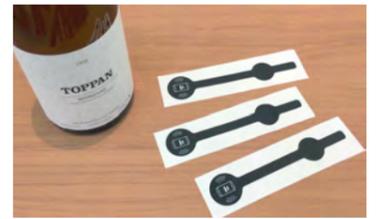
В общей сложности поддержка донских виноделов в 2017 году возрастет на 10%. Однако есть и немало проблем.

«Ставки акцизов на производство вин

натуральных выросли практически в два раза», – говорит директор департамента потребительского рынка Ростовской области Ирина Теларова. Весьма затратным механизмом является установка оборудования, фиксирующего в рамках ЕГАИС, что значительно осложнит жизнь небольшим предприятиям. Очень жесткими И. Теларова называет некоторые налоговые и организационные требования к мелким производителям. Ростовская область собирается обратиться в Госдуму с инициативой ослабить нормы. И здесь, считают в донском правительстве, роль территориального кластера «Долина Дона» станет особенно важной.

«У нас получится сформировать этот великолепный кластер виноделов на донской земле», – уверен Бесарион Месхи, ректор ДГТУ, ставшего куратором проекта. Университет будет готовить специалистов для своего и для других регионов России, участвовать в разработке винных туристских маршрутов.

Помимо ДГТУ, в разработке концепции участвуют НИИ имени Потапенко, туристические агентства, крупный российский банк и, конечно, виноделы. Университет намерен объединить всех участников процесса, чтобы развивать отрасль сообща – выступать с законодательными инициативами, искать новые инфраструктурные, финансовые и производственные решения.



НОВОСТИ

Японцы намерены
победить
контрафакт
электронными
этикетками

Специальные этикетки для винных бутылок в виде вытянутой микросхемы разработала японская компания Torrap Printing. Новинка поможет производителям бороться с продажей фальсифицированного «дорогого вина». Пробку, защищенную такой этикеткой, нельзя повредить незаметно, даже если проколоть ее тонкой иглой.

Электронное приспособление надевается на горлышко бутылки таким образом, что мошенникам не удастся вскрыть бутылку и закупорить ее снова, наполнив дешевым вином вместо элитного напитка (такие махинации обманщики проделывают довольно часто). Кроме того, на этикетке есть код, который покупатель сможет отсканировать и получить всю информацию о вине.

Если бутылку откупоривали или в пробке было проделано отверстие, приложение для смартфона предупредит покупателя и об этом.

Разработчики новой технологии полагают, что их изобретение оценят известные винные производители, которые дорожат своей репутацией. Если заказать комплект из 300 тысяч этикеток, каждая обойдется в 90 иен (около \$0,79).

Новинку уже использует винокурня в Бургундии. А к 2018 году Torrap Printing планирует постоянно продавать свои инновационные этикетки 50 компаниям, в первую очередь зарубежным.

С ТАКИМИ БОКАЛАМИ ЛЮБИТЕЛИ
ВИНА ЗАБУДУТ ОБО ВСЕМ

Продажу «идеального» бокала для вина начал американский магазин Oenophilia. Продавцы Wine Sipper утверждают, что новинка позволяет забыть о проблемах, с которыми сталкиваются ценители напитков, пользующиеся традиционными сосудами.

150-миллилитровое устройство напоминает поильник для лежачих больных, дно которого перетекает в трубочку. Через нее, сообщается на официальном сайте магазина Oenophilia, невозможно облить или испачкать зубы. Кроме того, бокал имеет не одну, а две ножки, которые, как обещают создатели «гаджета», делают его в десятки раз устойчивее классических бокалов для вина. Покупка двух «инновационных» бокалов обойдется в 24 доллара.

В РОССИИ ПОЯВИЛАСЬ АККРЕДИТОВАННАЯ
ЛАБОРАТОРИЯ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА АЛКОГОЛЯ

Статус аккредитованной государством испытательной лаборатории впервые в РФ присвоен сенсорному центру Московского вино-коньячного завода «КиН». Аккредитация является официальным подтверждением соответствия требованиям, предъявляемым государством и международными организациями.

Хотя в России практика аккредитации физико-химических лабораторий существует давно, сенсорная лаборатория – пока единственная в стране. Сенсорный центр МВКЗ «КиН» работает уже более 10 лет, оценивая органолептику сырья и готовой продукции методами, соответствующими международным стандартам.



«Сенсорные характеристики – аромат и вкус нашей продукции – мы всегда считали одним из приоритетов, поскольку именно по этим параметрам коньяки, виски и настойки «КиНа» оценивает потребитель», – говорит генеральный директор МВКЗ «КиН» Василий Гончаров.

Оценки дегустаторов-испытателей обрабатываются и систематизируются специальным программным комплексом.

«При лабораторной аккредитации используются специально разработанные критерии и процедуры, проводится всесторонняя экспертная оценка всех фак-

торов, влияющих на выработку данных, на основе международных стандартов, используемых для оценки лабораторий во всем мире, – сообщила руководитель сенсорного центра МВКЗ «КиН» Светлана Смирнова. – Лаборатория, прошедшая процедуру аккредитации, вносится в Единый реестр, таким образом, официально признается правомочность ее деятельности. Результаты, получаемые в аккредитованной лаборатории, не подлежат сомнениям, являются объективными и неоспоримыми, данные по испытаниям точны и надежны».

Эксперт Азиатско-Тихоокеанской организации по аккредитации, который участвовал в оценке сенсорного центра МВКЗ «КиН», высоко оценил качество работы, условия проведения испытаний и объективность полученных результатов.

НОВОСТИ



В Крыму отметили День святого Трифона, покровителя виноделов

Весенние работы на виноградниках «Золотой балки» начались 18–19 февраля. По традиции в первый день работ виноградную лозу не только обрезают, но и поливают святой водой и вином урожая этого же виноградника.

Отмечать праздник солнца, земли и вина, а также святого покровителя виноделов Трифона Зарезана – древняя болгарская традиция. Виноделы в этот день, 14 февраля, празднуют начало работ на виноградниках. В «Золотой балке» резать лозу решили чуть позже, на выходных, чтобы каждый желающий мог принять участие в событии и продегустировать вина малых производителей.

Председатель Союза фермеров Крыма Андрей Сулов привел в пример Калифорнию, где маленький фермер с несколькими гектарами виноградников чувствует себя намного лучше, чем тот, у кого сотни гектаров зерновых культур. Крымские производители уверены, что даже малые и средние винодельческие хозяйства могут составить конкуренцию Краснодарскому и Ставропольскому краям.

Севастополь рвется в лидеры по выпуску вина

Виноградарство и виноделие – приоритетные для развития города направления. По итогам 2016 года местные виноделы заняли среди регионов России четвертую позицию по производству винограда. Сейчас здесь стартовал проект «Севастопольский терруар».

«Мы приняли решение, что должны стать номером один для России по производству высококачественного вина», – заявил депутат Законодательного собрания Севастополя, один из лидеров «Русской весны» Алексей Чалый.

По его словам, Севастополь не сможет конкурировать с Краснодарским краем по количеству производимого вина, а вот по качеству – вполне. Уникальные здешние почвы пригодны для выращивания винограда самого высокого качества и, соответственно, для производства из него высококачественных вин.

Поддерживая развитие отрасли, городские власти компенсируют виноградарям часть затрат, связанных с уходом за виноградниками. Выделяются средства и на закладку новых плантаций: в 2016 году заложили 457 га – рекордные за последние 10 лет.



ВИННЫЕ МАРШРУТЫ СТАВРОПОЛЬЯ УМНОЖАТСЯ

Энотуризм становится все более популярным направлением – в нашей стране винные туры ежегодно покупают более 0,5 млн путешественников. В рейтинге аналитического агентства «ТурСтат» ЗАО «Левокумское» Ставропольского края заняло 4-е место среди самых востребованных российских направлений.

На курорты Кавказа, богатые не только нарзаном, но и вином, туристы потянулись два столетия назад. Сегодня спрос на винные туры Ставрополья растет, ведь в крае производят настоящие шедевры – виноградные и игристые вина, коньяки. Винный туризм позволяет познакомиться с древнейшим искусством виноделия, увидеть процесс создания вина и проникнуть в его тайны.

ГКУ «Ставропольвиноградпром» разработало несколько видов путеше-

ствий. Поездки для обычных туристов, изучающих винные особенности региона, предполагают визит к виноделу, экскурсию по винодельне и простую дегустацию. Знатокам – сотрудникам компаний, занимающихся покупкой и продажей вина, сомелье – предложат профессиональные дегустации.

Маршруты начинаются с посещения музейной экспозиции «Ставропольвиноградпрома», рассказывающей об истории виноградарства и виноделия края. Мастер-класс по дегустации вин раскроет секреты профессии сомелье, разъяснит, с каким блюдом сочетать то или иное вино.

Тур «В гостях у Бахуса» погружит в атмосферу производства водок и настоек. В его программу включено посещение ставропольского ликеро-водочного завода «Стрижамент», где можно увидеть весь процесс создания традиционных русских напитков. А в станице Новотроицкой Изобильненского района путешественники побывают в гостях у винодела, изготавливающего домашнее вино по старинным казачьим рецептам.

Этнический тур «Вино Левокумья – гордость Ставрополья» проложен от села Прасковейского Буденновского района до поселка Новокумского Левокумского района. На предприятии с 90-летней историей ЗАО «Левокумское» туристов знакомят с процессом переработки и производства вина. Самым интересным знатоки считают посещение ЗАО «Прасковейское» – одного из старейших предприятий России. В 1966 году здесь было организовано крупное коньячное производство, и «слепые» дегустации подтверждают, что прасковейские коньяки не уступают лучшим коньякам Франции. Гордость холдинга – единственная в России по количеству и сортовому наименованию винотека, в которой собрано более 100 тыс. бутылок уникальных вин.

Маршрут по Кавказским Минеральным Водам начинается в Ставрополе, следуя в поселок Иноземцево и заканчиваясь в селе Прикумском. Россияне давно оценили местные игристые вина, при выпуске которых используют сортовые шампанские виномаериалы из элитных сортов рислинг, совиньон, алиготе, шардоне, пино фран, поставляемые из Франции, Испании, Италии, ЮАР и др. На маршруте можно побывать и на микровинодельнях, например, в ООО СХП «Бештау-Темпельгофф», расположенном на высоте 800 м над уровнем моря.

В Европе благодаря возможности получить информацию из первых рук, а также насыщенной культурно-познавательной программе, винные туры привлекают туристов со всего мира. Сегодня «винное» туристическое направление и в России имеет все шансы выйти на первые позиции.

НОВОСТИ



В Японии провели конкурс женских вин

Масштабное мероприятие – четвертый Международный женский конкурс вин Sakura Japan Women's Wine Awards 2017 – прошло в Стране восходящего солнца.

В этом году на выставке было представлено 4212 напитков из 37 стран.

В жюри конкурса Sakura 2017 традиционно входят женщины, чья деятельность в Японии связана с вином: сомелье и виноделы, винные журналисты и импортеры. Дегустация проводилась с 28 января по 1 февраля. В итоге самым лучшим, по мнению жюри, участникам были вручены двойная золотая, а также шесть золотых и пять серебряных медалей.

Вина, награжденные двойной золотой медалью, будут представлены 7 марта на Международной выставке продуктов питания и напитков FOODEX JAPAN 2017.

На этом мероприятии напитки-победители будут соревноваться за награду Diamond Trophy. Подробнее о победителях: <http://www.sakuraaward.com/en/result/index.html>

В ТБИЛИСИ ПОЯВИТСЯ МУЗЕЙ ВИНА

Музей истории грузинского вина откроется на месте старого винзавода, который был основан 120 лет назад. Когда-то вина из этих погребов доставляли к императорскому столу, в советское время возили в Кремль. Теперь с уникальной коллекцией завода может познакомиться любой желающий.

Коллекцию Тбилисского винзавода не случайно называют национальным достоянием: она насчитывает 45 тысяч бутылок. «Здесь есть коньяк Наполеона, венгерская водка XVI века, вся крымская коллекция Сталина, уникальная французская коллекция и все вина, которые разливали на этом заводе», – рассказал руководитель комплекса Георгий Хелашвили.

Историческое здание хорошо сохранилось, и в нем, по словам зрителя, до сих пор можно производить

вино. Однако за последнюю четверть века завод неоднократно переходил из рук в руки, коллекция уничтожалась и разворовывалась. Если в конце 1940-х годов в погребах было около 135 тысяч бутылок, то теперь осталась треть.

Сохранившаяся часть коллекции войдет в экспозицию будущего музея. В здании оборудуют специальную лабораторию, с помощью которой посетителям покажут, как сортируют и определяют качество вин. При музее будет



работать дегустационный зал, где представят самые популярные сорта.



Международный энogaстрономический центр приглашает на МАСТЕР-КЛАССЫ по винам региона Риоха (DOCa Rioja) в Ростове-на-Дону и в Казани

Ростов-на-Дону

Среда, 15 марта 2017 года, с 12:00 до 16:00
Место проведения: г. Ростов-на-Дону, Большая Садовая ул., 115
Конгресс-отель Don-Plaza, зал «Золотой»
Подробнее о регистрации: <http://icwag.ru/forma?id=52>

Казань

Вторник, 21 марта 2017 года, с 13:00 до 17:00
Место проведения: г. Казань, пр. Ф. Амирхана, 1.
Гостиничный комплекс «Казанская Ривьера», конференц-зал «Лазурный берег»
Подробнее о регистрации: <http://icwag.ru/forma?id=53>

Обращаем Ваше внимание, что вход на мастер-класс осуществляется строго после подтверждения регистрации (личный регистрационный номер)

СОЮЗПРОМЕХПРО

13-15 ИЮНЯ 2017

ВЫСТАВКА ВИНО ВИНОДЕЛИЕ КРЫМ ЯЛТА

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

НОВОСТИ

В Пьяченце пройдет
Sorgentedelvino 2017

С 11 по 13 марта в Пьяченце (Италия) в 9-й раз пройдет выставка Sorgentedelvino LIVE. На бесплатной дегустации и выставочных стендах будут представлены вина более 150 итальянских виноделов Умбрии, других итальянских регионов и Европы.

С субботы по понедельник Пьяченца станет винной столицей, которая отдает дань уважения земле, природе и любителям вина. «Вино должно производиться в винограднике», – в унисон заявляют 150 виноделов со всей Италии и Европы. Они решили рассказать о новом урожае энтузиастам и профессионалам посредством прямых продаж. «Когда вино производится без добавок и консервантов на винодельне, придерживаясь естественных сроков созревания, каждый год – это настоящая находка!

Известно о тысячах людей, которые приходят сюда, чтобы узнать напрямую у виноделов о новом урожае. В итоге они увозят домой несколько бутылок, которые особенно пришлись по вкусу», – объясняет Паоло Рускони, куратор выставки.

Ассоциация Echofficine вдохновилась программным предложением Луиджи Веронелли и рассматривает такие вопросы, как восстановление связи с землей, развитие виноделия, доверие между производителями и потребителями, этика ответственности и сотрудничества. Лозунг мероприятия: «Натуральные вина, территории, традиции». Sorgentedelvino уже девятый год подряд рассчитывает на растущий интерес со стороны общественности – число участников в 2016 году превысило 4000 человек.

Виноделы будут присутствовать наравне с производителями мясных продуктов, сыров и других продуктов сельскохозяйственного производства. Программа Sorgentedelvino 2017 также включает в себя авторские дегустации, встречи и конференции: интересные возможности, чтобы узнать больше об этой небольшой, но очень важном секторе итальянского сельского хозяйства.

Для операторов HoReCa (рестораторы, «виноотекари» и профессионалы) предусмотрен льготный доступ при условии регистрации на сайте www.sorgentedelvinolive.org до понедельника, 6 марта 2017 г.



Bollicine in Villa – в двух «изданиях»



Выставка Bollicine in Villa состоится 12 марта 2017 года в Венеции на двух площадках. В Villa XXV Aprile пройдет дегустация вин и гастрономических продуктов, в фойе Виллы – дегустация вин и европейских естественных биопродуктов. Любители вина познакомятся с итальянскими игристыми винами из Трентино, Пьемонта, Сардинии, Тосканы, Апулии, Эмилии-Романьи, Венето и Альто-Адидже. Эксклюзивные игристые, полученные с помощью классического метода, представят виноделы Франции (Bollinger, Champagne Premier Cru, Cremant d'Alsace), Испании (Cava), Австрии (Gangl Wines), Словении (Erzetic Wines). Посетив дегустации солидных виноделов и небольших развивающихся домов, гости смогут оценить уникальность редких сортов винограда и национальных терруаров. С комментариями и пояснениями выступит винодел Фабицио Мариа Марта (A. I. S. – Итальянская ассоциация сомелье). Заплатив на входе €25, посетитель получит в подарок бокал Rastal и каталог дегустационных вин и продуктов. Лучшие вина и погреба на Bollicine in Villa выберет публика. Вся продукция на выставке будет продаваться по льготной цене.

Gradito l'Abito Rosso 2017

12 марта 2017 года F. I. S. A. R (Итальянская федерация сомелье, отельеров и рестораторов) проводит в центре Венеции, на площади Сан Марко, встречу Gradito l'Abito Rosso 2017. Она посвящена «землям великих белых вин» – итальянской Фриули – Венеции-Джулии, Словении и Хорватии.

Белые вина высочайшего качества представят в роскошных залах The Westin Europa & Regina Venice. Посетители откроют для себя элегантность и индивидуальность многих вин. Шардоне, Malvasia istriana, Пино, Рислинг, Совиньон, Траминер ароматный, Verduzzo friulano, Vitovska, Zelen – это уже не просто вина, а настоящие «исторические комплексы». Оценить стиль этих уникальных напитков смогут и знатоки, и обычные потребители. Подробности на <http://www.fisarvenezia.com/>.



«Весна вин» в Ломбардии



Каждое воскресенье марта – 5, 12, 19 и 26-го числа – в коммуне Rovescala, что неподалеку от города Павия, празднуют Primavera dei Vini. Этот фестиваль вина, который проводится уже в 34-й раз, посвящен красному вину Bonarda (оно может быть сухим и полусладким, тихим и слегка игристым), любимому не только в Ломбардии, но и в Лигурии и Эмилии-Романье. Поклонники Bonarda и гурманы смогут продегустировать более 100 вин и блюд местной кухни, а также совершить экскурсии с гидом по местным виноградникам. Подробности на сайте <http://rovescala.com>.

Виноделы Midi-Pyrenees
соберутся в Тулузе

С 17 по 19 марта в Выставочном центре Тулузы пройдет 3-я выставка Salon Vins et Terroirs de Toulouse, которая поможет лучше узнать самолюбные вина французского региона Юг-Пириней.

На выставке одного из самых крупных винодельческих регионов Франции будут работать стенды более 150 виноделов, представители которых помогут посетителям разнообразить и обогатить свой винный погреб. При этом покупатели могут приобрести вина напрямую от производителя в приемлемом для себя ценовом диапазоне.



Больцано зовет!

С 16 по 18 марта в Больцано, в одном из самых красивых мест города в Castel Mareccio будет проходить выставка Mostra vini di Bolzano, на которой 40 виноделов представят более 200 наименований белых, красных, розовых и игристых вин. Выставка организована муниципалитетом Больцано в сотрудничестве с Slow Food. Мероприятие призвано подчеркнуть уникальность вин региона и оживить интерес к ним потребителей. 16 марта, в день открытия, выставка будет работать с 17.00 до 23.00, а в 17 и 18 марта – с 10.00 до 23.00. Подробная информация: www.bolzano-bozen.it/mostra-dei-vini/.

Vinum Alba представит
7 регионов Италии

22–25, 29 апреля и 1 мая в Пьемонте состоится 41-я Национальная ярмарка вина, которую называют престижной витриной, ориентированной на лучшие вина пьемонтских коммун Langhe (Ланге) и Montaldo Roero (Монтальдо-Роэро). В мероприятии примут участие семь винодельческих регионов, чьи винные погреба хранят лучшие традиции виноделия Италии: Пьемонт, Венето, Фриули, Кампания, Тоскана, Апулия и Эмилия-Романья. Типичная продукция этих земель имеет маркировку DOC и DOCG (высшая категория в классификации итальянских вин, гарантирующая географическое происхождение и метод производства вина). Подробности на сайте <http://www.vinumalba.com/2017/it>.



Arvinis ждет 20 тысяч гостей



В Centre de Congres швейцарского города Монтре с 26 апреля по 1 мая 2017 года пройдет 22-й винный салон Arvinis – главная выставка Швейцарии в этой отрасли. Здесь будут представлены вина со всего мира – 200 участников с пяти континентов привезут не меньше 5000 бутылок вина. Ожидается около 20000 посетителей, в основном из французских кантонов. Почетным гостем салона станет консорциум «Вина из Пьемонта». На выставке не разрешена продажа, но импортерам гарантируют возможность закрыть торговые соглашения. Мероприятие дает отличные возможности для развития и продвижения энотуризма.

London Wine Fair – самая престижная

С 22 по 24 мая 2017 года в лондонском выставочном комплексе Olympia состоится 37-я ярмарка London Wine Fair, которая считается самой престижной на рынке вина в Великобритании и признана на международной арене. Опыт и инновации делают этот ежегодный салон важнейшим событием для всех участников винодельческой промышленности. В мае более 700 экспонентов представят около 13000 вин, в программе также конференции, семинары, дегустации, мастер-классы, брифинг экспертов и критиков. Гости привлекут «Уголок ораторов», где, как в Гайд-парке, каждый может высказать свои мысли в неформальной обстановке и узнать о курьезах, связанных с миром вина, напитков и еды.

Prague Wine 2017 нацелилась
на Восточную Европу

Международная ярмарка Wine Prague, ежегодно проходящая в столице Чехии, в этот раз расположится в современном выставочном комплексе PVA EXPO с 29 по 31 мая. Специалисты и эксперты винодельческой отрасли со всего мира съедутся сюда, чтобы познакомиться с лучшими мировыми винами клиентов из Восточной Европы. Профессионалы обсудят ситуацию в винодельческой отрасли, тенденции на рынке, изменения по части спроса и предложения, особенности нынешнего потребления, способы повышения рентабельности производства. Журнал Wine & Degustation и другие СМИ обеспечат широкую презентацию участников, что позволит производителям укрепить существующие коммерческие связи и занять новые рынки.

Vinexpo Bordeaux-2017 представит
уникальные возможности

18–21 июня 2017 года на Vinexpo Bordeaux придет более 2 000 участников, около 50 000 посетителей и 1 200 журналистов.

Знаменитая ярмарка Vinexpo, которая проходит в Бордо с 1981 года каждый нечетный год, давно стала одним из самых важных событий в области мирового виноделия, своеобразной точкой отсчета в международной торговле спиртными напитками. Салон в столице Жиронды, отдавая дань традициям, остается динамичным мероприятием, чувствительным к изменениям и появлению новых трендов. Мастер-классы, семинары и конференции, дегустации вина привлекают в Бордо как профессионалов – импортеров, дистрибьюторов, оптовиков, производителей, рестораторов, сомелье, так и многочисленных любителей вина. Подробнее на <http://www.vinexpobordeaux.com/en/>.

