

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 1(75)
Январь – Февраль 2024

СОБЫТИЯ



В столице пройдет выставка Wine Expo

19-21 марта 2024 года в Москве, в международном выставочном центре «Крокус Экспо», в рамках FOOD EXPO откроется выставка Wine Expo, посвященная российскому виноделию.

Мероприятие соберет в формате круглого стола как крупных представителей отрасли, так и владельцев небольших винодельческих хозяйств. В рамках конференции пройдут дегустации, мастер-классы и VIII Всероссийский конкурс кавистов, организованный Ассоциацией кавистов России (АКР). На площадке форума также будут представлены профессиональное оборудование и сопутствующие товары.

Кроме того, приятным дополнением к Wine Expo станет выставка Cheese Expo, которая соберет крупных и малых производителей сыра и молочной продукции. В рамках дискуссии участники обсудят гастро и агротуризм, а также обменяются опытом по приготовлению сыров, мороженого, пиццы и многого другого.

Подробнее о программе мероприятия и условиях регистрации:

<https://food-expo.com>

ФЛОРИ УКА: «НАША ЦЕЛЬ – ВОЗРОДИТЬ АВТОХТОНЫ ВО ВСЕЙ АЛБАНИИ»

Большинство из нас практически ничего не знает о виноделии в Албании. Между тем оно не только существует, но и активно развивается. А некоторые винодельческие хозяйства уже добились признания своих вин на крупных международных конкурсах. Об одном из таких проектов газете Wine Weekly рассказал главный энолог и владелец винодельни Uka Wine Флори Ука.

– Господин Ука, когда и кем была создана ваша винодельня?

– Кантина Uka Wine расположена в центральной части Албании, в сельской местности неподалеку от столицы Тираны. Это предприятие я открыл в 2005 году, став представителем первого поколения нашей семьи, занявшегося производством вина. Однако ферма «Ука» родилась еще в 1996 году как научный проект нашего отца. Профессор энтомологии Ресеп Ука (Rexher Uka), сейчас уже вышедший на пенсию, в то время хотел создать природную среду, в которую можно было бы привлекать различных насекомых. Для реализации этого плана нужно было посадить много всевозможных растений. Его философия была основана на том, что природа сама управляет созданной ею экосистемой и вмешательство человека здесь должно быть минимальным.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



В Москве представят «Тренды года-2024»

14 февраля в Москве, в концертном зале «Академия», Российская ассоциация сомелье (РАС) реализует новый проект «Тренды года-2024», который включает в себя фестиваль для ценителей и любителей вина, а также премию для экспертов и профессионалов винного рынка.

«Российская ассоциация сомелье решила по-своему отметить 14 февраля – День святого Валентина, посвятив «Тренды года» людям, влюбленным в вино и свою профессию. Формат данного события для нас новый, и мы планируем его сделать разносторонним и уникальным», – рассказал президент РАС Алексей Сидоров.

По его словам, фестиваль винной культуры познакомит участников мероприятия с сегодняшними тенденциями на винном рынке России и будет задавать тренды на весь следующий год. В этот день представители виноделен и виноторговых компаний представят свои топовые позиции 2024 года по тихим и игристым винам, а также по крепким напиткам.

(Продолжение на стр. 2)

СТАЛИ ИЗВЕСТНЫ ИМЕНА ЛУЧШИХ СОМЕЛЬЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



Подведены итоги 3-го «Санкт-Петербургского кубка сомелье», который 27-28 января проходил в отеле «Коринтия». Он стал заключительным отборочным туром Российского конкурса сомелье 2024, который состоится в марте 2024 года в Москве.

Победителем петербургского конкурса стала Вероника Вильчик (рестораны Birch и Osteria Betulla), которая в прошлом году заняла 3-е место. Второй стала Инесса Новичихина (компания Simple). Замкнул тройку призеров Антон Евдокименко (компания Wine and Dine Group).

В десятку лучших сомелье Санкт-Петербурга по итогам этого конкурса также вошли: Наталья Большакова

(«Академия вина»), Алексей Баранок (компания Fort Wine), Сергей Герасимов (независимый конкурсант), Артем Гончаров (ресторан Cast), Александр Кучеров (ресторан LouLou) и Регина Халикова (компания Luding Group).

Согласно регламенту соревнований, все они, а также победитель прошлогоднего «Санкт-Петербургского кубка сомелье» Леонид Кирсанов примут участие в Российском конкурсе сомелье, который состоится в Москве в марте 2024 года.

Первый розыгрыш «Петербургского кубка сомелье» проходил 5-6 февраля 2022 года в Санкт-Петербурге, в отеле «Астория». В этом соревновании приняли участие более 30 конкурсантов из Северной столицы. В итоге победу одержала Марина

Тонкова. Второе место заняла Кристина Веселова, а третьей стала Вероника Смирнова.

В 2023 году победу одержал Леонид Кирсанов (ресторан La Vue). 2-е место занял Алексей Баранок (компания Fort), а 3-е – Вероника Вильчик (рестораны Birch и Osteria Betulla).

Напомним, что начиная с 2021 года Российская ассоциация сомелье (РАС) ввела новую, расширенную систему регионального отбора участников конкурса. Для этого были созданы 4 дивизиона: Уральский (со штаб-квартирой в Екатеринбурге), Южный (со штаб-квартирой в Сочи), а также Москва и Санкт-Петербург. 10 лучших участников из каждого дивизиона, по итогам конкурса, получают право побороться за звание «Лучшего сомелье России-2024».

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

В Москве представят
«Тренды года-2024»

Для этого на фестивале винной культуры «Тренды года» будут работать 3 отдельные зоны.

Вместе с тем «Тренды года» представят несколько номинаций, в которых будут отмечены и награждены самые известные люди и самые яркие проекты винного рынка. Организаторы уверены, что все они из года в год будут задавать тренды в своих профессиях, проектах, винодельнях и компаниях.

Кроме того, «Тренды года» будут выполнять миссию образовательного и просветительского проекта, в рамках которого представители виноторговых компаний – бренд-амбассадоры, сомелье и эксперты – проведут мастер-классы, лекции и дегустации. И, конечно же, не останется без внимания развлекательная составляющая «Трендов года», которая включает в себя розыгрыши вин от партнеров, гастрономический фестиваль, DJ-сеты и выступления stand up артистов.

«Тренды года» – это масштабное винное событие, охватывающее все сферы профессиональной деятельности для увлеченных и влюбленных в свое дело людей, которое заставит ваши рецепторы работать на полную мощность.

«Тренды года» – это уже не первое винно-гастрономическое мероприятие, которое организует Российская ассоциация сомелье (РАС). На протяжении многих лет она проводит ежегодный винный уикенд на свежем воздухе Wine Picnic-2023, которое по традиции проходит 12 июня в Москве, в яхт-клубе «Галс» на берегу Пироговского водохранилища.

Подробнее:

<https://www.sommelier.ru>

ФЛОРИ УКА: «НАША ЦЕЛЬ – ВОЗРОДИТЬ АВТОХТОНЫ ВО ВСЕЙ АЛБАНИИ»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Он полагал, что разные растения привлекают разных насекомых, в ходе борьбы и естественного отбора происходит уничтожение вредителей, и в этот процесс совсем не нужно вмешиваться, используя пестициды. Студенты Сельскохозяйственного университета Тираны, работая на нашем фермерском поле, защитили немало дипломных проектов. Отец думал о том, чтобы сформировать образовательную среду для молодежи будущих поколений, а также о тех ценностях, что унаследуют его дети.

– **Сегодня вы дипломированный эннолог и сомелье с 24-летним опытом работы. А как вы пришли в виноделие?**

– Сначала я увлекся кулинарией – мне тогда было около 15 лет. Когда я, будучи подростком, приходил из школы, мои родственники были еще на работе, поэтому мне приходилось самому готовить себе еду. То есть началось все по необходимости. Однако постепенно это превратилось в удовольствие – я читал, учился и никогда не останавливался в своих кулинарных исследованиях и поисках. А энология вошла в мою жизнь в 2005 году, когда мне было 20 лет. Не знаю, откуда возникла эта страсть, видимо, пряталась в подсознании. Прочитав несколько книг авторов-любителей о том, как делать вино, я решил поехать в Италию, чтобы поработать на различных винодельнях, а затем продолжить изучение энологии в Университете города Удине.

– **После обучения в Италии вы вернулись в Албанию?**

– Пять лет я проработал на различных винодельнях в регионах Фриули-Венеция-Джулия и Венето, посетил много виноделен в других регионах Италии, два года учился в университетах Удине и Конельяно по специальности «Энология». А потом вернулся на родину, чтобы осуществить свою



мечту – открыть для себя традиции виноделия Албании. Наша страна богата автохтонными сортами винограда, да и винодельческая история у нее весьма давняя. Исторические документы свидетельствуют, что в Албании (старинное название Иллирия) выращивают виноград в течение 6 тысяч лет, а производят вино уже более 5 тысяч лет. В археологических музеях, где сохранились амфоры и мозаики, в старых подвалах можно найти подтверждения этой истории. Но,

к сожалению, мы часто подвергались вторжениям со стороны других государств, веками находились под гнетом – сначала Османской империи, потом диктатуры... Сегодня это направление албанской культуры воссоздает новое поколение наших виноделов, открывающих истинные ценности нашей земли, неизвестные остальному миру. В Албании почти все семьи, проживающие в сельской местности, выращивают виноград. В разных регионах есть свои автохтонные сорта, существующие сот-

ни лет. Осознав перспективы страны в секторе виноградарства и энологии, я решил как можно больше узнать об этих ресурсах, долгое время скрытых. И в 2005 году началась наша семейная винная история. Тогда я произвел свою первую продукцию – белое и красное вино.

– **И сразу была сделана ставка на автохтоны?**

– Главная идея винодельни «Ука» заключалась в том, чтобы воссоздать местные сорта во всех регионах Албании и добиться максимального раскрытия их потенциала. Нашей целью является создание базы регионов и автохтонных сортов винограда, которые в полной мере выражают себя в наших винах. Кроме того, в будущем мы планируем создать на нашей винодельне музей вина, куда любители и ценители вина со всего мира смогут приехать и попробовать «Албанию в бокале».

– **Расскажите, пожалуйста, об албанских автохтонах более подробно.**

– После почти 600 лет «затмения» (500 лет османского вторжения и 100 лет империи и диктатуры) вынужденный сухой закон закончился с приходом демократии в 1991 году, и албанцы возобновили производство вина. На нашей родине произрастают несколько местных сортов: красный виноград Калмет (Kallmet), Шеш и Зи (Shesh и Zi), Серина (Serina), Влош (Vlosh), белый Серуйя (Seruja), Шеш и Бардхе (Shesh и Bardhe), Пулез (Pulez), Дебина (Debina), а также другие столовые и технические сорта. Они встречаются по всей Албании, но больше нигде в мире не растут. Крестьянские семьи до сих пор возделывают такой виноград на своих виноградниках площадью менее одного гектара, следуя старым методам выращивания. Кстати, некоторые наши автохтоны экспортируются из Албании в другие страны Европы.

– **Какие из этих сортов вы считаете наиболее перспективными? И в чем заключается их потенциал?**

В МОСКВЕ ПРОЙДУТ САЛОНЫ ВИН И НАПИТКОВ ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ И ЮАР

15 марта 2024 года в Москве, в гостинице «Золотое кольцо», состоятся Салон вин и напитков Латинской Америки и Салон вин Южной Африки, которые пройдут в формате выставок-дегустаций с презентациями компаний-производителей и поставщиков.

Несмотря на трудности с перелетами в Россию на Салоны вин и напитков Латинской Америки и Южной Африки, непосредственно из стран региона (Аргентины, Чили, Бразилии, Мексики, Кубы, ЮАР и др.), прибывают представители ряда виноделен и дистиллерий пока не представленных на российском рынке. На выставках Салонов можно будет встретиться и с представителями производителей пива и сигар стран этих регионов. Ряд ведущих российских импортеров и уже известных в России компаний-экспортеров также примут участие в работе Салонов.



На Салоне вин и напитков Латинской Америки мастера купажа рома с Острова свободы проведут презентации компаний Cubay и Perla del Norte, пока еще не представленных на нашем рынке, кубинцы проведут также в рамках Салона выставку элитных сигар. Посольство Уругвая организует презентацию вин ведущих виноделен страны. Из Аргентины, из знаменитой провинции Мендоса, прилетает Себастьян Мендоса, представляющий новую для России компанию Bodega Alonso Guerrero.

Приедут и чилийцы, будут представлены уже известные и новые для нашего рынка компании. Среди новичков: Maturana Winery, крупнейшие производители Писко Pisco de Chile и ведущая крафтовая пивоварня страны Kunstmann.

Следите за дальнейшими анонсами Салонов, посетителей ждет еще много эногастрономических и культурологических сюрпризов.

Организатор Салона – Черноморский форум виноделия (ЧФВ) – является специализированной комплексной отраслевой площадкой для сотрудничества. Начиная с 2014 года в многочисленных разноформатных мероприятиях ЧФВ приняли участие в общей сложности более 12 тыс. профессионалов рынка, представлявших более 40 стран и более 700 компаний и организаций. ЧФВ организовал и провел в России, странах Кавказа, Балкан и Центральной Европы бизнес-миссии и пресс-туры, тематические конференции и круглые столы, дегустационные экспертные и потребительские конкурсы, страновые и региональные эногастрономические форумы, фестивали и салоны, мастер-классы и презентации компаний и др. По вопросам участия Вы можете обратиться по адресу:

forum@blackseawine.ru

Подробнее:

www.BlackSeaWine.ru



– Калмет – самый известный сорт для производства красных вин. Серуйя лучше всего подходит для белого вина, это один из уникальнейших сортов в мире. Этот дикий виноград растет непривитым, под навесом деревьев, безо всякого вмешательства человека и без обработки пестицидами. Возраст лоз этого сорта начинается от 30 лет, а у некоторых кустов достигает 150 лет! Урожайность составляет около 100 кг винограда с одной лозы, содержание сахара – 25%. Их этого сорта производят вина, которые могут выдерживаться до 20 лет.

– В Албании подходящие условия для виноградарства и виноделия?

– Идеальные. В нашей стране 300 солнечных дней в году, в разных ее регионах имеется свой, весьма благоприятный микроклимат. На территории Албании находится почти 30% балканской флоры, у нас есть горы, холмы, равнины и море. Однако сельское хозяйство все еще находится в стадии застоя и нуждается в развитии. Нашей компании помогло экономическое и культурное вдохновение, которое позволяет глубже осознавать все то, что нас окружает на этой земле.

– Сформировалась ли в Албании система терруаров? Если да, то как она выглядит? Какие из этих терруаров вы считаете наиболее благоприятными для развития виноделия?

– Албания – небольшая страна, она разделена на север, юго-восток

и запад. Терруары расположены на равнине с видом на море, затем посадки поднимаются на вершину гор. Сорта винограда, растущие выше уровня моря, везде хорошо адаптированы. Территории между холмами, которые тянутся с севера на юг, также

отличаются большим биологическим разнообразием, и каждая обладает прекрасным микроклиматом.

– Вы объединились с коллегами в производственный кооператив?

– Да, наша система похожа на кооператив: Uka Wine сотрудничает почти

с 200 виноделами из всех регионов страны – теми, у которых автохтонные виноградники занимают площадь менее одного гектара. Таким образом нам удастся раскрыть истинные возможности терруаров и максимально полно выразить их в вине.

– Покупатели уже знают вашу продукцию?

– Отсутствие информации тормозило процесс знакомства с нашими винами и привело к застою в этой области. Но винодельня Uka Wine старается мотивировать потребителя попробовать настоящие албанские вина. И люди постепенно начинают осознавать неповторимое своеобразие здешних вин. Мы выпускаем качественную продукцию и сообщаем о ней всему миру.

– Можете рассказать о ней поподробнее?

– Очень советую попробовать наше уникальное белое вино Secija, произведенное из столетнего местного винограда. Вино обладает зеленоватым цветом и редким свежим букетом. Наша винодельня является единственной в мире, производящей продукцию из этого сорта. Профессионалы отрасли называют изготовление такого вина чудом виноградарства. Кроме того, мы экспериментируем с игристым вином – делаем его классическим традиционным методом, что позволяет создать одно из самых эксклюзивных



СОБЫТИЯ



В Москве состоится «Bigati Fest Крепкое»

19 февраля в Москве, в Format Loft (Спартаковская пл., д.16/15), пройдет Большой барный фестиваль «Bigati Fest Крепкое», гости которого получат возможность продегустировать сотни видов крепких напитков общей стоимостью более миллиона рублей. Их можно будет попробовать и сравнить, абсолютно не ограничивая себя в выборе.

В рамках фестиваля «Bigati Fest Крепкое» ведущие импортеры и производители России представят свой ассортимент и самые интересные новинки, а их амбассадоры на стендах подробно расскажут о напитках, предложенных для дегустации.

Также на фестивале будет представлена коктейльная зона, где в течение вечера бармены будут удивлять гостей новыми и порой не столь очевидными сочетаниями.

Организаторы не забыли и про мастер-классы, в рамках которых ведущие эксперты страны расскажут о современных трендах, а представители компаний – о своих новинках.

По словам организаторов, всех гостей ожидает приятная атмосфера, отличный сервис, комфортная площадка, розыгрыши призов и подарки от спонсоров, услуги профессионального фотографа, презентация гастрономических проектов, а также выступление кавер-группы и диджея. Фестиваль «Bigati Fest Крепкое» будет проходить 19 февраля с 15:30 до 20:00.

Подробнее о регистрации для профессионалов рынка: <https://bigati-festival.timepad.ru/event/2730667/>

Подробнее о регистрации гостей фестиваля:

<https://bigati-festival.timepad.ru/event/2730678/>



Тонированное стекло



Виброгасящий компрессор



Влажность более 50%



LED-подсветка



POZIS

Профессиональное хранение вина

ВИННЫЙ ШКАФ

**С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК**

www.pozis.ru

Категорийный менеджер
+7 (927) 498-88-19, +7 (84371) 2-24-31
wine@pozis.ru

НОВОСТИ



Выставка BeviTec

увеличит экспозицию
в 2 раза

С 26 по 28 марта в Москве, в МВЦ «Крокус Экспо», будет проходить Международная выставка оборудования, ингредиентов и упаковки для производства вина и напитков BeviTec 2024.

В этом году экспозиция выставки BeviTec увеличилась почти в 2 раза и разместится сразу в двух павильонах «Крокус Экспо». Кроме ведущих российских компаний, свои выставочные места уже забронировали лидеры турецкого и китайского рынков.

BeviTec – это главная и единственная выставка оборудования, ингредиентов и упаковки для производства и продажи всех видов напитков в России и СНГ. С момента своего запуска в 2015 году и по сегодняшний день выставка является одним из самых важных мероприятий отрасли в России и странах СНГ. Экспозиция выставки охватывает весь цикл производства и реализации пива, молока, безалкогольных напитков и соков, минеральной воды, вина и крепких алкогольных напитков.

В этом году на выставке BeviTec более 200 участников со всего мира продемонстрируют оборудование для производства и розлива, сырье и упаковку для пива, вина, лимонадов, соков, питьевых молочных продуктов, минеральной воды, функциональных напитков, крепких алкогольных напитков и безалкогольной продукции. Обширная деловая программа будет включать в себя мероприятия по виноделию, конференции и мастер-классы по пивоварению.

Организаторы BeviTec 2024 надеются, что каждый посетитель получит незабываемые впечатления от экспозиции и общения с экспертами, узнает об актуальных тенденциях индустрии напитков и сможет заключить выгодные партнерские соглашения.

Оформить бесплатный билет на выставку BeviTec 2024 Вы можете здесь: https://online.gefera.ru/?EXHIBITION_ID=14206589

ФЛОРИ УКА: «НАША ЦЕЛЬ – ВОЗРОДИТЬ АВТОХТОНЫ ВО ВСЕЙ АЛБАНИИ»

шампанских вин в мире. Красное вино Udha – blend из собранного вручную винограда в разных регионах страны, это настоящее путешествие по Албании, заключенное в бутылке. Еще одно красное вино, Kallmet, произведено из автохтонного одноименного сорта винограда, растущего в высокогорье. У всех наших продуктов есть своя история, и каждый находит своих поклонников.

– **Винодельня Uka Wine уже известна за пределами Албании. Имеют ли ваши вина какие-то награды?**

– Мы участвовали во многих международных мероприятиях и различных конкурсах, где получили немало наград. О наших винах писали в самых известных журналах мира – таких, как New York Times, The Guardian London, Vanity fair Italy, La Repubblica, Lonely Planet и др.

– **Компания «Ука» занимается не только вином?**

– Ее концепция звучит так: «от фермы до стола». У нас есть ресторан так называемого замкнутого цикла, винодельня, винный погреб и органический огород. В меню ресторана входят овощи, выращенные естественным образом – так, как это происходит в природе. Меню постоянно меняется в зависимости от сезона: помидоры и огурцы летом, брокколи и различная цветная капуста зимой. Мясо (а наша кухня основана на мясе) и молочные продукты нам также поставляют органические албанские производители. Наша гастрономия не имеет структурированной истории. С моей точки зрения, то, что предлагает наша кухня, представляет собой калейдоскоп кухонь других стран, которые внесли свой вклад в культуру нашей страны. Основу албанского меню составляют мезе (закуски), приготовленные из множества овощных и мясных ингредиентов. На нашем столе представлены такие исторические блюда, как фли, фергезе, трахана, пастерма, фасуле ворбе и т. д.

Но важнейшим направлением деятельности компании является вино-



дельня, вино для нас – самая важная продукция. Как я уже сказал, мы делаем вина из подлинных албанских сортов, отражающих своеобразие нашей территории и древнюю традицию производства вина. На винодельне также представлена граппа, изготовленная из винограда, и различные фрукты.

– **Кто управляет производственным циклом на вашем предприятии?**

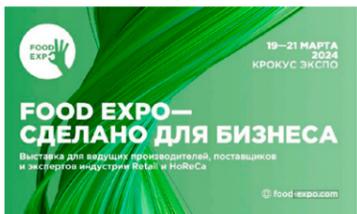
– Можно сказать, что каждый член семьи Ука непосредственно участвует в этом процессе. Используя в названии компании нашу фамилию, мы стремимся работать честно, профессионально и с любовью. Я вырос в Тиране, и, когда был еще мальчиком, мне не нравилось работать в сельском хозяйстве. Однако воспитание моего отца изменило меня и повлияло на то, что я навсегда связал свою жизнь с природой. Вино, виноделие с юности очаровывало меня. Мой старший брат получил в Швейцарии высшее образование в области туризма, имеет опыт

работы в этой сфере. В разговорах с ним я осознал, насколько важно вино в обслуживании клиентов. Поняв, что этот «волшебный напиток» принадлежит мне, я увлеченно пошел по этому пути. С того момента прошло 15 лет, и все эти годы мы производим вино. Эта страсть ведет нас по жизни и является секретом нашего успеха.

– **Развиваете ли вы туристическую инфраструктуру, приезжают ли гости на вашу ферму?**

– Да, и наше гостеприимство объяснимо: те, кто осознал значимость сельского хозяйства, часто старается объединить работу на земле с агротуризмом и гастрономией. Я уже говорил о нашей модели ресторана замкнутого цикла, которая включает в себя винодельню, винный погреб и органический огород. Туристов привлекает также прекрасное местоположение хозяйства и эффектная архитектура его построек. Плюс высококачественное вино с богатой историей – это также

важно для привлечения туристов и клиентов. Я албанец, и я чувствую свою ответственность за сохранение исторического, культурного и природного достояния своей страны. Мы все должны об этом заботиться. С моей точки зрения, албанская кухня – одна из самых интересных на Балканах, и если продолжать в гастрономии эти традиции, то можно создать прекрасный стол, представляющий Албанию. То же самое и с вином. Поэтому сегодняшняя Албания уже стала на Балканском полуострове новым туристическим ориентиром, привлекающим все больше гостей. Этому способствует и философия семейной компании Uka Wine. Она заключается в том, чтобы работать в гармонии с природой, уважая окружающую нас экосистему. Своей работой мы как бы посылаем сообщение всем, кто работает на земле: если у вас будет такое же отношение к природе, то мир станет гораздо более здоровым и красивым.



19-21 марта 2024 в Москве, в международном выставочном центре «Крокус Экспо», будет проходить новая крупная B2B выставка FOOD EXPO, ориентированная на представителей ритейла и HoReCa.

В рамках этого мероприятия крупнейшие российские и международные компании поделятся решениями, успешными практиками, обсудят возможности сотрудничества и взаимодействия, а также заключат партнерские договоры с представителями среднего и малого бизнеса.

На Food Expo соберутся производители продуктов питания, поставщики и эксперты индустрии, чтобы представ-

В МОСКВЕ СТАРТУЕТ FOOD EXPO

вить свои решения для малого бизнеса. Ожидается, что выставка соберет более 20 тыс. посетителей и более 350 российских и международных экспонентов. Участников ждет более 300 часов деловой программы. На сегодняшний день подтвердилось уже более 100 компаний-участниц, генеральным партнером выставки станет компания «Велком».

Food Expo будет состоять из различных зон, каждая из которых будет представлять собой выставочную часть, форумы, форматы индивидуальных переговоров и встреч, презентации, дегустации, мастер-классы и прочее. Карта Food Expo строится вокруг следующих отдельных кластеров бизнеса.

Retail Expo – деловая площадка для общения крупнейших игроков розничной и оптовой торговли, которые поделятся

своими практическими решениями для малого бизнеса, а также выступления и мастер-классы от экспертов в сфере маркетинга, ведения переговоров, выставочного бизнеса и т.д.

Крупнейшая по числу участников в России винная выставка Wine Expo – это три дня общения с лидерами винной индустрии, конкурс кавистов, лекции и мастер-классы, все о вине, оборудовании и сопровождающих товарах.

Cheese Expo соберет крупных и малых производителей сыра и молочной продукции. В рамках дискуссии участники обсудят гастро- и агротуризм, как развивать российский регион, а также обменяются опытом по приготовлению сыров, мороженого, пиццы, и многое другое.

Мобильный бизнес в России: франшизы, фуд-траки, фастфуды – все это

будет представлено на Mobil Expo.

Юридические аспекты ведения бизнеса, соблюдение законодательной базы, инструкции по применению новых требований регуляторов участники обсудят на Правовом форуме. А о том, как набирать и удерживать персонал малому бизнесу в сфере HoReCa и ритейла, как развивать и обучать сотрудников и кто такой амбассадор бренда, обсудят на HR форуме.

И, конечно же, важной частью станет HoReCa Expo – крупнейшая выставка локальных, федеральных, международных поставщиков и дистрибьюторов продуктов питания. Там же будет представлено оборудование для ресторанов и кафе, а также решения для пекарского и кондитерского направлений. Помимо трендов и готовых решений для бизнеса, участники

обсудят проекты, которые появляются на стыке ресторанного бизнеса и торговли.

Организатором выставки Food Expo является компания Sigma Expo Group. Соорганизатором выступит компания METRO.

Food Expo – это абсолютное новое и современное прочтение выставки METRO EXPO – уникального мероприятия для профессионалов рынка индустрии питания (торговли и HoReCa), которое было создано компанией «METRO Россия» и на протяжении десятилетия являлось платформой для сотрудничества, продаж, налаживания связей, а также способствовало росту и развитию партнеров. В 2024 году выставка возвращается, но уже в более широком и актуальном формате.

Подробнее: <https://food-expo.com>

ЭЛИО ФРАНЧИ: «МЫ РАЗРАБОТАЛИ МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА ВИН БЕЗ СУЛЬФИТОВ»

Мечта об аутентичном, но не содержащем сульфиты вине теперь стала реальностью благодаря методу Was®, который сохраняет органолептические свойства винограда, а также обеспечивает антиоксидантную и антимикробную защиту вина. О том, что собой представляет эта технология, газете Wine Weekly рассказал ее разработчик Элио Франчи.

– Чем же опасны сульфиты, которые активно применяются на винодельнях всего мира?

– Сульфиты – это химические добавки, используемые для сохранения вин и некоторых пищевых продуктов. Проблема возникает, когда человеческий организм получает большее количество этого вещества, чем он способен метаболизировать. Объем сульфитов, присутствующих в вине, добавленный к объему сульфитов, содержащемуся в пище, может стать опасным для аллергиков и вызвать головные боли на следующий день и проблемы с пищеварением у многих людей. Метод безсульфитного качества Was®, разработанный мною совместно с нашими энологами, устраняет все эти проблемы.

– Как появился ваш проект по производству бессульфитных вин?

– Я происхожу из сиенской семьи с давними фермерскими традициями. В 1960-х годах наша семья переехала в Рим. Однако, несмотря на это, мы всегда сохраняли наши семейные традиции и передавали нашим детям свои ценности, связанные с землей: уважение к природе, страсть к выращиванию винограда и к подлинному виноделию. Память о вине, пробованном в погребе сразу же после того, как оно было разлито вручную, и желание пережить это ощущение подлинности вина у моих детей побудили меня создать этот проект.

В результате в 2009 году вместе



с биологами и энологами мы разработали метод производства вин без использования сульфитов, обычно добавляемых в качестве консервантов во время ферментации. Для того чтобы обеспечить потребителей натуральными продуктами, изготовленными без использования химикатов в погребе, я основал компанию WineWas Srl и зарегистрировал в 2015 году торговую марку Was®.

– Что собой представляет метод Was?

– Was® – это гарантия качества, которая применяется только к винам, прошедшим строгий контроль на соответствие регламентам виноделия, после испытаний, проведенных неза-

висимыми энологическими лабораториями. Благодаря этому потребители могут быть уверены в том, что общее количество диоксида серы в бутылке вина со значком Was® – значительно ниже допустимых пределов и составляет менее 10 мг/л.

В нашем методе используются инновационные натуральные экстракты, полученные из виноградных косточек, которые взаимодействуют с вином, обеспечивая ему естественную и длительную стабильность. Эти компоненты обеспечивают антиоксидантную и антимикробную защиту вину и гарантируют ему максимальную целостность без изменения естественных, органолептических характеристик.

– Какие приемы вы используете на винодельне?

– Наша кантина, где мы производим тихие вина, находится в нескольких километрах от Чивита-ди-Баньореджо, в муниципалитете Орвието. Еще одна винодельня расположена в Вальдобьядене. Там мы выпускаем игристые. При выращивании винограда мы стараемся сохранять природные ресурсы и биоразнообразие, сокращая при этом уровень загрязнения и минимизируя воздействие на окружающую среду. При этом мы не забываем о содействии социальной справедливости и улучшении благосостояния местного сообщества.

(Продолжение на стр. 6)

НОВОСТИ



В России возобновят проведение кулинарного чемпионата Chef a la Russe

С 19 по 21 марта 2024 года в рамках B2B выставки FOOD EXPO состоится 7-й Всероссийский открытый кулинарный чемпионат Chef a la Russe. После долгого перерыва команды поваров со всей России снова получат возможность продемонстрировать свое мастерство, обменяться опытом и выиграть возможность обучения у шефа с мировым именем.

Чемпионат проводится оператором оптовой торговли METRO и Национальной ассоциацией кулинаров России. В 2024 году в чемпионате примут участие 30 команд профессиональных поваров и кондитеров из разных регионов России. Подать заявку на участие может команда, состоящая из 2 поваров и 1 кондитера. Прием заявок уже ведется на сайте чемпионата. На сегодняшний день к участию уже приглашены команды из Москвы, Санкт-Петербурга, Калининграда, Красноярска, Новороссийска, Омска, Ялты, Иваново, Владимира, Барнаула, Геленджика, Ижевска, Чегема и других городов.

В качестве жюри чемпионата выступят эксперты рынка HoReCa, звезды кулинарного искусства, такие как Президент WACS Томас Гуглер, Шон Смит – ЮАР (WorldChefs), Себастьян Карите – Франция (Vocuse), Джордж Костич – Сербия (WorldChefs) и другие. Чемпионат Chef a la Russe проводится под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (WORLDCHefs – WACS). Чемпионат Chef a la Russe пройдет с 19 по 21 марта 2024 года в рамках профессиональной выставки для гостинично-ресторанного бизнеса и мелкой розницы FOOD EXPO. Расписание чемпионата и подробная информация о системе оценки опубликованы на сайте конкурса:

chefalarusse.ru



BENOIT-W400

В Е N O Î T

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

◀ Винный холодильник BENOIT – это экосистема винного погреба у Вас дома. Постоянная температура, стабильный уровень влажности и отсутствие неблагоприятных воздействий создают идеальный микроклимат для бережного взросления различных категорий вин.

Идеальный климат для хранения сигар



BENOIT CIG-140



Ваш персональный менеджер
8-800-555-80-37
8-917-703-86-67
sales@benoit.shop

НОВОСТИ



«Вина с немецким акцентом» возвращаются в Москву

26 февраля в Москве, в пространстве ФОТОФАСТУРА, состоится винно-гастрономический салон «Вина с немецким акцентом+», на котором будут представлены вина из немецкоязычных регионов мира.

Зачастую в винных картах ресторанов А и А+ вина Австрии и Германии объединены в один раздел. Эльзас и Зюдтироль тоже где-то рядом. Команда DA Group решила показать на одной площадке виноделие стран, которые объединяют: язык, культурно-исторический контекст, климат, сортовое разнообразие, бассейны рек Рейн и Дунай. Поэтому в этом году были добавлены еще и вина Венгрии. В прошлом она была частью Австро-Венгерской империи, а сейчас имеет много схожего с австрийским регионом Бургерланд.

Участниками винного салона станут ключевые импортеры и дистрибьюторы вина: Simple Group, FORT, Vinoterra, Bravo Trade, «Ладога», Моро, ТД «Арома», Marussia Beverages, LTF wines, Vintage-M и другие.

Программа винного салона разделена на три основные зоны по способу коммуникации с посетителями. «Дегустационное пространство» – Винный салон в формате круговой дегустации, который даст возможность напрямую пообщаться с дистрибьюторами и продегустировать образцы вина. Будет разбит на две сессии: 1-я сессия с 12.00 до 15.00, 2-я сессия с 16.00 до 19.00.

Регистрация на винный салон для профессионалов:

<https://events.nethouse.ru/NTIOMjY5/>

Билеты на винный салон и мастер-классы:

<https://events.nethouse.ru/YTHINDU4/>

ЭЛИО ФРАНЧИ: «МЫ РАЗРАБОТАЛИ МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА ВИН БЕЗ СУЛЬФИТОВ»

(Продолжение. Начало на стр. 5)

Здоровье почвы на наших виноградниках гарантируется с помощью методов с низким воздействием на окружающую среду. Мы используем только органические удобрения, никогда не применяем пестициды и постоянно работаем над снижением выбросов CO₂. Конечной целью такого подхода является производство винограда наилучшего качества, который собирается вручную и сохраняет естественные органолептические характеристики, способные выразить уникальность терруара. Это очень важно при изготовлении вина без добавления сульфитов.

Помимо использования экстракта виноградной косточки, технология создания вина WAS® также подразумевает «бережный» сбор винограда на винограднике, ферментацию с контролем через модулирование температуры в резервуарах, розлив вина по бутылкам в контролируемой инертной среде, целенаправленный отбор дрожжей и постоянное внима-

ние, которое уделяется каждому этапу созревания вина.

– **Какими характеристиками обладают вина WineWas?**

– Это нишевые вина, которые по-прежнему ориентированы на определенного потребителя, а также на то, чтобы вернуть к употреблению вина людей, которые отказались от него из-за проблем с аллергией или непереносимостью.

WineWas производит вина без добавления сульфитов, сохраняя органолептические свойства вина неизменными и усиливая естественный вкус винограда. Мы не используем химические консерванты во время ферментации, но вино остается стабильным очень долгое время. К примеру, наши тихие и игристые вина, произведенные в Вальдобьядене, за все 14 лет с начала нашей работы доказали свою стабильность во времени, сохраняя лучшие органолептические характеристики и яркую терруарную выразительность.



После открытия бутылки вина марки Was® в течение 1-2 дней вполне пригодны для употребления. Это полнотелые, приятные на вкус вина, превосходно сочетающиеся с любыми блюдами, от закусок до мясных и рыбных блюд, но особенно приятные в компании друзей. Они также лучше усваиваются, чем традиционные.

Энологические приемы, используемые в спецификациях Was®, соответствуют европейским и отраслевым нормам, а также стандартам Ecocert и Nor, в том числе для органического земледелия. Наиболее яркой особенностью является абсолютное отсутствие аллергических реакций на следующий день после употребления алкоголя, а также отсутствие таких эффектов, как головная боль, вызванная присутствием сульфитов.

Кроме того, вина с торговым знаком WAS® – это вина, в которых содержание полифенолов на 50% выше, чем в традиционных винах. Полифенолы же, как давно известно, помогают защитить организм от вредного воздействия свободных радикалов, которые являются причиной преждевременного старения клеток, и снижают риск развития сердечно-сосудистых

заболеваний, повышая уровень «хорошего» холестерина, предотвращая образование сгустков в кровеносной системе. Кроме того, они могут улучшить пищеварение, функцию мозга и снизить уровень сахара в крови.

– **Насколько успешно сегодня продаются вина WineWas?**

– В сегодняшнем мире виноделия продукция WineWas по-прежнему занимает определенную нишу, и моя цель состоит в том, чтобы сделать эту марку более известной, чтобы потребители имели возможность пробовать все больше и больше вин без сульфитов.

80 процентов вин WineWas сегодня экспортируются в Литву, Грузию, Корею и Японию. В Италии их покупают прямо на интернет-сайте. Эти вина заслужили признание и завоевали оценки, которые трудно получить для традиционных вин. К примеру, вино Magò 2020 получило 95 баллов из 100 и две звезды из трех на последней выставке в Амстердаме. Уже более 14 лет WineWas усердно работает и проводит научные исследования для того, чтобы создать эти уникальные вина, которые стали результатом инноваций и энтузиазма всех участников этого проекта.

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ОТМЕТИЛИ УСПЕХ ВИН ASKANELI



19 января в поселке Солнечное под Санкт-Петербургом, в «Большом грузинском доме», состоялось настоящее грузинское застолье и дегустация вин от винодельни Askaneli.

На протяжении 25 лет вина Askaneli занимают призовые места на международных конкурсах. Не стал исключением 2023 год. Вина Muzza 2019, Mztvane Kachuri 2021, Otskhanuri Sapere 2021 получили золото и бронзу на одном из наиболее известных и авторитетных международных конкурсов International Wine & Spirit Competition (IWSC). А вино Dora Saperavi Qveri 2016 завоевало Гран-при топ-100 вин Кавказа.

По этому случаю ресторан организовал большое грузинское застолье и винную дегустацию. На протяже-

нии всего вечера гости имели возможность попробовать аутентичные блюда кухни Грузии в сочетании с винами Askaneli. Дегустацию проводил бренд-бармен ресторанов Askaneli в России и Казахстане Валерий Рыжков, который имеет многолетний опыт работы в ресторанной сфере.

Открывало вечер Askaneli Brut. Это нетипичное для Грузии игристое вино создано из четырех автохтонных сортов: Мцване, Мцвивани, Чхавери, Цоликаури. В аромате преобладают тона весенних цветов в сочетании с нотами спелых абрикосов и яблок. Освежающий легкий гармоничный вкус обладает хорошим балансом кислотности с оттенками цитрусовых с мягким фруктовым послевкусием.

Следующее вино Classic Collection Tsinandali Askaneli 2021 – представляет собой классический купаж

белых грузинских сортов Ркацители (80%) и Мцване (20%). Виноград для него собирается только вручную. Это вино в течение 10 месяцев выдерживалось в старых и новых дубовых бочках. Аромат раскрывается тонами цветущих плодовых деревьев, зеленых фруктов и цитрусовых. Вино обладает элегантным вкусом с освежающей кислотностью, с хорошей структурой и мягким фруктовым послевкусием с пикантной горчинкой в финале.

Знакомство с белыми продолжилось дегустацией вина Gocha's Collection Prima Askaneli 2019. В его основе ассамбляж сортов Шардоне (80%) и Ркацители (20%). После сбора урожая вручную и тщательного отбора и сортировки – ягоды проходят через мягкое прессование. По завершении ферментации в дубовых бочках вино в течение 12 месяцев выдерживается

ВИННЫЙ ТУРИЗМ В КРЫМУ ПРОДОЛЖИТ РАЗВИТИЕ

Отдых в Крыму прекрасен в любое время года. Особенно если речь идет о винном и гастрономическом туризме, для которого не столь важны такие понятия, как «пляжный сезон» или «плохая погода». В этом на собственном опыте убедились участники пресс-тура, организованного Министерством курортов и туризма Республики Крым в рамках проведения #Ноябрьфеста.

В царстве крымской мадеры

В рамках проведения #Ноябрьфеста, организованного Министерством курортов и туризма Республики Крым, состоялся пресс-тур для журналистов федеральных и региональных СМИ. В ходе этой поездки удалось посетить 5 крымских виноделен, сыроварню, ферму по выращиванию улиток, а также стать участником многочисленных винно-гастрономических мероприятий, которые в эти дни проводились на крымской земле. Первой же винодельней, которую посетили участники пресс-тура, стал Завод марочных вин (ЗМВ) «Коктебель», который продолжает славные традиции крымского виноделия.

Прародителем виноделия в Коктебеле считается ученый, академик Юнге, который в 1879 году на выкупленной им земле основал первые виноградники, тем самым положив начало виноделию в Коктебельской долине. Сам же завод «Коктебель» был основан в 1944 году и в настоящее время является одной из крупнейших в Крыму виноделен полного цикла, выполняя все стадии производства самостоятельно, включая выращивание винограда, производство, выдержку и розлив продукции по бутылкам.

Завод марочных вин «Коктебель» владеет собственными виноградниками, расположенными на площади около 1070 га. в уникальной климатиче-



ско-географической зоне Восточного Крыма у подножия вулкана Кара Даг. Одной из главных достопримечательностей «Коктебеля» является самая большая в Европе мадерная площадка, на которой расположены бочки для выдержки мадеры – вина, которое называют «дважды рожденным солнцем». Общая емкость этой площадки – не менее 1 млн литров. В целом же емкостный парк для производства тихих вин составляет не менее 5 млн литров, а также бочковой парк для выдержки марочных тихих вин, десертных (ликерных и специальных) вин и портвейнов – не менее 6 млн литров. Не меньший интерес представляет и главный цех производства, который расположен в прибрежном холме. Разветвленные тоннели, размещенные на двух этажах, протяженность которых порой достигает 120 м, в течение десятилетия возводились лучшими специалистами «Метростроя». Сегодня там, в огромных бутах – деревянных бочках, объем которых превышает 120 декалитров, созревают марочные и десертные вина «Коктебеля».

Особого внимания в «Коктебеле» заслуживает коллекция элитных вин, хранящаяся в подземных подвалах. В нее закладываются вина лучших урожайных лет. Это такие раритеты, как «Мадера Коктебель» урожая 1964 года, «Мускат «Коктебель» урожая 1972 и 1975 годов, «Портвейн белый «Крымский» урожая 1962 года и другие. Подробнее о туристических возможностях (ЗМВ) «Коктебель»:

<http://vinokoktebel.ru/projects/ekskursii/>

В винных подвалах «Архадерессе»

Следующим пунктом назначения для участников пресс-тура, организованного Министерством курортов и туризма Республики Крым в рамках проведения #Ноябрьфеста, стала винодельня «Солнечная Долина». Именно здесь для гостей праздника была представлена программа «Вино и живопись», в ходе которой можно было осмотреть картины, размещенные в винных погребах, и пообщаться с художниками.

Наибольший интерес, конечно же, вызвала экскурсия по старинным винным подвалам «Архадерессе», которые были основаны в 1888 году мэтром отечественного виноделия Львом Голицыным. Сегодня в этих бесконечных галереях дубовых бочков и бочек выдерживаются легендарные марочные вина «Солнечной Долины». Некоторые из них даже были представлены на завершающей визит журналистов дегустации.

Винодельня «Солнечная Долина», которая отметила в этом году свое 135-летие, принадлежит более 500 га виноградников в особой микроразнообразии рядом с мысом Меганом. Эта территория со всех сторон окружена горами и морем. Высокие среднегодовые температуры, практически полное отсутствие осадков (до 300 мм в год) и сильные жаркие ветра в сочетании с песчано-кремниевыми почвами с соляными горизонтами создают уникальные условия для выращивания винограда.

На виноградниках «Солнечной Долины» выращивают более 50 сортов

винограда, среди которых не только автохтонные: Бастардо Магарачский, Кефесия и Кокур, но и европейские сорта, такие как Фурминт, Верментино, Марселан, Кариньян, Монтепульчано, Пти Вердо и др.

Вот уже более 17 лет «Солнечная Долина» сотрудничает с известным французским консультантом Винсентом Дюберне из винной лаборатории «Дюберне» (Лангедок). Предприятие оснащено новейшим итальянским оборудованием, которое постоянно обновляется. Вина «Солнечной Долины» выдерживаются в российских и во французских дубовых бочках. Подробнее о туристических возможностях винодельни «Солнечная Долина»:

<https://sunvalley1888.ru/ekskursii-degustatsii>

В гостях у «гаражных» виноделов

Среди виноделен, которые посетили участники пресс-тура, организованного Министерством курортов и туризма Республики Крым в рамках проведения #Ноябрьфеста, были и небольшие, так называемые «гаражные» хозяйства. К их числу относится Lucky Winery, расположенная в Горном Крыму возле города Бахчисарая. Именно ее территория стала местом проведения программы «Вино и музыка», участники которой имели возможность продегустировать местные вина под джазовый аккомпанемент оркестра.

Официальной датой основания Lucky Winery считается сентябрь 2019 года, когда были заложены первые винтажи. Однако, как рассказывают основатели, началось все еще в 2017 году. Тогда будущие владельцы винодельни сделали свое первое вино для собственного потребления. Это был блэнд – сочетание сортов Ркацители, Шардоне и Рислинг.

(Продолжение на стр. 8)

в других дубовых бочках на тонком осадке. Благодаря этому вино приобретает многогранный аромат, который раскрывается оттенками зеленого яблока, груши, ванили, пшеничного тоста. Вкус имеет хороший баланс полнотелой структуры, живой кислотности и продолжительного послевкусия. Красная коллекция была представлена на ужине вином Dora Saperavi Qvevri Askaneli 2016. Его изготавливают по традиционной кахетинской технологии, при которой осуществляется прессование целых гроздей с последующей ферментацией полученной мезги в глиняных квеври. После снятия с мезги сусло перемещается в другой квеври, где оно выдерживается в течение 6 месяцев. Такая технология обеспечивает вину мощный аромат с оттенками черных слив, ежевики и табака и с ярким вкусом с нотами черных ягод, которые дополняются плотной структурой и бархатистой текстурой сложных танинов в послевкусии.

В качестве джестива был предложен дистиллят Feijoa Anaseuli. Для его изготовления отбирают спелые плоды фейхоа, которые дробят и оставляют для медленного сбразживания в емкостях из нержавеющей стали, после чего направляют на дистилляцию. В аромате переплетены ноты спелого фейхоа, киви и свежескошенного сена. Feijoa Anaseuli отличается чистым, свежим фруктовым вкусом с травянистыми оттенками и слегка сладковатым послевкусием.

Дверь в удивительный мир грузинской кухни для гостей приоткрыл бренд-шеф Максим Галишников, который не ограничивает себя рамками и стандартами. Возглавляя кухню авторского грузинского ресторана во Владивостоке, Максим изучал морепродукты и все многообразие техник их применения, а после этого внедрял их в традиционные грузинские рецепты. Так родились сациви с крабом, хачапури том ям и чахохбили из

гигантских сладких креветок. Максим Галишников не перестает учиться. Выбираясь в экспедиции по самым интересным гастрономическим регионам, он не ищет туристические места, а старается осваивать именно локальную кухню и знакомится с редкими продуктами. Из каждой своей поездки в Грузию он привозит новые технологии, специи и неожиданные продукты и умело интерпретирует их в меню Askaneli.

Кроме того, в течение всего вечера гостей сопровождала грузинская музыка, песни, танцы и красноречивые грузинские тосты. При этом все желающие получили возможность принять участие в празднике сбора винограда Ртвели, а некоторые даже отважились давить виноград в сацнахеле. Одним словом, вечер пятницы 19 января стал настоящим гастрономическим путешествием в Грузию.

«Большой грузинский дом Askaneli» в Солнечном – это воссозданная Гру-

зия в миниатюре, где царит атмосфера уюта, благодаря колоритным деталям и мебели, привезенным прямо из Тбилиси. Название бренда Askaneli связано с живописным селением Аскана, расположенным в регионе Гурия на Западе Грузии. Еще в 80-х годах XIX века предок основателя компании Антимоз Чхаидзе наладил в Аскане производство вин для продажи за пределами Грузии и построил здесь винный погреб, который сохранился и по сей день.

В погребе даже остались глиняные сосуды квеври, в которых вызревали и выдерживались вина по традиционной грузинской технологии. Несколько глиняных кувшинов датируются 1880 годом. В производство вина были вовлечены все члены семьи. А внуки принимали гостей с глиняными кувшинами и маленькими терракотовыми чашечками.

Подробнее:
www.askaneli.rest

ВИННЫЙ ТУРИЗМ В КРЫМУ ПРОДОЛЖИТ РАЗВИТИЕ

(Окончание. Начало на стр. 7)

Причем урожай Рислинга уже тогда был собран с собственных лоз: за несколько лет до того знаменитый крымский винодел – основатель UPPA Winery Павел Швец – подарил своему другу и будущему создателю Lucky Winery 400 саженцев.

Сегодня Lucky Winery по-прежнему является небольшим гаражным производством с объемом выпуска около 24 тыс. бутылок в год. Все вина изготавливаются небольшими партиями исключительно из крымского винограда, выращенного органическим способом. Пока весь виноград закупается. Однако владельцы винодельни уже реализуют амбициозные планы по расширению производства. В ближайшее время будут заложены собственные виноградники, площадь которых составит около 30 га.

Lucky Winery продолжает сотрудничать с известными крымскими виноделами. До недавнего времени здесь работал Никита Абаляхин. Сегодня на партнерских условиях с винодельней сотрудничает Андрус Юцис.

Подробнее о туристических возможностях винодельни Lucky Winery: <https://luckywinery.ru/services/>

Винная галактика WINEPARK

Главное событие #Ноябрьфеста с дегустациями вин от 14 ведущих винодельческих хозяйств Крыма прошло 18 ноября на территории Центра винного туризма WINEPARK в Ялте.

WINEPARK – это уникальное интерактивное пространство, центр винных открытий, формирующий вокруг себя масштабную инфраструктуру, равных которому нет не только в России, но и, пожалуй, во всем мире. Это один из ключевых проектов, направленных на развитие винодельческой культуры в нашей стране и повышение интереса к российскому вину.

Главная задача, которая была постав-



лена перед международной командой архитекторов, – вписать винный парк в природу этих мест и, используя новейшие современные технологии, создать концептуальную платформу, которая будет точкой притяжения на карте российского энотуризма.

В результате, исходя из принципов естественности, экологичности и минимального вмешательства в природу, был спроектирован и построен винодельческий комплекс, который является одним из самых технически сложных строений, воплощенных на территории нашей страны.

Масштабы строительства WINEPARK просто поражают воображение. Общая площадь здания составила почти 32 тыс. кв. метров. При этом подземная часть превышает 17,8 тыс. кв. метров. Общая площадь парка на сегодняшний день составляет 30 га. Из них 8 га занимают виноградники, а 2,5 га – непосредственно сама винодельня.

В комплекс зданий входит также и винная башня, высота которой составляет 54,5 метра. На высоте 45

метров смотровая площадка, откуда открывается бесподобный панорамный вид на бескрайнее море, горы и виноградники. Чуть ниже расположены 2 дегустационные площадки с панорамным видом и обзором в 330 градусов, где можно продегустировать местные вина и насладиться захватывающим дух панорамным видом.

На первом этаже WINEPARK расположено живописное искусственное озеро диаметром 80 метров и объемом 10 тыс. кубических метров. А прогулка по эксплуатируемой кровле винодельни площадью 8 тыс. кв. метров также никого не оставит равнодушными и подарит множество восхитительных видов и незабываемых эмоций.

Винодельня WINEPARK является гравитационной и расположена на четырех уровнях, три из которых расположены на глубине 26 метров под землей. Мощность винодельни, оснащенной самым современным высокотехнологичным оборудованием, позволяет производить 150 тыс. бу-

тылок вина в год. При этом отдельно хочется отметить дизайн винодельни. Посетители, пришедшие на экскурсию, как будто оказываются на борту огромного космического корабля, на котором они путешествуют по огромной винной галактике.

Экспозиционное пространство WINEPARK – это интеллектуальный коммуникативный центр, представляющий особый вид сочетания искусства, достижений науки и технологий. Интерактивные и информационные площадки, проходящие через винодельню и продолжающиеся под открытым небом, раскрывают вино как метафору жизни человека, вступая в диалог с гостями парка сразу на нескольких уровнях.

Комплекс обладает собственным разумом и голосом, который сопровождает гостей через всю экспозицию. А современное и высокотехнологичное наполнение вместе с глубокой философией пространства позволяет погрузиться в историю мирового виноделия.

Подробнее о туристических возможностях WINEPARK: <https://winepark.ru/poseshchenie/biletu-i-tseny/>

Крымские вина со швейцарским акцентом

В завершение пресс-тура, организованного в рамках #Ноябрьфеста, состоялась поездка на одну из самых современных крымских виноделен – Alma Valley. Хозяйство расположено в селе Вилино Бахчисарайского района в долине реки Альма. Особенностью винодельни является ее гравитационный принцип работы. Изначально проектированием Alma Valley занимались швейцарские архитекторы, в результате работы которых на свет появился необыкновенный завод из стекла и металла, приковывающий к себе взгляды с самой первой минуты. Alma Valley оснащена самым современным оборудованием. Винный по-

греб располагает обширным парком бочек лучших европейских бондарен, преимущественно из французского дуба. На крыше винодельни оборудована открытая площадка, с которой открывается ошеломляющий вид на Альминскую долину и виноградники, площадь которых сегодня превышает 600 га.

Сегодня в Alma Valley основную площадь посадок занимают международные сорта винограда, в том числе и достаточно редкие для России: Темпранильо, Дорнфельдер, Сира, Рисланер, Петит Арвин и многие другие. Однако при этом выращиваются и крымские автохтоны, такие как Кокур и Кефессия. Кроме того, в Alma Valley собрана и высажена коллекция автохтонов, которая насчитывает около 40 сортов винограда.

Также необходимо отметить, что для обеспечения российского рынка высококачественными саженцами винограда отечественного производства в Alma Valley был создан собственный питомник. Это современный прививочный комплекс с новейшим оборудованием и грамотными специалистами. Производственная мощность питомника – 3 миллиона прививок в год. Саженцы создаются на основе высококачественного материала, в том числе из собственных маточников привойных лоз.

На сегодняшний день вина Alma Valley, выпускаемые с защищенным географическим указанием (ЗГУ) «Крым», завоевали множество наград на престижных зарубежных и российских конкурсах.

Подробнее о туристических возможностях Alma Valley: <https://alma-valley.ru/wine-tourism.html>

Концепция проведения недель энотуризма в Крыму #Ноябрьфест была разработана Министерством курортов и туризма РК и одобрена согласно целям Национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства».

Подробнее: <https://www.provina.ru>

**ФИНАЛИСТЫ
ПРЕМИИ 2024**

**22 АПРЕЛЯ
МОСКВА**

19
БАЛТ
БЕЛОТУРКА
ГОЛУБЧИКИ
ДОМ РОССИЙСКОЙ КУХНИ
ПЛЕМЯ
СНІН СНІН
ШАНУАР
ШМАК
FUTURIST
HISTORIA
MERAKI
NARNIA
TNEOBROMA

**ХІХ НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ
ПАЛЬМОВАЯ
ВЕТЬ 2024
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

ОБЪЯВЛЕНЫ ФИНАЛИСТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ ПРЕМИИ «ПАЛЬМОВАЯ ВЕТЬ 2024»

22 апреля в столичном отеле Moscow Marriott Imperial Plaza состоится церемония награждения победителей Национальной премии за лучшую новую ресторанный концепцию года «Пальмовая ветвь 2024».

За статус лучшей ресторанной концепции в этом году сразятся оригинальные и креативные проекты, открытые в 2023-м, из 7 регионов страны – Москвы, Санкт-Петербурга, Нижнего Новгорода, Самары, Краснодарского края, Калининградской и Калужской областей.

Премия ресторанных концепций «Пальмовая ветвь» вручается в России с 2006 года. В отличие от других ресторанных премий, в фокусе внимания «Пальмовой ветви» новые, откры-

тые в течение года, заведения любых форматов, концепции которых отвечают критериям новизны, оригинальности и потенциальной коммерческой успешности. Прием заявок от желающих принять участие в гонке происходит весь календарный год, на основе заявок и своей экспертизы оргкомитет выбирает топ-100 открытий года. Этот список показывает разнообразие оригинальных ресторанных идей в стране и становится основой для выбора финалистов премии экспертным советом. Финал премии проходит в рамках одноименного Фестиваля ресторанных концепций, аудитория которого – участники фуд-индустрии из разных уголков страны, владельцы бизнесов, управленцы, шеф-повара, маркетологи и др. Это событие — и бизнес-интенсив, и кулинарное шоу,

где спикерами выступают авторы концепций, вышедших в финал «Пальмовой ветви» текущего года. Владельцы, управляющие и маркетологи раскрывают бизнес-кейсы, а шеф-повара дают мастер-классы по приготовлению фирменных блюд своих заведений (с дегустацией каждого блюда). Вечером, в обстановке торжественного ужина, который специально для события разрабатывает один из ведущих шеф-поваров, проходят выборы «золотой» концепции года. Только на «Пальмовой ветви» результат не predetermined заранее, ведь выбор победителей происходит путем прямого голосования всех присутствующих на событии участников рынка.

Подробнее о финалистах премии «Пальмовая ветвь 2024»: <https://palmafest.ru/>