

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 3 (20)
МАРТ 2018

СОБЫТИЯ



Кубок лучшему сомелье России переезжает в Москву

30–31 марта в Москве прошел ежегодный 18-й Российский конкурс сомелье в котором приняли участие почти 100 человек из более чем 20 городов.

Впервые с 2014 года победителем стал представитель Москвы – вице-президент Московской ассоциации сомелье, бренд-амбассадор Bodegas Ramon Bilbao – Роман Сосновский.

С 2015 по 2017 год на конкурсе побеждали только петербуржцы.

По итогам отборочного тура в полуфинал вышли 12 конкурсантов, среди которых было 7 сомелье из Санкт-Петербурга: Надежда и Владимир Косенко, Константин Коробов, Максим Гребеник, Сергей Гаспарян, Наталья Большакова и Руслан Девятьяров.

В итоге в финал прошли трое: Руслан Девятьяров и Надежда Косенко в упорной борьбе уступили представителю Москвы – Роману Сосновскому. У Надежды – второе место, у Руслана – третье.

КРИСТОФ РОШЕ: «НАШИ «РАЦИОНАЛЬНЫЕ МЕТОДЫ» ОЧЕНЬ БЛИЗКИ К ОРГАНИЧЕСКОМУ ВИНОДЕЛИЮ»

22 марта в Санкт-Петербурге состоялось торжественное открытие фотовыставки «Бургундский пейзаж», приуроченной к запуску многопрофильного 4-уровневого комплекса «ДК Вкуса» (Дом Культуры Вкуса). Это мероприятие посетил владелец винного хозяйства из Бургундии Doudet Naudin мсье Кристоф Роше, который лично представил свои вина и дал интервью газете Wine Weekly.

– Сегодня Doudet Naudin владеет 12 га престижных виноградников. Какой объем вина Вы производите из собственного винограда и сколько закупаете как неогониманты?

– Объем производства компании составляет 400 000 бутылок в год. Из них 30 000 бутылок производится из винограда с собственных участков.

– Есть ли разница между неогониманскими винами и винами, которые созданы из своего винограда?

– Философия нашего дома заключается в том, что мы вкладываем столько же внимания, сил и ресурсов при производстве неогониманских вин Doudet Naudin, сколько и при изготовлении вин Domaine Doudet.

(Окончание на стр. 2.)



СОБЫТИЯ

Кто стал лучшим кавистом России?

22 марта 2018 года в рамках выставки METRO EXPO состоялся финал II Всероссийского конкурса кавистов. Участие в конкурсе приняли 25 сильнейших кавистов из 7 регионов страны.

Победителем стал Александр Петров, кавист одного из московских ТЦ METRO. Побороться за звание лучшего ему пришлось с 25 участниками, представляющими различные винотеки России.

Конкурс учрежден Ассоциацией кавистов России. Ее задача – развитие высокой культуры потребления вина и спиртных напитков, а конкурс – один из ключевых шагов к достижению поставленной цели. Представители профессии, отвечающей за продажи и презентацию вина у полки, получают возможность сравнить мастерство общения с клиентом и знания о вине и получить мощный стимул к развитию.

Партнерскую и экспертную поддержку мероприятию в этом году оказали 18 винных компаний, а также авторитетные винные эксперты.

Финалисты конкурса прошли несколько сложных этапов: тест, слепую дегустацию пяти образцов и работу с матрицей винного бутика, а также показали умение в работе с клиентом на английском языке. Одним из заданий стала импровизированная продажа в зале со звездой.

(Окончание на стр. 8.)

ЖАН-МАРИ ОРАН ПРИМЕТ УЧАСТИЕ В РАБОТЕ В ЧЕРНОМОРСКОГО ФОРУМА ВИНОДЕЛИЯ

Генеральный директор OIV (Международной организации виноградарства и виноделия) Жан-Мари Оран выступит с докладом на V Черноморском форуме виноделия (ЧФВ), который состоится 27–29 июня 2018 года в Варне, на самом знаменитом курорте болгарского побережья Золотые Пески.

OIV в очередной раз предоставил ЧФВ свой патронат, в этом году ЧФВ стал единственным российским мероприятием, получившим столь высокое признание от межправительственной

организации, объединяющей виноделов разных стран мира.

Это уже третий визит господина Орана на ЧФВ, ставший за последние годы главной международной площадкой Черноморского региона, ежегодно собирающей винопроизводителей, байеров, энологов, экспертов винодельческой отрасли из России, стран Кавказа и Балкан и успешно формирующей (как отметил руководитель OIV в своем выступлении на IV ЧФВ в Москве в 2017г.) «поля конвергенции» в виноградарско-винодельческом секторе Черноморского бассейна.

В этом году форум откроет свои двери и для компаний из Южной Африки, Туниса, Ливана, Венгрии и др. стран

«первой лиги» виноделия мира. Винодельческая продукция этих стран все больше интересуют байеров, а сейчас этот интерес становится еще выше в связи с резким ростом цен на продукцию «большой тройки»: Италии, Франции и Испании.

Форум впервые в своей истории субсидирует участие ритейлеров, рестораторов и дистрибьюторов, заинтересованных в закупках продукции винодельческих хозяйств – экспонентов выставки и ярмарки V ЧФВ. Форум также впервые будет включать ярмарку винодельческой продукции и будет открыт для посещения многочисленных туристов и жителей болгарского побережья.



С российской стороны V ЧФВ получил поддержку Министерства сельского хозяйства РФ. Приказом министра Александра Ткачева №98 от 5 марта 2018 года, форум включен в Перечень выставочно-ярмарочных и конгрессных мероприятий, поддерживаемых Минсельхозом России в этом году.

Форум проводится в высокий сезон на популярном морском курорте. Места в отелях форума уже активно бронируются участниками, поэтому все желающие поработать и отдохнуть в кругу коллег на пляжах в Золотых Песках могут зарегистрироваться на сайте:

WWW.BLACKSEAWINE.RU



СОБЫТИЯ



Каталонцы все чаще предпочитают местные вина

В ресторанах Каталонии набирают популярность напитки, созданные именно в этом регионе Испании. К такому выводу пришли в Instituto Catalan del Vino y el Cava (Incavi) – Каталонском институте вина и кавы. Продажи вина «своих» производителей сейчас составляют почти 36% от общего объема продаваемых здесь вин.

Каталонские виноделы – Priorat, Montsant, Penedes, Costers del Segre и др. – выпускают немало вин категории DO (Denominación de Origen), в которую попадают производители, на протяжении 5 лет демонстрировавшие превосходное качество своей продукции. Они представлены в гидах, активно участвуют в ярмарках и международных соревнованиях, но до недавнего времени им не удавалось превзойти в продажах вина Ла Риохи.

По продажам в супермаркетах и специализированных магазинах Ла Риоха удерживала лидерство с 2013–2014 годов. Что касается сегмента ресторанов, то здесь вина этой испанской провинции всегда были вне конкуренции.

Однако сегодня ситуация меняется. Клиенты заведений общественного питания стали все чаще выбирать напитки каталонских DO – их продажи в этом сегменте уже превышают 37,4%, тогда как показатели Ла Риохи составляют 31,2%.

В 2017 году у 9 из 11 каталонских производителей (за исключением Emporda и Penedes) показатели по сравнению с 2016 годом выросли либо остались на прежнем уровне.

(Окончание, начало на стр. 1.)

Одна и та же команда работает над созданием вин, используется одно и то же оборудование и технологии – в том или ином случае получается вино неизменно высокого качества.

– **Каковы сегодня основные рынки сбыта Ваших вин? И какая доля продаж приходится на Россию?**

– Больше всего вина мы продаем на рынках Франции, Великобритании и Бельгии. Россия в структуре наших отгрузок сейчас занимает 10-е место, но это только начало – первая поставка была осуществлена в декабре 2016 года, и продажи очень быстро растут.

– **Ваша винодельня по-прежнему является семейной и не входит в крупные корпорации. Предпринимались ли попытки в последние 10–15 лет купить Ваше хозяйство? Если да, в какую сумму Вы его оцениваете?**

– Мы никогда и не помышляли выставить Doudet Naudin на продажу, поэтому и не озадачивались вопросом – за какую цену его готовы купить.

– **За последние 24 месяца Ваша винодельня завоевала более 60 наград. Есть ли среди них те, которые для Вас наиболее ценны? Оценка каких экспертов или винных гидов представляется для Вас наиболее важной?**

– Для нас важна каждая полученная награда. Скорее большее значение имеет рынок, на котором продается вино. Например, для французских клиентов важны GUIDE HACHETTE, MACON AWARDS или PARIS AWARDS. Для Великобритании более авторитетны IWSC и IWC. Для США – Wine Spectator.

– **Рассказывают, что участки хозяйства Дудэ культивируются «рациональными методами». Что включает в себя это понятие?**



– Культивация «рациональными методами» очень близка к органическим методам, но реализуется без какой-либо сертификации. Мы используем лишь необходимый минимум для обработки винограда и считаем, что это лучше, чем не использовать совсем ничего.

– **Почему сбор винограда для Ваших вин осуществляется только вручную, а вспашка земли до сих пор практикуется на лошадях. Как подобные методы помогают Вам в создании вин?**

– Использование лошадей, конечно, не дает моментального эффекта и улучшения качества винограда. Однако обработка виноградников таким образом дает лучшую аэрацию, помогает сохранять естественный терруар. Кроме того, мы не используем бензин и тем самым уменьшаем выброс углекислого газа. Ручной сбор винограда нам

КРИСТОФ РОШЕ: «НАШИ «РАЦИОНАЛЬНЫЕ МЕТОДЫ» ОЧЕНЬ БЛИЗКИ К ОРГАНИЧЕСКОМУ ВИНОДЕЛИЮ»



необходим, так как мы имеем дело со старыми лозами. Это позволяет более тщательно и аккуратно собирать виноград, не повреждая ягоды, что улучшает качество вина.

– Мы гордимся всеми своими винтажами. 2010 и 2015 годы были особенно удачными. 2007 был сложным, но многие вина этого миллезима сейчас доставляют нам великое удовольствие, так как находятся в максимальной степени зрелости.

– **Ваша винодельня известна своими двухсотлетними фамильными погребами для выдержки вина вместимостью до 1000 бочек. Они по-прежнему используются по прямому назначению? Или они уже выполняют и функцию туристического объекта?**

– Все наши погреба находятся в прекрасном для выдержки состоянии и используются по своему прямому назначению.

– **Какие сокровища сегодня можно обнаружить в погребах Вашей винодельни? И во сколько они могут быть оценены?**

– Дом хранит много сокровищ, таких как: 1960 ALOXE CORTON, 1966 SAVIGNY LES BEAUNE, 1966 MONOPOLE EN REDRESUL, 1970 Nuits Saint Georges, 2000 Magnums of CHAMBERTIN. Цены очень разные, некоторые образцы бесценны и используются исключительно для нужд семьи.

– **Может ли покупатель приобрести раритетные вина из Вашей коллекции? Что ему для этого нужно сделать?**

– Да, конечно. Если этот покупатель из России, то в этом ему поможет наш эксклюзивный представитель в России – компания «Ладога». Нужно обратиться к нашим партнерам и узнать о наличии и цене конкретного вина.

– **Винный туризм сегодня набирает все большую популярность. Развивает ли это направление Ваша винодельня? Если, да – то расскажите о тех возможностях, на которые могут рассчитывать винные туристы при посещении Doudet Naudin?**

– Отдельного направления развития винного туризма у нас нет, и в массовом формате наш дом не принимает туристов. Все же мы больше сосредоточены на виноделии. Наши исторические погреба, построенные в 1820 году, по сей день сохраняют отличный режим для выдержки вина, однако древние лестничные пролеты и стены не оборудованы для приема групп, и это может оказаться не совсем безопасным. Поэтому мы открываем свои двери в виде исключения для важных посетителей и по предварительной договоренности.



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.

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ОТКРЫЛСЯ ДОМ КУЛЬТУРЫ ВКУСА

Общие инвестиции в проект составили 75 млн рублей из собственных и кредитных средств. Проект реализуется в Петербурге по адресу: Московский проспект, 133, в четырехэтажном здании, взятом целиком в долгосрочную аренду сроком на 8 лет, общей площадью 1207 кв. м. Проектный срок окупаемости, по оценкам руководства «Ладоги», составит 3 года.

«Реализацию проекта взяли на себя высококвалифицированные специалисты, имеющие за спиной десятки лет работы в алкогольной отрасли – топ-менеджеры «Ладоги», винные эксперты и сомелье, специалисты по развитию алкогольной розницы, менеджеры по работе с HoReCa – профессионалы отрасли, которым по силам нести ответственность за донесение до населения культуры потребления, – рассказывает Сергей Ключкин, генеральный директор «Ладога Дистрибушн» – На данный момент комплекс завершен практически на 100%. Осталось закончить техническое оснащение помещений барной школы и работы по интерьерному декору. К лету мы планируем строительство летней веранды с хорошим коктейльным предложением. Уже сейчас идет согласование технической документации с городскими службами».

О целях проекта рассуждает его идеолог и вдохновитель – Вениамин Грабар, президент «Ладога Дистрибушн»: «В этих стенах мы с коллегами постарались соединить все ипостаси вкусовых ощущений, создать квинтэссенцию удовольствия вкуса. Проект многопрофильного комплекса реализуется нашей компанией и его резидентами с целью донесения до целевой аудитории основ энокультуры и эногастрономии, воспитания чувства ответственного потребления, что является необходимым в условиях информационной блокады населения в алкогольной сфере, а также подготовки квалифицированных кадров для отрасли, популяризации высокой кухни и гастрономии».

Его поддерживает куратор проекта – директор по импорту компании «Ладога» Дмитрий Журкин: «Начали, разумеется, с того, в чем лучше всего понимаем, – запланировали размещение «Монополя», нашей школы сомелье Wine Masters, пригласили присоединиться ПАБ. Затем пошли дальше – в гастрономию, пригласив опытного и прославленного шеф-повара Рустама Тангирова стать одним из резидентов комплекса и открыть здесь ресторан. А изучив сигарный рынок Петербурга, найдя нужную нишу, обратились к одним из самых квалифицированных экспертов России в этой области – клубу «Лошадина сила», который консультировал весь этап создания правильного сигарного лаунжа. Довольно

Компания «Ладога» – один из крупнейших операторов винного рынка в России – вкладывает более 75 млн рублей в развитие культуры потребления и открывает в Петербурге уникальный не только для Северной столицы, но и для всей России многопрофильный 4-уровневый комплекс под названием «ДК Вкуса» (Дом Культуры Вкуса).



долго оставались вопросы касательно 4-го этажа, но в итоге мы оставили это пространство для различного рода мероприятий. Уже в декабре там прошли корпоративы различных подразделений компании «Ладога». Кстати, интересно, что иногда они проходили параллельно лекциям в школе сомелье и никак не мешали их ходу – старый фонд».

Проект «ДК Вкуса» реализуется совместно с его резидентами. Левое крыло первого и второго этажей заняла самая большая по площади и одна из самых крупных винотек города по ассортименту – «Монополь». Это 11-е в России и 6-е в Петербурге заведение фирменной сети компании «Ладога» является флагманским. На 1-м этаже представлен широкий выбор тихих и игристых вин, причем не только из портфеля «Ладоги», но и других виноторговых компаний, а также зал ликеров, настоек и крепких напитков. Впервые в точке сети «Монополь» заявлен столь широкий выбор вин российских производителей. «Особая гордость – комната Grand Cru. Здесь в идеальных для хранения условиях ждут своих обладателей и первые вина престижных замков Бордо, и бургундские 1-er и Grand Cru, и лучшие творения самого известного биодинамиста Мишеля Шапутье, и итальянские «пьемонтцы» и «супертосканцы», – говорит Дмитрий Журкин. Второй этаж посвящен джегивам – всевозможным крепленым винам, виски, коньяку, арманьяку, кальвадосу, рому, граппе, текиле и мескалю – а также аксессуарам и стеклу. Регулярно проводятся дегустации продукции для клиентов. Общая площадь «Монополя» составляет 150 м², количество наименований – более 1200 sku собственного портфеля «Ладоги» и привлеченного ассортимента. Срок выхода на опера-

ционную прибыль точки на Московском проспекте – 2 года.

Первый и второй этажи правого крыла «ДК Вкуса» по приглашению «Ладоги» занял один из самых знаменитых и резонансных профессионалов российской гастрономической сцены – Рустам Тангиров (Sixty, Le Cristal, «Копченый Бар» и другие известные рестораны), открыв здесь ресторан «Териберка» и кулинарную студию TR-class. «На создание «Териберка бара» меня вдохновило мое главное увлечение – фридайвинг на Крайнем Севере, которым я занимаюсь уже несколько лет, добывая со дна морских обитателей. После сочинения концепции места мгновенно в голову пришло и название – «Териберка» – в честь небольшого рыбацкого поселка на берегу Баренцева моря, недалеко от Мурманска, который прославился после выхода фильма «Левиафан», рассказывает Рустам Тангиров. Ежи, гребешки и крабы сюда приезжают живыми и размещаются в аквариумах. Сомелье Анна Свириденко собрала в винной карте гармоничную коллекцию позиций Старого и Нового Света, закономерно отдав предпочтение белым винам, как наиболее удачному сопровождению к рыбе и морепродуктам. В кулинарной студии проводятся мастер-классы как для профессионалов – поваров заведений, так и для любителей – домохозяек, небольших компаний и коллективов. Инвесторами проекта выступили Рустам Тангиров и компания «Ладога». Средний чек заведения составляет 1500 рублей. Ожидается, что «Териберка» выйдет на операционную прибыль через 2 года.

Здесь обзавелась собственными помещениями школа сомелье WINE MASTERS от Дмитрия Журкина. Раньше занятия проводились в винотеках «Монополь». Сейчас в распоряжении школы 2 класса-амфитеатра на 20 посадочных мест каждый. «Оба помещения оборудованы всем необходимым для проведения отраслевых мероприятий – презентационной аппаратурой, ноутбуками, микрофонами, столами со специальной подсветкой бокала, индивидуальными мойками-краншарами с кранами, винными шкафами, посудой и аксессуарами», – рассказывает создатель школы и ее главный мастер Дмитрий Журкин. Обучение проходит в вечерней и дневной группах, также есть программы экспресс-обучения. Кроме текущих лекций, здесь проходят презентации и дегустации вин, встречи с зарубежными поставщиками.

Для гостей комплекса доступен сигарный lounge, созданный при содействии одних из самых квалифицированных сигарных экспертов России – клуба «Лошадина сила». «В нашем городе появ-

ляются прекрасно оборудованные места для курения сигар, и просто отлично, что уже на стадии строительства комнаты в «ДК Вкуса» были учтены рекомендации, пожелания и опыт сигарного клуба. Таким образом компания «Ладога» учитывает самые изысканные требования своих клиентов и посетителей комплекса», – делится мнением председатель сигарного клуба «Лошадина сила» Лев Баранов. Хьюмидоры комнаты порадуют гостей хорошим выбором сигар из различных стран, а бар лаунжа – гаммой напитков, создающих идеальные пары к сигарам – виски, коньяк, арманьяк, кальвадос, граппа, мескаль, ром, портвейн.

Приняла приглашение переехать в «ДК Вкуса» барная школа от Петербургской ассоциации барменов, которая является единственным официальным представительством Барменской ассоциации России (БАР) в Санкт-Петербурге с 1999 года. «ПАБ, как и раньше, будет обучать незабываемой классике, проводить дегустации и конкурсы. Из нового – проведение в стенах школы учебных вечеров и «утренников» для тех, кто не спит, мастер-классов известных и авторитетных барменов. Также мы будем предоставлять возможность начинающим барменам проводить мастер-классы. В новую программу обучения будут входить современные тренды барной индустрии: приготовление биттеров, ликеров, сиропов, настоек; настаивание известных коктейлей на необычных продуктах – пиццах, паштетах, коже, соломе, маринované ягодах, кореньях, орехах, цветах. Большое внимание будет уделено минимизации расходов, и, конечно, не забудем психологию бармена. В программу флейринга обязательно введем новый стиль безопасной работы за барной стойкой при приготовлении напитков», – рассказал президент Петербургской ассоциации барменов Григорий Бабарайка. Силами «Ладоги» при консультировании специалистов ПАБ создается платформа для подготовки квалифицированных работников барной отрасли. Сейчас идет техническое оснащение помещений на 3-м этаже комплекса, которые в конце марта займет Барная школа ПАБ. Здесь разместятся класс для миксологии со всем необходимым оборудованием и комната для флейринга с эластичными полом и стенами.

Четвертый этаж целиком отдан под event-пространство. Вместимость помещения площадью 210 м² – до 250 человек. Здесь могут проходить как деловые мероприятия – лекции, конгрессы, форумы, тренинги, бизнес-завтраки, так и развлекательные – фестивали, концерты, выставки, корпоративные праздники, тематические вечеринки. Залы будут активно предлагаться для аренды событийным агентствам. Стоимость будет начинаться от 1900 рублей/час за малый зал и 2900 рублей/час за большой зал, аренда этажа целиком будет стоить 3900 рублей/час. Возможна организация мероприятий «под ключ».

Уникальность комплекса заключается в многоступенчатости предлагаемых услуг. Здесь одинаково комфортно будет как начинающему «винолюбу», так и искушенному ценителю вин, как опытному шеф-повару, так и свежеспеченной домохозяйке, как «гастростробу», так и любителю простой кухни и понятных блюд. «ДК Вкуса» станет центром притяжения всех горожан, кому не чужды понятия «удовольствие вкуса», «эногастрономия», «энокультура», «культура потребления» и «высокая кухня».



Узбекистан разрешит рекламу вина и отменит лицензирование

Президент республики Шавкат Мирзиёев подписал постановление о совершенствовании винодельческой отрасли и реализации алкогольной продукции. С 1 января 2019 года отменяется лицензирование производства натуральных виноградных вин, сделанных из сырья собственных виноградных плантаций.

Коньяк, вино и другие спиртные напитки в Узбекистане производятся в больших объемах, и в республике уверены, что местные производители могут конкурировать со странами, имеющими давние традиции виноделия, ведь узбеки знакомы с виноградом и вином еще с I тысячелетия до нашей эры.

Сегодня в Узбекистане запрещена любая реклама напитков с содержанием алкоголя более 1,5 % и произведенных с использованием коньячного или ректифицированного этилового спирта. Под запретом и пропаганда употребления спиртных напитков, в том числе выраженная в форме художественных образов. Однако времена меняются.

Принятое постановление не только снимает многие запреты, но и вводит ряд послаблений для производителей. С апреля этого года отменяется требование об установлении срока годности винодельческой продукции. С июля 2018 года предприятиям разрешено реализовывать собственную продукцию в розницу в дегустационных зонах при винодельческих предприятиях или в туристических зонах.

А вот запрет на употребление алкоголя в общественных местах в Узбекистане остается в силе.

Узбекистан намерен серьезно заявить о себе на мировой винодельческой сцене.

До 1 мая 2018 года республика подаст заявку на вступление в Международную организацию виноделия и виноградарства (OIV). Планируется также регулярно проводить в зарубежных странах выставки-ярмарки местной винодельческой продукции.

В стране стремятся значительно улучшить качество местного вина. Намечено привлечь к сотрудничеству высококвалифицированных зарубежных специалистов, которые помогут усовершенствовать производственный цикл, усилить маркетинговую политику и брендинг винодельческой продукции, активнее продвигать ее на новые рынки. Запланировано внедрение глубокой переработки вторичных продуктов с производством виноградного масла, производство емкостей из нержавеющей стали для хранения виноматериалов, создание дубового емкостного парка для закладки вин и коньяков на выдержку.



НОВОСТИ



«Винная деревня» объединила кубанских виноградарей

Уникальный кооператив, появившийся в Краснодарском крае, объединил 47 фермеров-виноделов – почти треть крестьянско-фермерских хозяйств региона. Предприятие, не имеющее пока аналогов в России, создано для того, чтобы совместно решать сложные задачи, в том числе по выходу на российский рынок.

Благодаря объединению небольшие винодельни значительно увеличивают свои возможности. Как сообщил председатель кооператива «Винная деревня» Геннадий Опарин, сейчас у предприятия есть 100 га виноградников на арендованной земле, в ближайшее время планируется использовать еще 2 тыс. га подходящих земель. Кооператив создал общую механизированную бригаду, построил дороги, собирается проводить семинары по виноделию, так и в отношении туризма». Основные мощности предприятия расположились в пригороде Анапы.

Винные кооперативы успешно работают во всех странах мира, где развито виноделие, – в Чили, Италии, Испании, и их продукция востребована на рынке. Объединившись, фермерам легче получить лицензии, организовывать продажи, повышать качество вин. Вот и у фермеров «Винной деревни» одна из главных проблем – отсутствие лицензии на продажу вина. В кооперативе рассчитывают со временем добиться лицензии, а затем создать сеть магазинов по продаже фермерского вина. Предприниматели хотят зарабатывать и на агротуризме – в 2017 году они уже смогли привлечь туристов собственными винными турами. Сегодня на Кубани собирают 48% российского винограда, при этом крестьянско-фермерские и личные хозяйства выращивают всего 6% от получаемого в регионе урожая. Эксперты считают, что «Винная деревня» в перспективе может составить конкуренцию даже таким гигантам, как «Абрау-Дюрсо», или будущему винодельческому кластеру «Арианта», а развитие фермерских хозяйств способно привести к буму производства автохтонного вина.



30 ГЕКТАРОВ, КОТОРЫЕ «ВЗОРВАЛИ» БАРОЛО

После неоднозначного решения об увеличении площади виноградников под неббиоло в зоне Бароло на 2018 год, принятого Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, виноделы региона, по сути, разделились на 2 лагеря. Те, кто одобрил это решение, считают, что данный шаг не окажет существенного влияния на качество знаменитых вин Бароло. Противники же, наоборот, утверждают, что по имиджу одного из самых известных винодельческих регионов мира нанесен серьезный удар. Илья Рудштейн попытался выяснить мнение каждой из сторон и понять, на чьей же стороне правда?

Беппе Ринальди: «Бароло не должно быть вином для всех!»

Мнение тех, кто выступает категорически против решения, представляет Беппе Ринальди – плоть от плоти винодельческого региона Ланге. Это понимаешь, когда слышишь, как он о говорит о своем родном регионе. Страсть чувствуется в каждом его слове. «Юнеско, контроль, терруар, защита», – все это постоянно слышишь при общении с ним.

Решение о расширении, по мнению Беппе Ринальди, является «преступным и идет вразрез с какой-либо логикой». И пьемонтский винодел объясняет почему: «Нас внесли в список наследия ЮНЕСКО, поскольку, несмотря на вред, нанесенный нашей земле в последние 30 лет, мы, несомненно, остаемся одним из самых привлекательных винодельческих регионов Европы, по крайней мере из тех, в которых я сам побывал. Как с точки зрения имиджа, так и в отношении туризма». По мнению Ринальди, Бароло входит в число 5–6 вин в мире, которые чем больше выдерживаются, тем становятся лучше. Но в первую очередь успех Бароло достигнут благодаря труду людей: «Мой отец был одним из основателей консорциума, и я был членом правления, как и моя дочь. Позже мы

вышли из правления, – рассказывает Ринальди, – и это печально. Я просто больше не могу поддерживать опасные решения, которые они принимают».

Несмотря на то что на первый взгляд увеличение площадей под неббиоло в Бароло кажется отличным решением, сулящим экономическую выгоду, Ринальди предлагает задуматься о негативных последствиях, которые этот шаг может принести. По его мнению, для того чтобы высадить новые лозы, придется выкорчевать лозы барберы и дольчетто или сократить площадь пастбищ, фруктовых садов или ореховых рощ. В своих суждениях Ринальди категоричен: «Конечно, кто-то может сказать, что земли станут стоить в три раза дороже, и они правы. Но эти люди недалековидны, и их не беспокоит будущее ни этой земли, ни этого вина через 15–20 лет».

«Бароло не должно быть вином для всех и быть легко доступным, – говорит противник расширения. – С этой точки зрения французы всегда на два шага впереди нас. Самые привлекательные и дорогие шато один год выпускают тысячи бутылок вина, на следующий – не выпускают ничего, а на третий выходят на рынок с ограниченной партией. Потому что мало, в ограниченном объеме – означает дорогое и драгоценное!»

В качестве возможного сценария развития событий Ринальди приводит пример



с просекко. «Рынок требует просекко? Мы ему его сделаем! И вы видите, что происходит? С Бароло может произойти то же самое. Рынок требует Бароло? Мы ему его делаем. И делаем серьезную ошибку», – высказывает свои опасения Ринальди. По его мнению, сегодня, в эпоху климатических изменений, можно делать неббиоло почти везде и процесс производства уже совсем не такой, каким он был до шестидесятых годов прошлого века. «Я помню своего дядю, который мне объяснял, какая зона подходит для возделывания неббиоло, а какая нет, – говорит Ринальди. – Тогда сбор урожая проводился поздно, если не сказать очень поздно. Когда уже было холодно и туманно. Сейчас это происходит на месяц раньше. И неббиоло выращивают в зонах, которые я определяю как зоны уровня В или С, в которых раньше делали простые дешевые вина».

«Что мы сделаем из неббиоло, выращенного в неподходящем месте, которое может дать только слабое вино? Улучшим его в погребе? Подмешаем другой виноград? Разве покупатель заслуживает такого обмана?» – задается вопросом Ринальди. По его мне-

нию, благородного продукта не может быть много. И эту точку зрения он готов повторять многократно!

В шестидесятые годы выпускали около 6 миллионов бутылок Бароло, затем 10, а теперь и вовсе 13. С увеличением площадей виноградников под неббиоло можно достичь объема в 18 млн бутылок. «В консорциуме появилось торговое лобби, – выдвигает обвинения Ринальди. – Рынок хочет Бароло, мы его вам сделаем. Я же – против такого решения!» Консорциум, по его мнению, делает ошибку, добиваясь увеличения числа виноградников. Беппе Ринальди считает, что однообразный ландшафт, состоящий из одних виноградников, с течением времени будет навевать скуку и тоску.

Однако где же логика в увеличении объемов производства? Ринальди полагает, что она заключается в том, чтобы на рынке присутствовали вина разных ценовых категорий. В результате, по его прогнозам, появятся производители, которые впервые смогут заявить, что и они делают Бароло, которое затем будет продаваться в супермаркете за 10 евро. И в то же время останутся те, кто будет продолжать делать престижное Бароло, которое будет стоить в США 400 евро за бутылку. Таким образом, богатые станут еще богаче, а бедные получат свою долю пирога.

Беппе Ринальди считает, что консорциум имел смысл при его создании. Но когда в нем появилось торговое лобби, он предложил руководству консорциума убрать слово «контроль» из названия. По его мнению, были приняты безумные решения, противоречащие духу зоны Бароло, которая среди первых приняла нормы регулирования винодельческого сектора в Италии.

(Окончание на стр. 5.)



ДЖИММИ МИНУТЕЛЛА: «30 ГЕКТАРОВ – ЭТО КАПЛЯ В МОРЕ!»



2 марта в винотеке Open Wine в Санкт-Петербурге состоялась встреча с Джимми Минутелла, директором по маркетингу винодельческого хозяйства Renato Ratti, которое считается одной из легенд Бароло. Корреспонденту газеты Wine Weekly Илье Рудштейну удалось пообщаться с ним и выяснить его отношение к конфликту, который произошел в этом винодельческом регионе.

– Ваше отношение к скандалу с участием президента консорциума Бароло Орландо Пеккенино.

– Мы лично знакомы с Орландо, поэтому мне не очень удобно комментировать.

– **Что Вы можете сказать по поводу расширения зоны Бароло?**

– 30 гектаров – это капля в море по сравнению с двумя с лишним тысячами гектаров зоны. Это не должно оказывать никакого существенного влияния на качество вина. Хочу добавить, что относительно качества существует другая проблема. Вы часто видите на прилавках супермаркетов Бароло по весьма демократичным ценам. Это может быть связано с тем, что отдельные производители добавляют в вино данного урожая вина других урожаев, что допускается законодательством в размере 15% от основного вина в целях

улучшения органолептических показателей, а также в неурожайные годы. В любом случае на этикетке предписывается указывать добавленное количество. Однако последнее требование выполняют далеко не все, да и проконтролировать, что вина других урожаев были добавлены, а тем более в размере, не превышающем 15%, далеко не всегда удается. Так что с дешевым Бароло будьте начеку.

– **Делаете ли вы Barolo Riserva?**

– Нет. Мы придерживаемся концепции более современного вина, которая предусматривает меньший срок выдержки. Как раз сокращение сроков выдержки, прежде всего в бочках, было одной из революционных идей Ренато Ратти.

(Окончание, начало на стр. 4.)

«Проблема в том, что нам нужно действовать сдержанно и не идти слишком далеко против законов природы, — полагает Ринальди, — иначе все пойдет прахом. Однако я наблюдаю поветрие, которое мне не очень нравится. В частности, мания величия у людей, которые внезапно получили то, о чем еще недавно они не догадывались. И именно эти люди становятся опасными для нашего региона со своими разрушительными и абсурдными идеями. Они хотят выйти на первый план и действовать, как в средние века, когда мелкий помещик, обладавший властью, воздвигал самую высокую башню, чтобы показать свое могущество. Затем приходил другой, который ее разрушал и строил на ее месте еще более высокую башню. Вот так и у нас: подобие средневекового соперничества, которое не приносит никому пользы».

Обеспокоенность Ринальди в то же время обращена и к «малым» коллегам (с точки зрения площади виноградников и объема производства). «Как раз от них я ожидал более приличного поведения. Я сам человек умеренный и сдержанный и мечтаю о том, чтобы

во всем, что связано с итальянским вином, воцарился мир, — говорит Ринальди. — Если бы Феррари, к примеру, начал производить по 500 авто в день, думаю, что исчез бы миф, очарование, коллекционирование «лошадок». Возможно, сравнение не идеальное, но хорошо иллюстрирует идею. Бароло — величайшее вино. Давайте не будем приносить его в жертву меркантилизму. Сегодня Бароло в розлив продается по 8,50 евро за литр и виноград по 5 евро за килограмм: «Но всегда так не будет. История нас этому учит!»

Орландо Пеккенино: «Медленное, поступательное развитие. Никаких революций!»

После эмоционального выступления Беппе Ринальди против решения об увеличении площади участков под виноградники неббиоло для производства Бароло последовал комментарий президента Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani Орландо Пеккенино.



«Прежде всего, — рассказывает глава консорциума, — я не хотел бы затевать полемику, особенно в отношении таких «священных коров», как Беппе Ринальди. Мне единственно неприятно, что его «крик души» оказался сразу во многих газетах и вовсе не обсуждался специалистами». По словам Пеккенино, это решение зрело в течение более чем шести лет и было принято при согласии всего правления.

«Нам необходимо было найти баланс между теми, кто хотел, чтобы консорциум предоставил карт-бланш новым участкам под виноградники, и теми, кто желал сохранения статус-кво. Именно с учетом этих двух сторон одной медали и родился новый регламент, который предусматривает увеличение всего на 30 гектаров в этом году. Совсем небольшая цифра по сравнению с более чем 130 гектарами, которых требовали сторонники более серьезного расширения», — объясняет мотивы принятия решения президент консорциума.

«В итоге мы приняли регламент, ограничивающий расширение зоны Бароло, который оставляет ее под контролем и позволяет избежать каких-либо существенных потрясений рынка. Без этого регламента мы, кроме всего прочего, получили бы экспоненциальный рост производства, который бы разрушил и скомпрометировал всю зону Бароло. И в то же время было бы несправедливым препятствовать производителям изго-

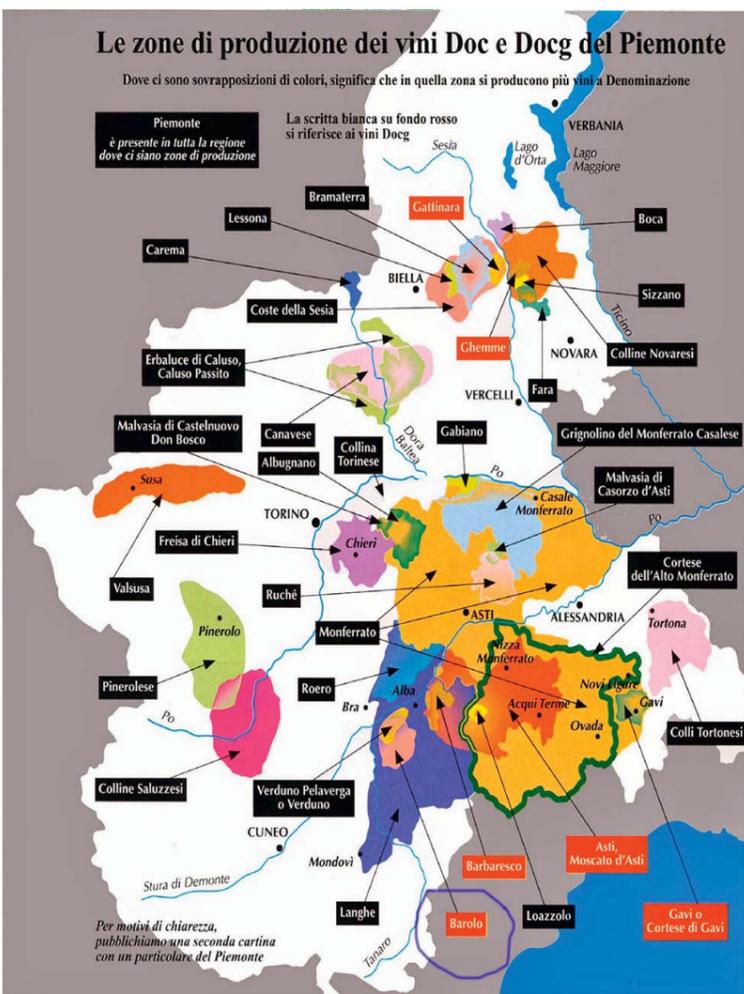
тавливать Бароло, так как в этом случае его производство стало бы исключительной прерогативой одних лишь только старинных семейств. Мне не кажется этот выбор демократическим, — говорит Пеккенино.

Глава консорциума не испытывает никакого беспокойства по поводу изменения ландшафта и лесных территорий, поскольку уверен в том, что действия всех виноделов региона ограничены четким регламентом, поэтому участки под новые виноградники будут отбираться тщательно. При этом возможно использование неводеланных земель, которых, по данным консорциума, в регионе имеется в избытке.

«Замораживание производства или выпуск ограниченных партий не ведет к росту цен. Увеличение цен зависит от многих факторов, прежде всего, от качества. А оно, в свою очередь, является результатом работы производителей на винограднике и винодельне. Мне тоже доставило бы удовольствие продавать Бароло по цене 200 евро за бутылку. Но следует развиваться всем вместе. И производители должны это осознавать. Отсюда и проистекает выбор в пользу контролируемого роста площади виноградников. Я — за медленное, поступательное развитие, за которое проголосовали 80 процентов членов консорциума. Никаких революций!» — делится своим мнением Орландо Пеккенино.

справка

Сегодня рынок показывает рост спроса на Бароло более чем в 7%. При этом цена на эти вина возросла за 10 лет на 15%. Хозяйства консорциума владеют 2 118 гектарами виноградников, площадь которых скоро увеличится до 2 148 га. Вин урожая 2013 года было продано 13,4 миллиона бутылок. Что касается урожая 2014 года, то здесь эксперты прогнозируют падение на более чем 1,5 миллиона бутылок. В отношении урожая 2015 года ожидается небольшой рост. Очень большие надежды на 2016 год, который, по мнению экспертов, должен запомниться надолго как с точки зрения качества, так и количества. Ожидается поступление на рынок более чем 14 миллионов бутылок.



Четыре месяца заключения условно за попытку мошенничества в деловой сфере и фальсификации. Такое наказание было назначено Орландо Пеккенино и его брату Аттилио. Приговор был вынесен Федерико Белли, судьей по предварительному расследованию суда Асти.

История началась в 2016 году. Орландо Пеккенино, возглавляющий хозяйство из Доляни и окрестностей и одновременно президент консорциума Бароло, Барбареско, Альба, Ланге и Доляни, в результате проверки Nas получил уведомление о том, что он выполнял операции винификации неббиоло из Бароло урожая 2015 года вне зоны происхождения винограда. По всей видимости, все началось с жа-

ОРЛАНДО ПЕККЕНИНО ПОЛУЧИЛ 4 МЕСЯЦА ЗАКЛЮЧЕНИЯ

лобы, переданной на пост карабинеров. Винное законодательство Бароло предусматривает, что операции по винификации и обязательной выдержке должны выполняться только в зоне, откуда происходит виноград. Существует два исключения из этой нормы. Первое касается хозяйств с долгой историей, которые сохранили традиционный характер виноделия и которые находятся в нескольких деревнях провинций Кунео, Асти и Алессандрия. Второе относится к хозяйствам, у которых винодельни находятся в коммунах зоны происхождения, но вне зоны Бароло (8 из 11 деревень выходят за ее пределы). Последние имеют право винифицировать неббиоло на своих винодельнях, если владеют на различных основаниях виноградниками в Бароло

по многолетним контрактам. Орландо Пеккенино вместе со своим братом Аттилио является владельцем винодельческого хозяйства с виноградниками и винодельней в Доляни. Кроме того, уже достаточно давно он приобрел землю и винодельню в зоне Бароло, в Монфорте, недалеко от промзоны в Доляни. Предприятие Пеккенино всегда отличалось строгим выполнением всех норм производства и качеством своих вин.

Приговор установил, что «оба брата совершили действия, заключающиеся... в классификации в качестве вина Barolo D.O.C.G. 142,87 гектолитров вина урожая 2013 года, 168 гектолитров вина урожая 2014 года и 150 гектолитров вина урожая 2015 года в нарушение соответствующей нормы производства, поскольку операции винификации

винограда неббиоло из Бароло были осуществлены вне территории, которая категорически определена правилами производства», хотя и на винодельне, находящейся в Доляни.

Кроме того, братья «ложно утверждали в официальном документе, что произвели винификацию винограда неббиоло из Бароло на винодельне, расположенной в Монфорте д'Альба, с целью получить наименование Barolo D.O.C.G.».

Судья по предварительному расследованию также постановил передать документы в центральную инспекцию по борьбе с мошенничеством Министерства земельных, продовольственных и лесных ресурсов для принятия административных санкций. Никто не сомневается в качестве этих вин с учетом того, что между двумя винодельнями всего

НОВОСТИ

«Кубань-Вино» начало выпуск вин с ЗГУ

Винодельня, входящая в состав крупнейшего в России и Европе винодельческого холдинга «Ариант», в феврале этого года выпустила первые вина защищенного географического указания. Лицензии на производство тихих и игристых (шампанских) вин «Кубань» и «Кубань. Таманский полуостров» предприятие получило в 2017 году.

Лицензия на выпуск винодельческой продукции с ЗГУ, поясняет главный винодел ООО «Кубань-Вино» Ванда Ботнар, подтверждает: продукция компании производится из винограда, выращенного в винодельческом регионе «Кубань». По сути, лицензия выполняет ту же функцию, что и система апелласонов в других странах. По российскому закону о ЗГУ и ЗНМП, вина с соответствующей сертификацией изготавливаются в границах указанного географического объекта на всех этапах производства, и только из выращенного там же винограда.

Саморегулируемые организации виноградарей и виноделов России предложили несколько наименований вин с защищенным географическим указанием, которые и были утверждены. Среди них — «Кубань», «Кубань. Таманский полуостров», «Долина Дона» (Ростовская область), «Ставрополь», «Дагестан», «Долина Терек» (Кабардино-Балкария), «Нижняя Волга» (Астраханская и Волгоградская области), «Крым» и др.

«Фактически каждое вино получает «родословную», не только подтверждающую его происхождение, но и являющуюся гарантией того, что оно было произведено с соблюдением всей технологии производства и отражает почвенно-климатические особенности региона, проявляющиеся в органолептических свойствах того или иного вина», — сообщила Ванда Ботнар.

Она добавила, что потребитель, покупающий вино с ЗГУ, может быть уверен в его высоком качестве, а также в том, что эта продукция — на 100% отечественного производства.

несколько километров. Но этого достаточно, чтобы выйти за границы, установленные жесткими нормами производства и поставить в затруднительное положение Орландо Пеккенино.

«Решение прийти к соглашению стало компромиссом, на который мы вынуждены были пойти для сохранения предприятия, — говорит адвокат Луиза Пеше из юридической ассоциации Асти, которая защищала братьев Пеккенино. — Мы отказались представлять доводы в защиту наших клиентов, необходимые для доказательства их алиби, в пользу того, чтобы вернуть им доступ к сырью для продолжения производства». В итоге с трех урожаях запрет был снят, и вино может быть направлено в продажу на законных основаниях частично как Barolo D.O.C.G. и частично как Langhe Nebbiolo D.O.C.

НОВОСТИ



Лука Марони снова проведет I Migliori Vini Italiani – 2018 в Москве

Сотни вин из знаменитых сортов и великих регионов Италии ожидают столичных винолюбов 30 и 31 мая в «Галерее Художника» (Галерея Зураба Церетели) на Пречистенке в Москве, где пройдет фестиваль Луки Марони I Migliori Vini Italiani.

Фестиваль «Лучшие итальянские вина - 2017» под эгидой Луки Марони оставил яркий след в памяти зрителей. Гости сумели отметить уникальность нового для России формата – сочетание мультимедийного шоу и салона вин, дегустации и настоящего представления, которое устраивает Великий Маэстро. За два дня «Известия Hall» принял более 1000 гостей, превратившись на время в эногастрономический оазис, на котором была представлена продукция более 60 итальянских и российских виноделов.

На этот раз яркие огни концертного зала сменит художественное разнообразие живописи и скульптуры, ведь второй фестиваль I Migliori Vini Italiani пройдет в Галерее искусств Зураба Церетели, что на Пречистенке, 19. Зал «Яблоко» – отличный повод познакомиться не только с искусством виноделия, но и с творческим наследием Великого Художника.

Гостей фестиваля ожидают мастер-классы и обучающие семинары, которые проведет лично Лука Марони, первый и второй день мероприятия завершит эногастрономический ужин с Маэстро.

Вход для профессионалов рынка бесплатный, по предварительной регистрации. Регистрация гостей, участников и партнеров: http://www.alcoexpert.ru/festival_i_migliori_vini_italiani_e_russi_30_31_maya_moskva.html

Одно из наиболее захватывающих мероприятий в винном мире – это ежегодные тосканские предпродажные дегустации Antepime, которые позволяют неограниченно и винным критикам оценить образцы, многие из которых находятся в бочках. Длятся эти мероприятия почти неделю в феврале, а организованы они несколькими консорциумами, важнейшими из которых являются объединения производителей Vernaccia di San Gimignano, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano и Brunello di Montalcino.

Пестрый букет апелласьонов

Открывает итальянские дегустации достаточно пестрый по составу букет из мелких и малоизвестных массовому потребителю апелласьонов Монтекукко, Кортоны, Коллине Лукези, Вальдарно ди Сопра, Эльбы и прибрежной Мареммы. Эти вина в большинстве своем не претендуют на сложность и не отпугивают ценой, хотя многочисленные верментино, вионье, мальвазия (для белых), санджовезе, сира, пети вердо, каберне и мерло (для красных) могут подарить немало медитативных мгновений знатокам и выглядят, судя по трем последним винтажам, в целом достаточно симпатично. В этом году в защиту тосканского разноцветья выступил – и это была настоящая сенсация первого дня! – певец Стинг, явившийся в зал для дегустаций со своей гитарой и даже исполнивший несколько песен. Его вино из поместья Il Palagio, выпускающееся при помощи известного энолога Паоло Кочорниа, недавно вошло в сотню лучших итальянских вин, по версии журнала Wine Spectator.

Не отстают от соседей мелкие консорциумы вин Кьянти, окопавшиеся по соседству со Сиеной (Колли Синези), Флоренцией (Колли Фиорентини), а также в регионе Руфина, где работает немало известных производителей с достойными образцами, включая тех же Фрескобальди, Антинори и Феррагамо. На их стендах во флорентийской крепости Fortezza da

ЧЕМ ЗАПОМНЯТСЯ ТОСКАНСКИЕ АНТЕПРИМЫ-2018?



Basso было особенно многолюдно. Нынешнее участие в мероприятии вин Мореллино ди Скандано во главе с их профессиональным объединением, которое празднует в этом году 40-летие, только повысило планку, а два десятка лучших виноделов добавили престижа представленным образцам.

Вино из города башен

Несколько особняком стоят в этом тосканском марафоне дегустации в средневековом городке Сан-Джиминьяно вин из верначча – белого сорта, долгое время считавшегося крестьянским и простоватым.

При всех его регалиях (а он первым в Италии в 1966 году получил статус DOC, и в 1993 был возвышен до престижного DOCG) верначча по-прежнему остается «белой овцой» среди красных тосканских. (Что, впрочем, не мешает энтузиастам называть его «красным вином, полученным из белых ягод».) Однако за последние годы вина Сан-Джиминьяно сделали серьезный прорыв – в основном благодаря дубовым бочкам и тщательной работе на виноградниках. Большинство участников объединения Consorzio della Vernaccia убеждено: когда это вино хорошо сделано, оно по-настоящему великолепно, и с ним не может сравниться ни одно другое белое Италии. В его пользу говорит

и то, что верначча предоставляет виноделу немалую свободу, поэтому и стилей у него существует довольно много. Особенно интересно выглядят образцы категории Riserva с их структурой, сложностью, округлостью и развитыми ароматами, даже в молодых образцах 2016 и 2015 гг. Причем эту категорию производители интерпретируют достаточно вольно: традиционно более долгая, по сравнению с обычным вином, выдержка в бутылке или в бочке, конечно, никуда не делась, но у нового поколения виноделов в ход идет также сбор с одного виноградника, старение в разном типе и размерах «дуба», селекция урожая, выдержка на осадке, батонаж... Жаль только, что на международных рынках более сложная и, соответственно, дорогая категория «верначча ризерва» остается пока не слишком востребованной. Будем надеяться, что исправление этого недоразумения – дело времени...

Разговоры под санджовезе...

В отличие от мероприятий En Primeur в Бордо, когда бочковая дегустация проводится в апреле, и в ходе которой по отзывам экспертов и оценкам специалистов строится сложная система назначения цен и последующих продаж, тосканские «премьеры» на цену не влияют. Это лишь повод

для профессионалов всерьез обсудить сорт санджовезе и поговорить о его особенностях, тем более что отличается он чрезвычайно долгим вегетативным периодом, зависит от погодных условий, а потому далеко не везде вызревает одинаково хорошо. Вот почему разговоры о винах из санджовезе и его клонов начинаются прежде всего с рассуждений о миллезимах.

«Санджовезе – сорт, который очень чувствителен как к засухе, так и к излишней влаге, – утверждает известный итальянский критик Даниэле Чернилли. – Всюду в Тоскане его клоны дают разные результаты – от темно-красных вин Мареммы до светлых, напоминающих бургундский пино нуар, вин Кьянти Классико» Собрал на мастер-классе, организованном в Монтепульчано, образцы всех трех тосканских DOCG, Чернилли подверг сомнению отзывы критиков о 2013 году как давшим «тощие» и «водянистые» вина. На примере девяти вин итальянский критик доказал, что при хорошем дренаже и уходе почва и виноградник могут давать концентрированные и структурные образцы, с высоким содержанием алкоголя и полифенолов, не агрессивные, с кремовыми танинами и приятной «сладостью без сахара». Подобной дегустацией Чернилли предупредил слишком быстрых на расправу журналистов от скоропалительных выводов и оценок, осудивших крайне жаркий 2017 год, давший рекордно низкий урожай (самый маленький за последние четыре десятилетия). Что же касается наиболее обсуждавшейся критикой пары миллезимов 2016 и 2015, то Чернилли оценил их как крайне удачные, напоминающие 2004 и 2005 (хоть и не дотянувшие до идеального 2010 года, который, по его мнению, «оказался лучшим для всех без исключения вин Тосканы»). Пара 2015 и 2016 и в самом деле представляет определенную интригу, тем более что, по мнению большинства виноделов, очаровательные вина 2015 года не только скоро попадут в бокалы потребителей, но и будут быстро выпиты: они фруктовые, яркие и в целом обречены на успех.

(Окончание на стр. 7.)

Antepima
Amarone 50°
50° ANNIVERSARIO DELLA DENOMINAZIONE

АНТЕПРИМА АМАРОНЕ 2018 ПРОШЛА БЕЗ ГРАНДОВ

С 3 по 5 февраля в Вероне, в Палаццо дела Гран Гвардия (Palazzo della Gran Guardia), состоялась антеприма Амароне 2018, в рамках которой помимо представления вин урожая 2013 года был организован большой праздник, посвященный 50-летию DOCG Amarone. Однако юбилей этого легендарного винодельческого региона запомнится не только праздничными мероприятиями, но и тем, что в нем отказались участвовать члены ассоциации исторических семейных хозяйств, таких как: Masi, Allegrini, Tedeschi, Tommasi, Venturini и Zenato и др. Что же побудило грандов проигнорировать юбилей?

Причиной такого демарша представители исторических семейных хозяйств считают так называемый «зеленый поворот» большинства членов консорциума Амароне. Хотя, как заявила директор консорциума Ольга Буссинелло, руководство объединения уже второй год занимается увеличением количества виноделов, сертифициро-

ванных для интегрированного производства вина в рамках проекта «Виноградство и виноделие на принципах устойчивого развития RRR». Число таковых увеличилось с 21 в 2016 году до 114 в 2017-м. Общая площадь виноградников, используемых в таком производстве, сегодня уже составляет 915 гектаров.

Аббревиатура RRR означает «снижай, относись бережно, уважай» и устанавливает добровольную сертификацию на трехлетний срок, предоставляемую консорциумом при содействии научно-исследовательской организации Crea-Vit из Конельяно.

Проект предусматривает вместо использования химических инсектицидов применение продуктов биологического происхождения и так называемого «сексуального смещения» (отвлечения насекомых от виноградников насекомыми противоположного пола), а также увеличение растительного биоразнообразия путем высевания травянистых растений и установки пограничных изгородей. Кроме того, проект нацелен на повышение туристической привлекательности территории, безопасности продуктов питания и экономию энергоресурсов.

Накануне трех дней дегустаций в рамках антепримы 2 февраля состоялся первый саммит по виноделию на принципах устойчивого развития. Событие, в котором участвуют представители «зеленого» виноделия от Калифорнии до Австрии. Саммит будет каждый год проходить в другой стране. Таким образом он будет способствовать диалогу между органами сертификации, экспертами и операторами отрасли и продвигать создание международной сети «зеленого» виноделия.

В консорциум сегодня входит 8 тысяч гектаров виноградников, с которых производится около 13 млн бутылок вина (из них 60% на экспорт) на сумму около 330 миллионов евро. Регион производства вин Valpolicella Doc и Amarone Docg охватывает предгорную полосу провинции Верона и подраз-



деляется на три зоны: зону Классико, включающую в себя пять географических районов, а именно: Сант'Амброджио ди Вальполичелла, Сан Пьетро ин Карьяно и долины Фумане, Марано и Неграр; зону Вальпантена, охватывающую одноименную долину; зону Дос Вальполичелла, включающую в себя территории коммуны Верона и долины Иллази, Траминья и Меццане. В этом регионе нашли широкое распространение сорта корвина, корвиноне, рондинелла и, в меньшей степени, молинара. К винам с защищенным наименованием места происхождения относятся вальполичелла, рипассо, амароне и речето.

Илья Рудштейн

(Окончание, начало на стр. 6.)

«2015 год был более жарким, чем предыдущий 2014-й; он дал соблазнительные вина по сравнению с классическим и сдержанным 2016-м, – делился своими ощущениями винодел Tenuta di Arceno Лоуренс Кронин. – Урожай был обильным и хорошего качества. Эти чудесные вина можно с удовольствием, не дожидаясь их зрелости, пить уже сейчас. Мне нравятся долгие и «жевкие» танины в винах этого винтажа. А вот 2016 год адресован тем, кто никуда не торопится. В 2016 году лето выдалось прохладным, август был жарким, а в сентябре снова похолодало. Результат – в винах достаточно кислоты и «тела», чтобы они могли красиво стареть» Не удивительно, что немало производителей Кьянти Классико подумывают о выпуске в 2016 году большого количества вин категории Gran Selezione. Об успехах Кьянти Классико говорил и президент консорциума Серджо Зингарелли, отметивший, что эти вина все больше представлены в Италии, хотя раньше их основным рынком были США (в Россию экспортируется три процента от их производства).

Сюрпризы из Монтепульчано

Дегустации в Монтепульчано вин Нобиле также не обошлись без сюрпризов. Разумеется в центре внимания экспертов были урожаи 2016 года для вин Rosso di Montepulciano, 2015-го – для Vino Nobile и 2014 года для категории «кризерва». Однако от рутинных выставлений оценок журналистов отвлекли сразу два события. Десять



членов консорциума, включая Talosa, Fassati, Podere Casanova, Croce di Febo, Montemercurio и др., организовали свою собственную ассоциацию Terra Nobile Montepulciano под председательством Лука Тиберини из винодельни Tiberini. Цель «сепаратистов» – выпуск вин Нобиле из местного клона, пруньола джентиле, и автохтонных сортов (колорино, маммоло, канайоло) без каких-либо заигрываний с международным виноградом. «Суверинитета» потребовал также Alliance Vinum, вобравший в себя шесть уважаемых

членов консорциума (Salcheto, Dei, La Braccessa, Boscarelli, Poliziano и Avignonesi), решивший по-своему разобраться с местным воплощением санджовезе. Цель содружества – создание каждым участником лимитированной серии вин Нобиле исключительно из пруньола джентиле. Эти образцы будут представлены на ближайшей Vinitaly.

«Мы не желаем распада консорциума, – заявила владелица Avignonesi Виржини Савери, – мы лишь хотели бы, чтобы он шагнул в 21 век, стал более динамичным и изобретательным в плане продвижения. И мы хотим показать, что вина Нобиле – это не что-то среднее между Кьянти Классико и Брунелло ди Монтальчино, а отдельная, недооцененная категория вина, место которой, по нашему мнению, в высшей лиге».

Эволюция в Монтальчино

О своих амбициях заявляют не только жители Монтепульчано. Удивительно, что почти теми же словами, но на сей раз о винах Брунелло, говорила представительница одной из самых уважаемых виноделен в Монтальчино Гая Гайя. Из года Pieve Santa Restituta, хоть и являющаяся членом консорциума, но не принимающая участия в

традиционных зимних «смотрин», приглашает избранных критиков на закрытые дегустации.

«На протяжении своей истории санджовезе проделал громадную эволюцию в Монтальчино, – высказала свое мнение Гая. – Этот сорт долго «вбирал» хорошие манеры, пока не стал по-настоящему благородным. Владельцы виноградников наконец научились работать с бочками – большими, маленькими, старыми и новыми. В результате вино из Монтальчино – как дворовая команда, которая долго маячила где-то на периферии, наконец прорвалась в высшую лигу».

Вряд ли с этим мнением коллег из Пьемонта согласятся коренные жители Монтальчино. По их мнению, успех Брунелло заключается в соединении «рукотворного винодела», как у Biondi Santi, Case Basse, Poggio di Sotto, и умения поставить производство на широкую ногу, используя современные маркетинговые технологии, как, скажем, у важнейшего производителя в Монтальчино, компании Castello Banfi. Эта винодельня, находящаяся в руках американцев итальянского происхождения, стала «локомотивом» региона, собственно и создав настоящий спрос на вина этого типа в Америке и во всем мире. Однако в чем были едины и «свои», и «чужие», так это в оценке урожая: сухой и жаркий 2017 год (который хоть и прошел, как всюду в Тоскане, со значительными, до 40 процентов, потерями) дал хорошую кислоту, отличные танины, сочное и фруктовое суло. 2016 год, порадовавший ровностью своих результатов по всей Тоскане, оказался легким для виноделов, урожайным, обеспечившим полную зрелость и давшим элегантные, замечательно-минеральные вина.

«Для нас 2016 год даже более выигранный, чем танинный и «мясистый» 2015-й, – сказала Гая, – он легко составит конкуренцию предыдущему миллезиму по тельности и свежести вина, деликатности танинов».

Что же касается столь любимой знатоками категории «супертосканских» вин, то у них, по мнению Гайи, судьба незавидная: климат меняется, Анджело Гайя, как и многие его соседи, убирает лозы мерло из Болгери, заменяя их на каберне фран и сира... Если так пойдет дальше, то через несколько лет «супертосканские» вина никто покупать не станет, утверждает Гая Гайя.

Татьяна Гаген-Делкрос



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 Евтухин поможет Вам в организации Вашей поездки.

+ 39 331 996 6738

**HoReCa
RETAILTECH**

18-20 апреля 2018
МИНСК, БЕЛАРУСЬ

Выставка передовых технологий, продукции, услуг и сервиса для профессионалов сектора HoReCa



EXPOFORUM.BY

СОВРЕМЕННЫЕ
БИЗНЕС-РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА

ОРГАНИЗАТОР
ЭКСПОФОРУМ
выставочное предприятие
/+375 17/ 314-34-33, 314-34-30
pan@expoforum.by

НОВОСТИ



«Всемирный приз Саперави» достался австралийцам

В Тбилиси впервые состоялся международный конкурс Saperavi World Prize на лучшее «негрузинское Саперави», в котором приняли участие виноделы из 7 стран. Победителем было признано вино Cirami Estate 2015 Saperavi, произведенное в Австралии.

На конкурс Saperavi World Prize («Всемирный приз Саперави») виноделы Австралии представили 14 образцов, США – 4 образца, Азербайджана – 3 образца, Казахстана и России – по 2, Армении и Новой Зеландии – по 1 образцу. Жюри, в состав которого вошли эксперты из Грузии, США, Германии и Швейцарии, дегустировали вина и ставили им оценки по 100-балльной шкале.

Лучшим напитком они признали австралийское Cirami Estate 2015 Saperavi, изготовленное некоммерческой организацией. 2-е место досталось образцу McGregor Vineyard's Black Russian Red 2010 Saperavi из США, 3-е – Lagyl Arba Saperavi 2013 из Казахстана. Победителям вручили миниатюрные ювелирные копии азарпешы – традиционного грузинского черпака для вина – выполненные из золота, серебра и бронзы.

Организаторы намерены сделать конкурс Saperavi World Prize ежегодным, а со временем привлечь к соревнованию и другие сорта вин.

Грузины помогут узбекам делать вино

Несколько договоренностей о сотрудничестве, обмене опытом и развитии партнерских отношений в сфере виноградарства и виноделия заключено между Министерством внешней торговли Узбекистана и профильными ведомствами Грузии. Страны намерены взаимодействовать в сфере выращивания, закладки и импорта научно-адаптированных виноградных саженцев.

Виноградники в Узбекистане сегодня занимают площадь в 140 тыс. га, из них 45 тыс. га – плантации винных сортов. Всего в стране выращивается 43 сорта винограда, в т. ч. 17 винных. Узбекские вина поставляются и в другие страны, основными экспортными рынками являются Россия и Казахстан. Кроме того, продукция отправляется в Туркменистан и Кыргызстан, а в последние 2 года – еще и в США, Китай, Японию, Латвию, Израиль и другие страны.

СОБЫТИЯ

Mundus Vini 2018
назвал победителей

На весенней серии дегустаций авторитетного конкурса в немецком городе Нойштадт было представлено более 6,7 тыс. вин из 150 винодельческих областей со всего мира.

Жюри, состоящее из 270 винных экспертов из 44 стран, присудило 1 золотую и 7 серебряных медалей российским винам из коллекций «Абрау-Дюрсо», «Усадьба Дивноморское» и «Винодельня Ведерниковъ».

Международный конкурс Mundus Vini, основанный более 20 лет назад немецким издательством журналов в области виноделия Meiningen Verlag, давно стал одним из самых престижных в мире.

Конкурс проводится 2 раза в год – в феврале и в августе.

Это крупнейшее соревнование среди конкурсов со «слепой» дегустацией, которое проходит под руководством и по правилам Международной организации винограда и вина (OIV). Награды получает ограниченное число заявленных образцов.

По итогам февральского конкурса этого года только 40% участников получили медали: «золото» досталось образцам, набравшим от 90 баллов, «серебро» – от 87 баллов. Лучшим вином из России признано Merlot 2014 года урожая «Усадьбы Дивноморское», получившее 92 балла и золотую медаль.

Церемония награждения премиями Mundus Vini 2018 состоялась 18 марта в Нойштадте. Вина-лауреаты были представлены на фестивале ProWein 2018 в Дюссельдорфе на специальном стенде победителей.

PERSONAL CUP 2018 ЗАВОЕВАЛ
ВЛАДИМИР КОСЕНКО

24 и 25 марта состоялся Третий международный индивидуальный конкурс сомелье Personal Cup 2018, организуемый Всероссийским винным сообществом «Лига сомелье», под руководством Игоря Ершова, Марии Зуевой и Евгения Эргардта.

Для участия в конкурсе были приглашены участники из Литвы, Эстонии, Латвии, Украины, Беларуси, Крыма и других городов России. Однако весь пьедестал заняли сомелье из Санкт-Петербурга. Первое место занял Владимир Косенко, вторым стал Алексей Баранок. Третье место досталось Валерии Тенисон. На почетном четвертом месте расположился Евгений Лукьянчук.

Победителю достался главный приз – поездка на винодельню Villa Romanov, а также кубок, специально изготов-



ленный для конкурса мастерами из Amphorastudio.

Также в рамках конкурса состоялось 5 семинаров:

Семинар № 1 – «Голубицкая стрелка – знакомство с терруаром». Спикер – Евгения Романова (Лосалова) – энолог хозяйства «Вилла Романов» (г. Темрюк).

Семинар № 2 – «Европейский сервис».

Спикер – Наримантас Миезис – шеф-сомелье ресторана SOMM (г. Вильнюс, Литва).

Семинар № 3 – «Фанагория – 100 оттенков по вертикали». Спикеры – Игорь Ершов и Евгений Эргардт (г. Санкт-Петербург).

Семинар № 4 – «ЮАР сегодня». Спикер – Юлия Королькевич – представитель сообщества виноделен ЮАР «DGB» (г. Москва).

Семинар № 5 – «Классификация чая по степени ферментации». Спикер – Андрей Рочев – лектор школы «Лига сомелье», сертифицированный судья и бариста по системе SCA, серебряный призер Tea Master, менеджер по продажам компании Julius Meinl (г. Санкт-Петербург).

Партнерами конкурса выступили такие компании, как: Villa Romanov, Fanagoria, ЮАР «DGB», Julius Meinl, «Центробалт», Simple, «Рафаелов и К», Austrian Wine, Amphora Studio и Samsonov Hotel.



НОВОСТИ

В Тбилиси пройдет
Фестиваль нового вина

В мае в Тбилиси в парке Мтацминда пройдет 9-й Фестиваль нового вина. В этом году его организует грузинский Винный клуб при поддержке Национального агентства вина, мэрии Тбилиси, а также парка Мтацминда и Национальной парламентской библиотеки.

Каждый год фестиваль становится ярким народным праздником. Он популяризирует грузинские вина, повышает уровень образования в области виноделия и способствует росту потребительской культуры, считают организаторы.

Как правило, фестиваль насчитывает около 200 участников: представителей малых, средних и крупных виноделен, ассоциаций и государственных организаций. Однако в этом году ожидается, что число участников вырастет.

Как обычно, фестиваль начнется с открытия традиционного кавказского кувшина – кевври, после чего гости насладятся винами из урожая 2017 года со всех уголков Грузии.

Большая развлекательная программа фестиваля включает выступления артистов, розыгрыши бочек вина и многое другое.

КТО СТАЛ ЛУЧШИМ КАВИСТОМ РОССИИ?

(Окончание, начало на стр. 1.)

Участие в тестировании конкурсантов принял Сергей Гореликов, резидент Comedy Club. Помощь в тестировании участников также оказали авторитетные эксперты, члены жюри:

Председатель жюри Алексей СИДОРОВ, президент Российской ассоциации сомелье (РАС), соучредитель ОКЦ «Энотрия» и «Мастерская сомелье».

Председатель жюри Алексей СОЛОВЬЕВ, президент Ассоциации кавистов России (АКР).

Сопредседатель жюри Анатолий КОРНЕЕВ, вице-президент Российской ассоциации сомелье, основатель и вице-президент компании Simple, ини-

циатор создания и ведущий преподаватель школы вина «Энотрия», вдохновитель Simple Wine News, кавалер высшей государственной награды Италии – ордена за заслуги перед Итальянской Республикой, рыцарь ордена Chevalier du Bons Temps (Бордо), кавалер ордена Recioto и Amarone (Верона), кавалер ордена Coteaux de Champagne (Шампань), автор и редактор многочисленных статей и книг о вине.

Сопредседатель жюри Артур САРКИСЯН, победитель VI Российского конкурса сомелье, директор школы сомелье Wine People, президент Союза экспертов России, автор первого ежегодного винного гида «Российские вина».

Почетный член жюри Шалва ХЕЦУРИАНИ, президент Грузинской ассоциации сомелье. Владелец винодельни Марани Хецуриани, основатель Тбилисской школы вина.

Почетный член жюри Мишель ГАРНЕРО, эксперт по органолептике, ведущий преподаватель Лицея гостеприимства Луи Мартен Бре (г. Маноск, Франция), автор учебных пособий, научный руководитель двух чемпионатов мира среди сомелье.

«В этом году мы повысили сложность конкурса. Каждый из его этапов раскрывает участников с разных сторон и делает выбор победителя бесспорным. Победа требует многогранных



теоретических знаний и большой практики. Участие в конкурсе принимали и известные винные критики, и сомелье, и даже винные блогеры.

Победу одержал опытный кавист. Задача конкурса в постоянном развитии. Надеюсь, в следующем году мы сможем уже сделать конкурс международным», – комментирует Алексей Соловьев, председатель жюри, президент Ассоциации кавистов России (АКР), руководитель отдела закупок «Вино» METRO.

Александр Петров, второй чемпион конкурса лучших кавистов России: «Помимо опыта одержать победу помогло желание, отсутствие страха и большая любовь к вину. Вино – это искусство, этим нужно болеть».

Финал II Всероссийского конкурса кавистов прошел в рамках 8-й специализированной выставки для малого и среднего бизнеса METRO EXPO 2018. Она состоялась в «Крокус Экспо» с 21 по 23 марта. В программе выставки прошли более 500 форумов и мастер-классов, дегустаций, презентаций сервисов и продукции от более чем 350 экспонентов, чемпионат Chef a la Russe и многое другое.

