

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 6 (44)  
Август – сентябрь 2020

### СОБЫТИЯ



#### Выставку «Напитки» перенесли на 2021 год

XXIV Международная выставка «Напитки», которая должна была состояться 19-21 августа 2020 года в городе Сочи, в связи с эпидемиологической обстановкой в мире перенесена на следующий год.

Новые даты проведения: 25-28 марта 2021 года. Место проведения останется прежним: выставочный центр Гранд-отеля «Жемчужина» в городе Сочи. Мероприятие будет организовано в партнерстве с Международным дегустационным конкурсом ликероводочных изделий, вин и коньяков, проводимым ВНИИ пищевой биотехнологии (Москва). Выставка проходит при поддержке администрации Сочи, а также торгово-промышленных палат Краснодарского края и Сочи. По словам организаторов, это единственное в России узкоспециализированное конгрессно-выставочное мероприятие, полностью посвященное индустрии напитков всех категорий. В числе участников – крупнейшие производители и компании-поставщики из всех регионов России, стран СНГ и дальнего зарубежья. Заполнить заявку на актуальные даты (или переоформить уже имеющуюся) можно по ссылке. За актуальной информацией следите на официальном сайте компании «СОУД»-Сочинские выставки»

<https://www.soud.ru/>

## КЭРОЛАЙН ГИЛБИ: «В ВИНОДЕЛИИ ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ ПРОИЗОШЛА НАСТОЯЩАЯ РЕВОЛЮЦИЯ!»

В последние годы виноделие в странах Восточной Европы перешло на новый уровень развития, добившись признания на международных рынках. О том, чем обусловлен этот успех, газете Wine Weekly рассказала Кэролайн Гилби – Master of Wine, председатель дегустационной комиссии в Decanter World Wine Awards, автор книги «Вина Болгарии, Румынии и Молдовы». Она специализируется на винах Центральной и Восточной Европы и сотрудничает с международным конкурсом Russian Wines Competition 2020.

– Как в вашей жизни возник интерес к винам Восточной Европы?  
– Все началось с моей первой работы закупщиком в сети винных магазинов и пабов. В то время, в конце 1980-х годов, рынок Восточной Европы был очень интересен для бизнесменов из Великобритании. И хотя этот регион был определенно не самой гламурной частью винного мира – именно он мне достался для работы, став моим первым крупным проектом.  
– Вы стали свидетелем начала новой эры в виноделии Центральной и Восточной Европы. Можете поделиться вашими впечатлениями, что оно представляло собой сразу после того, как вы занялись винами этого региона?

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



19-21 сентября 2020

#### Russian Wines Competition 2020 меняет состав жюри

В связи со сложной эпидемиологической обстановкой в мире организаторы конкурса Russian Wines Competition 2020 сообщают об изменениях в составе жюри.

«Мы очень благодарны нашим зарубежным коллегам – мастерам вина и винным академиком, которые поддержали конкурс Russian Wines Competition 2020 и дали согласие войти в состав жюри. Это настоящие профессионалы винной экспертизы. Тем не менее ситуация с продолжающейся пандемией диктует новые условия», – сообщил организатор конкурса Леонид Фадеев.

(Продолжение на стр. 3)



#### VII Черноморский форум виноделия, который проходил 2-3 сентября 2020 года, фактически открыл в Москве осенний сезон отраслевых мероприятий.

Многие участники после вынужденного перерыва были воодушевлены встречами со старыми друзьями и партнерами и отметили появление значительного числа новых бизнес-контактов. В рамках программы VII ЧФВ 2 сентября в Президентском зале Международного мультимедийного пресс-центра МИА «Россия сегодня» прошла

## В МОСКВЕ СОСТОЯЛСЯ VII ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ

конференция «Вино России»: первые итоги и перспективы законодательного прорыва», темами обсуждения которой явились:

- первые итоги правоприменительной практики по закону «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации»: развитие сырьевой базы, контроль объемов производства и качества продукции, «Вино России» в ритейле;
- перспективы развития законодательной базы: коньячная продукция, специализированные ярмарки, онлайн-торговля, импортозамещение оборудования.

Значимость конференции подчеркивается не только тем, что дискуссия проведена на площадке главного рос-

сийского информационного агентства, но и тем, что впервые вместе в студии и онлайн собрались руководители практически всех общероссийских и региональных ассоциаций и СРО винодельческой отрасли. В студии в дискуссии приняли участие: Виталий Меркушев (ведущий конференции), Абзагир Гусейнов, Алла Даниловцева, Валерий Захарьин, Борис Катрюхин, Алексей Липко, Валерий Логинов, Александр Панасюк, Леонид Попович, Алан Соколов, Сергей Стороженко, Гайдар Шуайбов. Из регионов в режиме онлайн выступили: Наталья Багрянова, Олег Репин, Петр Романишин, Александр Сикорский, Алексей Складов, Олег Толмачев.

Онлайн-просмотр конференции доступен до 3 октября 2020 года на портале МИА «Россия сегодня» по ссылке <http://pressmia.ru/pressclub/20200902/952883778.html>

3 сентября форум продолжил свою работу в отеле «Метрополь», где состоялся Московский салон VII ЧФВ. На выставке можно было продегустировать вина и крепкие спиртные напитки из Армении, Болгарии, Грузии, Молдавии, России (Кубань, Крым, Севастополь, Дагестан, Долина Дона), Северной Македонии, Сербии, Хорватии, представленные как самими производителями, так и дистрибьюторами. В этом году в фокусе презентаций были автохтоны России, презентации

провели Валерий Захарьин, Елена Мирошник («Массандра»), Дмитрий Радаев («Вилла Звезда»). На салоне прошел потребительский дегустационный конкурс «Выбор покупателя», в котором вина и крепкие напитки оценивали сами посетители.

Подробнее об итогах конкурса и других новостях VII ЧФВ:

в следующем выпуске Wine Weekly, на сайте ЧФВ

[www.blackseawine.world](http://www.blackseawine.world)

на странице VII ЧФВ в FB:

<https://www.facebook.com/events/1031919513914193/>

Список победителей категорий конкурса см. на стр.2-3.



## НОВОСТИ



### Кто победил на дегустационном конкурсе VII ЧФВ?

3 сентября 2020 года в рамках Московского салона VII Черноморского форума виноделия, который прошел в отеле «Метрополь», состоялся потребительский дегустационный конкурс «Выбор покупателя».

Для участия в нем были представлены вина и крепкие спиртные напитки из Армении, Болгарии, Грузии, Молдавии, России (Кубань, Крым, Севастополь, Дагестан, Долина Дона), Северной Македонии, Сербии, Хорватии.

Газета Wine Weekly публикует список победителей категорий конкурса. Подробные итоги будут опубликованы в следующем номере.

**STILL WHITE WINES (< 350 RUB)**  
THE BEST GOLD – MILLSTREAM ORIGINAL – LIMITED SERIES. ALIGOTE 2019, MILLSTREAM (RUSSIA)

**STILL WHITE WINES (350 – 700 RUB)**  
THE BEST GOLD – WHITE FROM WHITE 2019, MYSKHAKO WINERY (RUSSIA)

**STILL WHITE WINES (>700 RUB)**  
THE BEST GOLD – PERTRICHOR 2018, SHUMRINKA (RUSSIA)

**STILL RED WINES (350 – 700 RUB)**  
THE BEST GOLD – SEMISAM. SAPERAVI-SYRAH 2018, SHUMRINKA (RUSSIA)

**STILL RED WINES (>700 RUB)**  
THE BEST GOLD – SURB GEVORG 2017, SHUMRINKA (RUSSIA)

**ROSÉ WINES (< 350 RUB)**  
THE BEST GOLD – AURVIN TERROIR PRUT TERRACES MERLOT ROSÉ 2019, DK-INTERTRADE (MOLDOVA)

**ROSÉ WINES (350 – 700 RUB)**  
THE BEST GOLD – ROSÉ CÔTE DU DANUBE 2018, BURGOZONE (BULGARIA)

(Окончание на стр. 3)

# КЭРОЛАЙН ГИЛБИ: «В ВИНОДЕЛИИ ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ ПРОИЗОШЛА НАСТОЯЩАЯ РЕВОЛЮЦИЯ!»

(Продолжение, начало на стр. 1)

– Я начала свою работу по закупкам как раз в тот момент, когда начались первые шаги по демонтажу социалистической системы, когда стал рушиться железный занавес. Однако местные винодельни все еще были очень сильно ориентированы на работу в условиях коллективизации при полном отсутствии частной собственности. В то время в странах Центральной и Восточной Европы преобладала так называемая плановая экономика, и большинство винодельческих хозяйств производили вина в огромных, промышленных масштабах.

Я помню, как посещала многие винодельни, которые были оснащены гигантскими резервуарами и имели собственные железнодорожные подъездные пути, поскольку объемы производства вина были такими большими, что его можно было вывезти только в цистернах.

Под стать этим предприятиям были и их виноградники, которые также имели огромные масштабы, с километрами рядов виноградных лоз на высоких бетонных столбах, «марширующих» по сельской местности. При этом их вина зачастую были весьма неплохими и имели очень хорошее соотношение цены и качества. По крайней мере, если говорить о винах, которые мне предлагали.

– В течение многих десятилетий основным рынком сбыта для вин Центральной и Восточной Европы (ЦВЕ) был сначала Советский Союз, а потом Россия. Однако поставки в Россию из этих стран за последние годы сократились более чем на 2/3. Как виноделы справились с потерей такого рынка и удалось ли им диверсифицировать свои экспортные поставки?

– Структура экспортных поставок из этих стран постоянно менялась и меняется до сих пор в зависимости от страны. К примеру, Венгрия быстро развила сильный внутренний рынок потребления, где клиенты готовы по-



купать лучшие вина по высокой цене. При этом экспорт довольно ограничен, хотя в последнее время растет интерес к венгерским винам со стороны западных рынков.

Болгария, которая исторически была более ориентирована на экспорт вина сначала в Советский Союз, а потом и в Россию, тоже столкнулась с серьезными сложностями и была вынуждена оперативно диверсифицировать свои экспортные поставки. Позднее винодельческая отрасль этой страны очень сильно пострадала от различных проблем, связанных с земельной реформой, в результате чего болгарские виноделы потеряли большой объем рынка во многих европейских странах и, в частности, в Великобритании. В то же время Болгария старается идти по пути Венгрии и прикладывает все усилия для того, чтобы объем потребления вина на внутреннем рынке был выше

экспортных показателей.

Я не думаю, что Россия когда-либо была ключевым экспортным направлением для производителей вина из Румынии. Основными экспортными рынками для этой страны сегодня являются Германия и Великобритания.

А вот Молдова очень сильно пострадала от двух российских запретов. Эта страна больше, чем любая другая, была зависима от России. Но молдавские виноделы приложили максимум усилий для того, чтобы изменить свои винные стили и производственную философию. Все это вместе с маркетинговыми акциями позволило им закрепиться на новых рынках. Хотя Россия на самом деле по-прежнему остается для них важным торговым партнером, но уже после Румынии, Китая и Польши.

– Что нужно сделать странам Восточной Европы, чтобы вновь вер-

нуться на российский рынок и занять на нем достойное место?

– Я думаю, что это огромный вызов для всех этих стран. Добиться данной цели, на мой взгляд, можно с помощью продвижения образования и маркетинга, которые могут наглядно продемонстрировать, что качество вина, производимого сегодня в странах Центральной и Восточной Европы, значительно отличается от того, что было в прошлом.

Стили восточноевропейских вин сегодня серьезно эволюционировали, и местные виноделы могут предложить вина восхитительного качества по очень конкурентоспособной цене, особенно по сравнению с громкими именами Западной Европы.

При этом образование и маркетинг должны быть нацелены как на байеров и сомелье, так и на лидеров общественного мнения, которые помогут повысить осведомленность потребителей. Обязательно, чтобы эти восточноевропейские вина присутствовали на полках магазинов и в винных картах, иначе все эти образовательные и маркетинговые мероприятия будут бесполезны для потребителей.

– Как изменилось виноделие Центральной и Восточной Европы за те годы, которые вы за ним наблюдаете?

– В виноделии Восточной Европы произошла настоящая революция! Я видела, как эти страны двигались от коллективного хозяйствования с огромными объемами производства к большому количеству частных поместий, владельцы которых не боятся экспериментировать и постоянно работают над повышением стандартов качества, поставляя на рынок вина действительно мирового класса. При этом даже крупные винодельни в частных руках начали работать совершенно по-новому, выпуская современные, чистые, приятные вина, даже по ценам начального уровня.

Kirantoni



- АНАЛИТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВИННЫХ ЛАБОРАТОРИЙ.
  - ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ВИН.
  - КОНСУЛЬТАЦИИ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ.
- Подробнее: [www.kirantoni.com](http://www.kirantoni.com)

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

Выставочная компания «СОУД»  
приглашает Вас принять участие или посетить

25-28  
марта, 2021

XXIV международную выставку  
«НАПИТКИ»

г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

- Международный дегустационный конкурс ликёро-водочных изделий, вин и коньяка.
- Конгресс производителей напитков с участием ведущих спикеров отрасли.
- Конкурс «Народная дегустация».
- Презентации новых продуктов.

ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ  
СОУД

+7(862)262-31-79, 262-26-93  
E-mail: [lena@soud.ru](mailto:lena@soud.ru), [soud.ru](mailto:soud.ru)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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](mailto:editor@provina.ru)  
Распространяется бесплатно  
посредством e-mail рассылки  
участникам винного рынка.





– Насколько увеличилось или сократилось количество виноделен, с тех пор как страны Восточной Европы отказались от социалистической модели развития? И как за эти годы изменился объем производства вина?

– В целом на карте Восточной Европы, по сравнению с горсткой государственных предприятий, которые работали в социалистическую эпоху, появилось много новых виноделен. Например, в Болгарии их сегодня насчитывается около 280. Примерно столько же и в Румынии. В Молдове в 2017 году была зарегистрирована 181 винодельня. Однако по итогам прошлого года сбор урожая осуществляли только 106 хозяйств.

При этом площади виноградников в большинстве этих стран значительно сократились. Например, в Болгарии урожай винограда для производства вина в 2018 году собирали с 30 тыс. га. Для сравнения: в 1989 году площадь посадок технических сортов превышала 170 тыс. га. В соседней Румынии сохранилось чуть более 180 тыс. га. Из них только около половины от этого объема приходится на виноград, используемый для виноделия. Тогда как в 1989 году площадь румынских виноградников составляла 275 тыс. га. В снижении площади плантаций есть свои плюсы, поскольку в каждой из стран владельцы виноделен оставляют только лучшие и жизнеспособные виноградники, которые гарантируют более высокое качество изготавливаемых вин.

– Насколько современной сегодня является производственная база виноделен ЦВЕ и какому количеству предприятий еще требуется модернизация?

– На большинстве винодельческих предприятий Восточной Европы прошла большая модернизация производства. Кроме того, в странах этого региона было построено множество современных виноделен, оснащенных новейшим оборудованием. Однако некоторой части хозяйств по-прежнему требуется модернизация.

– Во многих странах, производящих вина, в последние годы наблюдается увеличение числа иностранных инвесторов, вкладывающих средства в винодельческие проекты. Как с этим обстоят дела в ЦВЕ? Есть ли среди зарубежных инвесторов представители России?

– Я знаю, что российские инвесторы есть в Молдове, но я не встречала их в тех странах Восточной Европы, о которых я пишу в своем гиде. Есть заметные иностранные инвестиции в Румынии и совсем немного в венгерском Токае. Многие недавние инвестиционные вложения поступили от местных жителей, которые зарабатывают деньги в других отраслях и хотят сделать что-то свое в виноделии.

– Страны Восточной Европы известны большим количеством автохтонных сортов. Расскажите, пожалуйста, как сегодня распределяются площади виноградников между местными и международными сор-

тами. Какова динамика изменений за последние 10–15 лет?

– Это сильно зависит от страны и связано как с историей, так и со спросом на рынке. При этом не всегда легко получить подробную статистику. Вот лишь несколько примеров. В частности, в Молдове не менее чем на 70% преобладают международные сорта винограда. Тремя лучшими сортами в Румынии являются Фетяска Регала,

Фетяска Альба и... Мерло. В Венгрии наибольшей популярностью пользуются вина из винограда Кекфранкош, Фурминт и Олашрислинг. Я считаю, что местные сорта вызывают больший интерес в тех регионах, где у них есть качественный потенциал.

– Имеются ли статистические данные о том, вина из каких сортов Восточной Европы пользуются наибольшей популярностью внутри стран и за их пределами?

– Такой статистики у меня нет. У каждой страны свои данные по продажам на внутреннем рынке и поставкам на экспорт.

– В чем, на ваш взгляд, причина растущей популярности вин из автохтонных сортов Восточной Европы?

– Это обусловлено тем, что потребители хотят пить вина, изготовленные из своих местных сортов, но, как правило, в сочетании с качеством вин нового поколения. Например, теперь для многих становится ясно, что венгерский Фурминт, словенская Ребула и хорватская Мальвазия Истарска имеют все шансы на то, чтобы стать винами мирового класса.

В то же время на внутренних рынках бывает сложно преодолеть плохую репутацию винограда, который использовался в качестве «рабочих лошадей» в прошлом.

(Продолжение на стр. 4)



## НОВОСТИ

### Кто победил на дегустационном конкурсе VII ЧФВ?

**SPARKLING WINES (< 350 RUB)**  
THE BEST GOLD – FANAGORIA BRUT ROSÉ, FANAGORIA (RUSSIA)

**SPARKLING WINES (350 – 700 RUB)**  
THE BEST GOLD – FLUTE ROSÉ DE NOIRE 2019, MYSKHAKO WINERY (RUSSIA)

**SPARKLING WINES (>700 RUB)**  
THE BEST GOLD – FLUTE BLANC DE BLANCS 150 ANNIVERSARY 2018, MYSKHAKO WINERY (RUSSIA)

**NATURALLY SWEET AND NATURALLY SEMI-SWEET WINES**  
THE BEST GOLD – GRAND RESERVE ATAMAN MUSKET LATE-HARVEST 2018, VILLA ZVEZDA (RUSSIA)

**LIQUEUR (FORTIFIED) WINES**  
THE BEST GOLD – KOKUR DESSERT SUROZH, 2017, MASSANDRA (RUSSIA)

**SPIRITUOUS BEVERAGES OF VITIVINICULTURAL ORIGIN AGED LESS THAN 6 YEARS**  
THE BEST GOLD – ARMENIAN COGNAC «AGASSI» 3 YEARS, AGASSI (ARMENIA)

**SPIRITUOUS BEVERAGES OF VITIVINICULTURAL ORIGIN AGED AT LEAST 6 YEARS**  
THE BEST GOLD – ARMENIAN COGNAC «AGASSI» 10 YEARS, AGASSI (ARMENIA)

**FRUIT DISTILLATES**  
THE BEST GOLD – RUSSIAN ORDINARY CALVADOS «DERBENT», DERBENT COGNAC FACTORY (RUSSIA)

**ORANGE WINES**  
THE BEST GOLD – OTTONEL ORANGE 2019, CANTINA (RUSSIA)

### SPECIAL NOMINATIONS

**THE BEST WINE FROM THE AUTOCHTHONOUS VARIETIES**  
BASTARDO-KEFESIA 2018. SERIES OF AUTOCHTHONOUS WINES OF CRIMEA BY VALERY ZAHARIN, INTERFIN (RUSSIA)

**THE BEST WINERY OF THE COMPETITION**  
SHUMRINKA (RUSSIA)

**THE BEST WINE DISTRIBUTOR OF THE COMPETITION**  
BRAVO TRADE (RUSSIA)

[WWW.BLACKSEAWINE.WORLD](http://WWW.BLACKSEAWINE.WORLD)

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Учитывая сложности международного авиасообщения и другие особенности, было принято решение изменить состав жюри, чтобы конкурс Russian Wines Competition 2020 состоялся. Теперь жюри будет представлено пятью винными экспертами из России. Все они имеют звание винного академика (Weinakademiker) Австрийской винной академии (Weinakademie Österreich) и престижную международную квалификацию DipWSET крупнейшей винной школы Wine and Spirit Education Trust (Великобритания). Оценка вин будет производиться по 100-балльной системе, с использованием специализированной электронной программы VinAgora International Wine Competition Evaluation Software – Wine Compass (Венгрия) под удаленным контролем персонала разработчиков.

Это новый шаг для Russian Wines Competition и новый опыт. В этом году вина российских производителей будут оценивать специали-

## RUSSIAN WINES COMPETITION 2020 МЕНЯЕТ СОСТАВ ЖЮРИ



сты, отлично знающие российский и иностранные рынки. «Хотелось бы отметить, что мы провели тщательную и всестороннюю преселекцию вин к конкурсу, где абсолютное

большинство вин отобрано до вступления в силу Федерального закона «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации». Основная цель – охватить максимальное коли-

чество вин российских производителей, представленных потребителю на полках магазинов. Поэтому в преселекции участвовали вина российских производителей, вне зависимости от места происхождения винограда. Еще одно нововведение Russian Wines Competition 2020 заключается в том, что будут опубликованы оценки вин, продегустированных на преселекции, но не вошедших в конкурсный список, – прокомментировал обновленные условия конкурса Леонид Фадеев.

Параллельно с конкурсом будет проходить интерактивная программа. Спикеры, связанные с винной индустрией, в прямом эфире YouTube-канала Vine and Wine обсудят актуальные темы отрасли. Среди спикеров представители учебных заведений, готовящих кадры для отрасли, поставщики винодельческого оборудования и комплектующих, сомелье, винные эксперты, виноделы, ученые, предста-

вители виноторгового бизнеса и винного туризма.

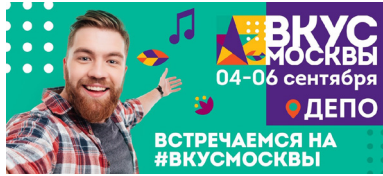
Напомним, независимый международный конкурс Russian Wines Competition состоится в России второй раз и пройдет с 19 по 21 сентября 2020 года. Организатор конкурса – лауреат премии WSET/IWSC The Future 50, WorldSom Magister Sommelier, DipWSET, винный академик Леонид Фадеев. Генеральный спонсор – АО «Скалистый берег». На данный момент на территории хозяйства «Скалистый берег» успешно достраивается современная винодельня гравитационного типа по уникальному проекту. Производственная часть винодельни сдана в эксплуатацию, началась переработка первого урожая.

С подробной информацией о конкурсе Russian Wines Competition 2020 можно ознакомиться на сайте:

[www.vineandwine.vin](http://www.vineandwine.vin)



## СОБЫТИЯ



## Как прошел фестиваль «Вкус Москвы-2020»?

С успехом завершил свою работу 7-й фестиваль «Вкус Москвы», который проходил с 4 по 6 сентября в крупнейшем фудмолле Европы «ДЕПО. МОСКВА» и подарил москвичам незабываемый уикенд ярких гастрономических впечатлений в честь Дня города.

На 3 основных площадках фестиваля состоялись: Chefs'Teatre и Chefs' Secret 21 мастер-класс со знаменитыми иностранными и российскими шеф-поварами.

Проводя мастер-классы, шефы раскрыли свои профессиональные секреты приготовления, а признанные мастера в области гастрономии поделились с публикой своими идеями, техниками работы с продуктами отечественного производства. Каждый из шефов по-своему уникален и был интересен не только публике, но и представителям СМИ.

Кроме того, в течение 3 дней на фестивале «Вкус Москвы-2020» работало Wine&Spirits Academy – интерактивное пространство вин и напитков, посетители которого смогли не только принять участие в дегустациях и мастер-классах, но и получить вполне конкретные знания и навыки.

На этой площадке винные эксперты познакомили гостей с автохтонами Дона, Кубани, Крыма, а также новинками Старого и Нового Света. Огромный интерес вызвали многочисленные мастер-классы, состоявшиеся в рамках WINE&SPIRITS ACADEMY. Так, в частности, бренд-амбассадор Gambero Rosso Дмитрий Федотов рассказал о самых неожиданных и предсказуемых винах Италии, получивших наивысшую отметку «3 бокала» в винном гиде Vini d'Italia.

(Окончание на стр. 5)

# КЭРОЛАЙН ГИЛБИ: «В ВИНДЕЛИИ ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ ПРОИЗОШЛА НАСТОЯЩАЯ РЕВОЛЮЦИЯ!»

(Продолжение, начало на стр. 1, 2, 3)

Молодые люди не хотят пить то, что раньше пили их родители, бабушки и дедушки, поэтому вина, изготовленные из импортного винограда, для них могут быть более привлекательными.

Чтобы преодолеть это, правительства стран Восточной Европы предпринимают различные попытки для продвижения вин из местного винограда как на внутреннем, так и на международном рынке. Например, Сербия проводит Prokurac day, Македония организовала Всемирный день Вранца (Vranac world day), а Венгрия известна своим Furmint February.

– Существуют ли программы поддержки виноделия в странах Восточной Европы на государственном уровне и на уровне ЕС? Если да – то в чем они проявляются?

– В некоторых странах Восточной Европы в рамках различных программ ЕС выделяются средства для того, чтобы повысить стандарты качества или обеспечить рабочими местами жителей сельской местности. Кроме того, эти деньги могут быть использованы для проведения маркетинговых и PR-мероприятий по поддержке виноделов в специализированной прессе или для участия в различных выставоч-

ных мероприятиях, таких, к примеру, как Prowein. Также есть несколько программ для поддержки улучшения виноградников и модернизации винодельческого оборудования. Однако для того, чтобы получить эти деньги, винодельни должны сами проявлять инициативу.

– Как будет развиваться виноделие в странах Восточной Европы в обозримой перспективе и каких результатов оно может добиться в ближайшие 3–5 лет?

– Это будет зависеть от целевого рынка. Виноделие должно отвечать требованиям потребителей, а не руководствоваться только производственными показателями. Производители должны быть внимательны к потребительским тенденциям в западных странах, на рынки которых они продвигают или планируют продвигать свои вина.

Вместе с тем я подозреваю, что пандемия COVID-19 очень сильно изменит будущее многих виноделен в следующие несколько лет и некоторым из них будет сложно выжить.

– Знакомы ли вы с российским виноделием? Что, на ваш взгляд, необходимо сделать, чтобы российский вина добились признания на международных рынках?



– Первый вопрос – нуждаются ли российские вина в признании, и на каких именно рынках? Важно, чтобы владельцы виноделен учитывали свои цели, включая решения о том, есть ли вообще необходимость в экспорте. Они должны четко понимать, для чего им нужен выход на зарубежные рынки: речь идет о реальных продажах или больше о повышении престижа? Я считаю, что экспортируемые российские вина должны иметь ярко выраженную локальную идентичность. При этом они должны обладать хорошим качеством по выгодной для потребителя цене, поскольку они выходят на рынок глобальной конкуренции.

Стоит отметить, что какими бы хорошими ни были российские вина из Шардоне или Каберне Совиньон (а я пробовала в последнее время очень хорошие образцы из России), они никогда не завоюют новые рынки, потому что они всегда будут оцениваться по французским оригиналам.

– Применим ли для нашей страны опыт виноделов стран Восточной

Европы? Если да, то что бы вы порекомендовали?

– Путешествуйте и попробуйте без предубеждений, чтобы понять, какими винами восхищаются потребители в других странах. Никогда не прекращайте задавать вопросы и учиться.

– В июле 2018 года была вы опубликовали свою книгу «Вина Болгарии, Румынии и Молдовы» (The Wines of Bulgaria, Romania and Moldova). Можно ли ожидать продолжения вашей писательской деятельности? Если да – то каким странам планируете посвятить свои будущие книги?

– Для того чтобы написать книгу, требуется много усилий, а познакомиться с ней сможет только небольшая аудитория, особенно когда речь идет о малоизвестных винных странах. Поэтому важно рассказать действительно то, что очень интересно потенциальному читателю. Западные Балканы – это регион, которым я восхищаюсь, где так много удивительных сортов винограда, прекрасных пейзажей и увлекательных винных историй. Хотя пока никаких обещаний!

## 29 августа в деревне Дубровское Истринского района Московской области на сыроварне Олега Сироты состоялся ежегодный сырный фестиваль «Сыр. Пир. Мир», в рамках которого был проведен конкурс «Лучший сыр России-2020».

В состязании за звание лучших приняли участие 170 сыроварен, представивших 712 образцов сыра в 12 категориях. В состав жюри конкурса, которое возглавил известный сырный сомелье Александр Крупецков, вошли 80 сырных и винных экспертов из России, Франции, Бельгии и Швейцарии. Среди них:

**Мишель Луи Ленц** – известный французский шеф-повар, обладатель престижной звезды Michelin и множества международных наград, автор двух кулинарных бестселлеров «Идеальное равновесие» и «Кухня хорошего самочувствия: 100 легких и вкусных рецептов»;

**Камнина Марина** – сыродел с многолетней практикой, основатель Шко-

## КАКОЙ СЫР ПРИЗНАЛИ ЛУЧШИМ В РОССИИ?



лы сыроделия в 2013 году, лауреат премии им. Петра Столыпина «Аграрная элита России» в 2016 году за развитие сыроделия в России;

**Вырупаева Ирина** – дипломированный специалист с квалификацией

«сыродел-мастер», золотой медалист Mondial du Fromage 2019. Преподаватель авторского курса «Основы сыроделия»;

**Ильченко Денис** – основатель online-курсов сыроделия TopCheese;

**Золотарев Евгений Николаевич** – практикующий сыродел-технолог. Занимается не только технологией производства сыров, но и консультированием по организации новых производств, аудитом уже организо-

ванных производств. Создал с нуля, от проекта до запуска, 14 крафтовых сыроварен. Основной опыт сыроделия приобретал в национальном центре сыроделия ENIL\_V (Франция). Автор книги «Ремесленное сыроделие»;

**Мария Кандырина** – одна из самых титулованных сыроделов в России. Ее сыры получили признание на крупном международном салоне молочных продуктов Mondial du fromage – «золото» и «серебро». Французский Fromageval оценил золотой и бронзовой медалями мягкие козы сыры производства Марии. Победитель сырного конкурса «Лучший сыр России 2019»;

**Денис Руденко** – винный журналист, дегустатор, преподаватель школ сомелье, член Союза сомелье и экспертов России, член попечительского совета Союза виноградарей и виноделов России, судья международных дегустационных конкурсов.



## ВИНО, РОЖДЕННОЕ С ЛЮБОВЬЮ!

В коллекции вин INKERMAN появилась долгожданная новинка – игристое «Кокур белый экстра брют», работа по созданию которого осуществлялась в течение нескольких лет. Фактически это Zero Dosage, о чем говорит надпись на этикетке.

Zero dosage, brut nature, pas dose – это самая модная на сегодняшний день категория игристых вин. Климат полуострова Крым позволяет выращивать виноград с более высоким натуральным содержанием сахара, который дает сбалансированные вина без корректировки сладости.

Новое игристое вино создано из автохтонного сорта винограда Кокур белый, урожая 2019 года. Для производства «Кокур белый экстра брют» использовался только собственный виноград, выращенный на территории ООО «Качинский+» в Севастопольской зоне виноделия – в долине реки Кача. Новинка относится к категории «экстра брют» с содержанием сахара менее 2 г/л. Вино «Кокур белый экстра брют» отличается неповторимым уникальным стилем с прекрасной структурой и балансом, ярко выраженной благородной кислотностью, превосходной чистоты и гармонии. Изготовленное методом Шарма игристое вино обладает легким, воздушным муссом, деликатным перляжем, тонкой, цветочно-фруктовой ароматикой с оттенками белой черешни и персика и лимонно-золотым платьем. «Кокур белый экстра брют» идеально подходит в качестве аперитива. Устрицы, прочие моллюски или нежно приготовленная белая рыба также составят ему отличную пару. Оптимальная температура подачи 6-8°C. Цена нового игристого вина является высококонкурентной: аналоги среди импортных образцов этой же категории стоят гораздо дороже из-за разницы в ценообразовании, которая складывается из величины акцизов и пошлин.

Выпуск игристого вина «Кокур белый экстра брют» – это заслуга генерального директора Инкерманского завода марочных вин Ларисы Петровны Шимчук, которая лично курировала весь процесс создания вина. Вот что она сказала на презентации новинки в коллекции INKERMAN: «Об этом



вине я мечтала долгих 5 лет. Но рано или поздно тебя услышат и твои мечты осуществляются. Главное – очень сильно желать! Очень хочется сказать слова благодарности Ларисе Леонидовне Волошко и коллективу виноделов ООО «Качинский+», которые вырастили в прошлом сезоне прекрасный виноград сорта Кокур белый. Творческие винодельческие задумки воплотились в красивое вино, которое получило имя «Кокур белый экстра брют». Оно необыкновенно тонкое, с изумительными тонами белой вишни и цветов, полное, с идеальным сложением. О нем можно рассказывать и рассказывать! Я просто счастлива, хотя волновалась невероятно. В добрый путь, мое долгожданное! И пусть на твоём пути тебе встречаются только прекрасные ценители вин. Ты рождено с любовью!»

### Подробнее об INKERMAN

ГК INKERMAN состоит из трех предприятий, расположенных на территории г. Севастополь и Республики Крым: ООО «Инкерманский завод марочных вин», ООО «Качинский+» и ОАО «Агрофирма Черноморец». Виноградники INKERMAN расположены на западном побережье Крыма, в долинах рек Кача и Альма, и являются самыми обширными в Севасто-

польской зоне виноделия и одними из крупнейших в регионе – 3050 га. На данный момент крупнейшее предприятие группы – ООО «Инкерманский завод марочных вин» (ИЗМВ), основанное в 1961 году. Руководитель – генеральный директор Шимчук Лариса Петровна, главный технолог – Герасименко Людмила Александровна. Само производство располагается в огромных винных подвалах в г. Инкерман. Площадь подземных галерей составляет 55 000 кв. м. Они появились в штольнях выработки мшанкового известняка, который использовался для послевоенного восстановления Севастополя. В богатой энотеке Инкерманского завода хранятся более 163 000 бутылок уникальных вин, произведенных в наиболее благоприятные для созревания винограда годы. Старейшие из них датируются годом создания ИЗМВ. Вина под брендом INKERMAN производятся на двух производственных площадках. Одна из них находится на Инкерманском заводе марочных вин в г. Инкерман (Севастополь). Вторая производственная площадка, оснащенная высокотехнологичным оборудованием лучших европейских производителей, расположена в селе Угловое Бахчисарайского района Ре-

спублики Крым. Мощности производства достигают 70 млн бутылок в год. Широкий ассортимент продукции INKERMAN представлен тихими, игристыми и ликерными винами. Сортные вина создаются как из европейских, так и из автохтонных крымских сортов винограда. Инкерманский завод марочных вин является одним из крупнейших производителей натуральных вин в Крыму из собственного винограда с самым обширным ассортиментом продукции и полным циклом производства – «от лозы до бокала». Вина INKERMAN широко представлены в федеральных торговых сетях, в винных бутиках и ресторанах Крыма и материковой части России. Помимо самого производства, ИЗМВ является крупным туристическим центром, его посещает порядка 30000 туристов в год. Завод неразрывно связан с историей Севастополя и Инкермана: даже логотип бренда украшает изображение Каламиты – средневековой византийской крепости, руины которой расположены вблизи устья реки Черной (г. Инкерман), на плато, в юго-западной части Монастырской скалы. Каламита – объект культурного наследия народов России.

Вот что рассказал глава жюри конкурса Александр Крупецков: «В этом году члены жюри единогласно отметили возросший уровень российских сыров в целом. Несмотря на пандемию и закрытие границ, удалось собрать великолепное экспертное жюри, среди которого мы видим преподавателей школ сыроделия, сыроваров – призеров международных конкурсов и руководителей сырных предприятий и магазинов».

Звание «Лучший сыр России-2020» был признан сыр «Гранд Премьер» от группы компаний «Молоко групп» из Калужской области – твердый сыр по рецепту французского сыра Комте.

«Лучший сыр России» – это ежегодная и самая престижная премия, вручаемая шедеврам российского сыроделия. Профессиональное жюри выбирает лучшие сыры. За последние несколько лет российское сыроделие достигло огромных успехов, и уже есть сыры, которые удивят даже изысканного гурмана. Главная задача сырного конкурса – найти и наградить

лучшие крафтовые (ремесленные) и промышленные сыры России.

**С результатами конкурса «Лучший сыр России» вы сможете ознакомиться на стр. 8.**

### Кто стал лучшим сырным сомелье России?

30 августа на фестивале «Сыр. Пир. Мир» прошел конкурс «Лучший сырный сомелье-2020».

Сырный сомелье – это эксперт по сырам, разбирающийся в сырном эстетстве, сочетаниях сыра и вина, истории сыров, сырных вкусах и, конечно, лучший в своем деле.

Лучшие из лучших есть среди сомелье, бухгалтеров, юристов, учителей, врачей, банкиров и т.д. Но почему-то в нашей стране не принято награждать экспертов по сыру. Этот пробел решили восполнить организаторы фестиваля «Сыр. Пир. Мир», которые уже второй год проводят конкурс «Лучший сырный сомелье». Это единственное в России соревнование для сырных экспертов. Подобные конкур-

сы для профессионалов проводятся во многих странах мира: во Франции – Concours Mondial du Meilleur Fromager, в США – Cheesehead, в Великобритании – Cheesemonger и т.д. Конкурс проходил в 2 этапа: на первом этапе отбирались потенциальные участники из претендентов, заполнивших заявку, а далее экспертная комиссия выбрала претендентов, которые были приглашены на финал конкурса.

В финальную часть были допущены 7 экспертов по сырам из различных регионов России, которые соперничали в 5 конкурсных дисциплинах:

Вопросы, связанные с теоретической частью (знание мировой сырной культуры):

- Составление самой красивой тарелки из представленных сыров;
- Ювелирная нарезка сыра (отрезать кусочек сыра, максимально приближенный к определенному весу);
- Определение сыра по вкусу.
- Сырный арт-объект.

В итоге победителем стал Алексей Андреев, член Международной гильдии сыроделов, член жюри главного французского конкурса сыров Mondial du Fromage в этом году, обладатель ряда золотых медалей французских конкурсов по сыроделию и победитель конкурса «Лучший сыр России» прошлого года. Во Франции он завоевал 2 «золота» и 2 «бронзы». Кавалер «Братства Настоящего Нормандского камамбера», Кавалер «Братства Taste fromage de France». Единственный российский сыродел, принятый сразу в три сырных братства во Франции.

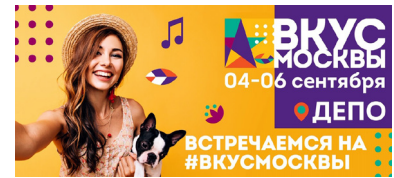
Участники конкурса «Лучший сырный сомелье-2020»:

**Ирина Крайнова** – владелица, главный сыровар сырной лавки FROMAGELLE из Саратова.

**Юлия Шишова** – прошла обучение по профессии «сырный сомелье». Занимается изучением и развитием сырной темы в Красноярске более двух лет.

**Сергей Борцов** – победитель конкурса «Лучший сырный сомелье» 2019 года. В 2017 году основал сырный

## НОВОСТИ



(Окончание. Начало на стр. 4)

Анжелика Субботина, в свою очередь, представила программу «7 причин любить Риоху», а Влад Волков из компании «Винотерра» поделился «Лайфхаками от любителя, ставшего винным профи». Андрей Полосин из компании ISSI Group провел мастер-класс «Грузия – классика и современность».

На интерактивном мастер-классе компании «Кубань-Вино» слушатели смогли себя проявить в мастерстве купажирования и приготовить вино по своим правилам.

Компания «Фанагория», Влад Грацианский и Евгений Эрдгард представили игристые новинки, линейку петнатов, автохтоны и вина-хедлайнеры сезона 2020!

Международная школа WineJet со штаб-квартирой в Петербурге представила свои образовательные программы онлайн и оффлайн, а также отделения в Бургундии, Тоскане и Москве.

Вечерняя программа Wine&Spirits Academy предложила познавательную игру «Винное казино». Ведущие Кирилл Буруцкий и Арсений Нецветов представили 7 образцов для слепой дегустации. Гости определили сорт, страну происхождения и год урожая.

С помощью барменов WineDepo также был выбран коктейль «Вкус Москвы», который теперь можно будет попробовать в баре WineDepo.

Гости фестиваля изучали и дегустировали эксклюзивные новинки и раритетные напитки на 15 обучающих мастер-классах и винных дегустациях под руководством бренд-амбассадоров и представителей компаний.

Самые активные гости фестиваля получили призы и подарки от группы компаний «КиН», которая накануне фестиваля провела розыгрыш, а также от компаний «Кубань-Вино» и «Фанагория». Подробный отчет о фестивале читайте в следующем номере газеты Wine Weekly.

[@moscowntaster](https://www.instagram.com/moscowntaster)

бутик «Месье Рокфор» в родном Великом Новгороде.

**Екатерина Устинова** – училась в школе сыроделия в Угличе. Главная страсть – находить удачные сочетания сыра и вина. Проводит регулярные дегустации на тему вина и сыра. Создала свой сырный гид, в котором описала уже более 250 образцов российских сыров.

**Лариса Волчанская** – более 4 лет производит сыры под брендом Country Craft, обучалась у лучших европейских технологов. Обучает сырных технологов онлайн и у кастрюли.

**Надежда Партала** – более 3 лет занимается изготовлением сыров в городе Клин, собственница шести сырных лавок, объединенных под брендом «Сэр Сыр». Посетила более 50 сырных производств по России.

Глава жюри конкурса – Александр Крупецков. Генеральный партнер конкурса – эксклюзивный представитель сыра Грюйер, аффинер Margot Fromages.

(Продолжение на стр. 8)



# ЛАМБЕРТО ФРЕСКОБАЛЬДИ: «МЫ НАШЛИ ТО, ЧЕГО НЕТ У ДРУГИХ!»



**Среди многих великих то-сканских семейств маркизы Фрескобальди оставались последними, кто медлил с покупкой земли в зоне Кьянти Классико. Когда во флорентийском выставочном зале Леопольда в ходе февральского мероприятия Antepima 2018 года их первый релиз вин Tenuta Perano из Гайоле был предъявлен профессиональному сообществу, зал выдохнул: «Ну наконец-то. Свершилось!»**

Журналисты, приглашенные в минувшем году в новое поместье, были несколько разочарованы: где, скажите, простертые над холмом железные погреб а-ля Антинори или стекающий по стене винодельни водопад, как в замке маркизов Маццеи? Ничего похожего на амбициозные проекты соседей: лишь скромный деревенский дом с добротной, совсем не «мишленовской», трапезной да благоухающий розовый сад и явно не тронутый дизайнерским озарением погреб.

Однако для самого Ламберто Фрескобальди эта ничем не примечательная с виду винодельня – мечта, воплощенная через много лет поисков.

«Мы долго ждали, когда это хозяйство поступит в продажу, – делился он с журналистами. – Много раз проезжали мимо Castello di San Donato,

Подобная выдержка объяснима: в конце концов Фрескобальди – крупнейшие землевладельцы в Тоскане: им принадлежит территория, сравнимая с площадью Сингапура – это больше 10 тысяч га. Есть, как говорится, где развернуться...

## Голос терруара

И все же Tenuta Perano с его 60 га виноградников и 10 га оливковых рощ среди девяти прочих поместий маркизов стоит особняком. Ламберто считает, что оно идеально: во-первых, высота 500 метров над уровнем моря; во-вторых, старые лозы, и, наконец, потрясающий природный холмистый амфитеатр, в который вписан виноградник. Все это, по мнению главного винодела компании Николо д'Аффлитто, дает винам фруктовость, глубину, структуру.

«Я ожидал, что нам придется менять очень многое, в первую очередь – виноградник. Так часто бывает в старых хозяйствах – лозы находятся в запущенном состоянии и требуют замены. Но тут случилось другое: мы сразу же оценили их качество и не стали пересаживать. Мы и сейчас не знаем, какие тут клоны и какие у них корни. Но это и не важно, потому что терруар говорит на земле Кьянти громче, чем виноградная лоза».

Почвы здесь на удивление разнообразные: большей частью каменистые, однако с немалым количеством глины, ила, мелового песчаника, гравия. Вся эта мозаика земель позволяет винограду, на котором доминируют лозы Санджовезе (лишь 10% составляют сорта Мерло, Каберне Совиньон и Канайоло), справляться с недостатком влаги – настоящим бедствием последних лет. Виноградник Rialzi – это настоящее сгц, чьи гравийные почвы придают особенную выразительность терруару поместья Perano. Именно с него получают вина Rialzi Gran Selezione.



## «Мы не хотели быть похожими на всех»

«Я пробовал вина предыдущих владельцев, – рассказывал винодел Риккардо Джорджи. – Они были хорошими, но отнюдь не великими. Мы не хотели быть похожими на всех».

Первый релиз был сделан из следующего урожая 2015 года, который повсюду в Тоскане был великолепен. Представленные на выставке «Антеприма» образцы Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Rialzi Chianti Classico Gran Selezione (два последних, выдержанные в больших бочках соответственно в течение 24 и 36 месяцев и сделанные преимущественно из Санджовезе) не отличались ни мясистой, ни мощью. Напротив, эти вина удивили мягкими танинами, соблазняли перечными нотами, оттенками специй (мускатного ореха) и табака, оказались «готовыми» и легко пьющимися.

Для их производства был куплен новый, технологически более совершенный пресс, который, по мнению виноделов, не разрушает сложность и структурность, но оставляет ощущение более чистой и понятной, как будто бы просвечивающей сквозь тело вина, фруктовости. По мнению Ламберто, именно в Rialzi – квинтэссенция элегантности, сложности и класса вин Tenuta Perano, душа Тосканы, разлитая в бокал. «Я сравнил бы его с Давидом на площади Синьории во Флоренции – мощный, элегантный,

года в год. К примеру, в холодном с начала зимы и в целом засушливом 2017 году, когда другие потеряли треть урожая и произвели мало вина, мы сделали столько же, сколько и всегда. Я размышлял над этим феноменом и понял, что мы с Ламберто мало что решаем, за нас решения принимает природа, а мы ее лишь внимательно слушаем. Мы, виноделы, на винограднике – далеко не главные».

Почему же, купив этот столь вожделенный клочок земли, Фрескобальди не построили какой-нибудь суперпогреб по примеру своих коллег и соперников Антинори, не стали обращаться к очередному гуру мирового дизайнера, а привлекли к работе мало кому известное архитектурное бюро?

## Благословенная простота

«У меня и в мыслях не было строить тут что-то современное или авангардное, – рассказывал флорентийский архитектор Карло Людовико Поччанти. – При строительстве мы использовали дуб и камень – традиционные тосканские материалы. На нас работали лучшие мастера края: каменотесы, резчики, плотники. Даже лифт целиком сделан из дуба! Некоторые говорят, что в этом доме чувствуют себя, как в бочке из-под Санджовезе, а это значит, что мы со своей задачей справились! Мы разбили розарий, отремонтировали погреб, и сейчас у каждого посетителя создается впечатление, что этот дом существовал всегда».

Приобретая райское место, Фрескобальди не оставили его в личное пользование, а решили поделиться своей находкой со всем миром. (Напомню, что поместья Pomino, Castel Giocondo, Nipozzano уже давно открыты для посещения и для постоя). Сад роз открыт всем желающим, остерия Tenuta Perano под руководством шеф-повара Франчески Мори

красивый молодой человек, герой и полубог, которого ждет впереди долгая жизнь и великое будущее», – говорит он.

## «За нас решения принимает природа»

«Я всю жизнь работаю с Санджовезе, – признавался Николо д'Аффлитто. –



никуда не торопились, никого не угрожали, но, когда представилась такая возможность, купили поместье. Мы полагаем, что нашли то, чего нет у других!»

С первым винтажом тоже решили не спешить: все, что созрело в 2014 году, было продано на сторону – этот виноград не отвечал требованиям качества.



Если виноградник посажен слишком низко – вина получатся плоскими и пережаренными. Слишком высоко – они выйдут недостаточно полнотельными, тощими. Нам повезло с терруаром: только великая земля способна производить выдающиеся вина из

работает для всех, в винном бутике продаются образцы из всех поместий Фрескобальди. «Неслыханная, благословенная простота» – это и есть, по мнению маркиза Ламберто, синоним настоящего счастья.

Татьяна Гаген-Делкрос



## В РОССИИ СОЗДАДУТ КРУПНЕЙШИЙ ВИНОГРАДНЫЙ ПИТОМНИК

В республике Адыгея началось строительство одного из крупнейших в России питомников по выращиванию виноградных саженцев, объем выпуска которых составит 12 миллионов в год. Реализацией проекта занимается ООО «Адыгейский научный центр «Виноград», учредителем которого является известный винодел Асланбий Нагой.

Идея организации питомника не нова. В связи с увеличением спроса на вина из автохтонных сортов и сортов российской и советской селекции среди которых: Достойный, Рубин Голодриги, Амурский Потаненко, Первенец Магарача, Виорика и т.д., еще в 2018 году собственник агрофирмы «Юбилейная» Асланбий Нагой принял решение об организации питомника корнесобственных саженцев для закладки собственных виноградников.

На площади 12,5 га была заложена школка и высажено более 2 млн кор-



приходилось привозить цистернами из близлежащих артезианских скважин. Однако, несмотря на все эти трудности технического характера, при выкопке в среднем получили всхожесть 55,6%. При этом выход

ки 3х1 и маточник подвойных лоз на площади 28 га.

Воодушевленные первым успехом, владельцы питомника в 2019 году решили продолжить реализацию проекта, выделив под школку 8,7 га и высадив 1,5 млн корнесобственных саженцев. В то же время был разработан план проекта на производство привитого посадочного материала.

Однако все планы и проекты пришлось отложить, когда из-за давления банков и силовых структур работа агрофирмы «Юбилейная» была практически парализована. Были заблокированы счета (в том числе зарплатный проект), регулярно проходили обыски, на сотрудников компании постоянно оказывалось психологическое давление.

Тем не менее школка 2019 года показала не менее хороший результат с выходом саженцев 52,8%! Но отсутствие средств для обработки и перенаправление всех имеющихся ресурсов на сохранение урожая плодоносящих виноградников не позволили оказать должный уход. В итоге 298 га молодых однолетних виноградников пришлось списать, а агрофирма и винодельня «Юбилейная» были проданы.

Однако, несмотря ни на что, работы по созданию одного из крупнейших в России питомников по выращиванию виноградных саженцев были продолжены. На сегодняшний день идут работы по прокладке автодороги от центральной трассы к питомнику, заложена школка корнесобственных саженцев на территории 8,5 га, разработана артезианская скважина. Одновременно ведутся проектные работы по строительству комплекса питомника более 5000 кв. м, консолидируются земельные участки для посадки виноградников весной 2021 года. Кроме того, уже заключен контракт на поставку сертифицированного посадочного материала из Франции. Также в настоящее время ведутся переговоры с ведущими питомниками из Франции, Грузии, Австрии, Италии, Испании и научными центрами России. Вместе с тем ведется работа по формированию трудового коллектива, в который активно привлекаются молодые специалисты.

В целом же рамках проекта Адыгейского научного центра «Виноград» планируется до 2025 года организовать на территории 20 га производственный комплекс, состоящий из питомника на 12 млн саженцев, а также возвести вспомогательные и сопутствующие рабочие комплексы, машинно-тракторный парк, столовые, общежития, облагородить территорию и проложить дороги.

Однако самым главным направлением деятельности будет посадка виноградников и маточников подвоя и привоя. Под закладку многолетних лоз планируется выделить 3 000 га. Предполагается, что на этой территории будет возделываться около 100 сортов винограда из России, Грузии, Молдавии, Украины, Азербайджана, Австрии, Германии, Италии, Франции и Испании. Примерно 60% виноградников будут отведены под красные, а 40% – под белые сорта. Здесь же будет построена и винодельня, строительство которой намечено на 2022 год.

### НОВОСТИ



#### В честь юбилея Льва Голицына выпустили почтовую марку

24 августа, в день 175-летнего юбилея великого винодела Льва Сергеевича Голицына, в его Большом доме, а ныне в музее Дома шампанских вин «Новый Свет», состоялась презентация уникальной почтовой марки, выпущенной ограниченным тиражом 120 тысяч экземпляров. Инициатором создания марки выступили АО «Марка» (г. Москва) и ФГУП «Почта Крыма».

Под аккомпанемент скрипки в зале музея за голицынским столом состоялось гашение выпущенной по случаю торжества почтовой марки штепелем первого дня. Специальный штепель, созданный к этому событию, действует только один раз. После того как марка и конверт были отмечены – оттиск займет почетное место в Музее истории связи им. А.С. Попова.

Юбилейную марку для пополнения собственной филателистической коллекции или в качестве сувенира можно приобрести с 24 августа в любом отделении почты. Стоимость марки составляет 50 руб., а за конверт необходимо заплатить 16 рублей. «Мы рады, что заслуги выдающегося винодела не забыты! – комментирует событие главный энолог «Нового Света» Татьяна Максимова. – Лев Сергеевич не только основатель Дома шампанских вин «Новый Свет», его имя связано с виноделием всей России. Принципы виноградарства и виноделия, которые он заложил в свое время, его уроки и стремления по созданию качественных российских вин, находят отражение в работе каждого винодела нашей страны. Пусть такое, на первый взгляд незначительное, событие, как выпуск новой почтовой марки, напомнит об этом удивительном человеке. «Я хочу, чтобы рабочий, мастеровой, мелкий служащий пили хорошее вино», – говорил он. И мы внимаем ему, стараясь создавать вино, достойное его таланта и памяти».



несобственных саженцев. Одновременно была налажена система орошения, поскольку в этой местности существовал дефицит воды, которую

такого сорта, как Достойный, был зафиксирован на уровне 70%. Из этих саженцев был заложен виноградник на площади 299 га при схеме посад-

## ПЕРВЫЙ 1 000 000 000 МЮЗЛЕ ОТГРУЖЕН!

Компания «АМА-Дон», основанная в 2011 году, является единственным в России производителем мюзле экстра-класса – проволоочной уздечки, которая удерживает пробку игристых вин и винных напитков.

Производственная мощность ООО «АМА-Дон» составляет 250 млн мюзле в год. Компания предлагает оригинальные решения с индивидуальным дизайном и с возможностью позиционирования плакетки. На плакетку с мюзле может быть нанесено любое изображение, логотип, полноцветный рисунок, информация.

С помощью брендинга виноделы получают возможность выделить свою продукцию на полках, защитить от подделки, повысить узнаваемость продукта, подчеркнуть его эксклюзивность и увеличить продажи.

Производство компании «АМА-Дон» находится в городе Ростов-на-Дону.



На сегодняшний день предприятие располагает собственной производственной территорией и модифицированным парком оборудования, позволяющим выпускать мюзле экстра-класса. В активе «АМА-Дона» сегодня имеется 10 линий по выпуску мюзле с плакеткой, 2 линии, на которых делают мюзле без плакетки, и 4 линии для изготовления формованных плакеток. Вся продукция компании сертифицирована и подтверждена декларацией Таможенного союза «О безопасности упаковки».

В планах компании «АМА-Дон» – и дальше подтверждать лидерство на рынке мюзле, совершенствуя качество и увеличивая мощности. Результат нашей работы ежегодно высоко оценивается на международной выставке «Продэкспо».

Подробнее о компании: <http://www.ama-don.ru>



В июле 2020 года компания «АМА-Дон» отгрузила первый миллиард мюзле для ЗАО «Абрау-Дюрсо», с которым эффективно сотрудничает с 2013 года.



# КАКОЙ СЫР ПРИЗНАЛИ ЛУЧШИМ В РОССИИ?

(Продолжение, начало на стр. 4, 5)

29 августа в деревне Дубровское Истринского района Московской области на сыроварне Олега Сироты состоялся ежегодный сырный фестиваль «Сыр. Пир. Мир», в рамках которого был проведен конкурс «Лучший сыр России-2020». Газета Wine Weekly публикует полный список победителей и призеров этого состязания.

Полный список наград по конкурсным категориям:

ВЫДЕРЖАННЫЕ СЫРЫ		
Сыроварня	Сыр	Награда
«Соликамский сыр»	Джугас	Гран-при
«Кабош»	Перла ди Латте Веккио 9 мес.	Гран-при
«Частная сыроварня Fromagelle»	Чеддер 15 мес.	Гран-при
Сыроварня региона «Тильзит-Рагнит»	Качотта «Янтарная»	Гран-при
«Краснопольский сыровар»	Краснопольский	Золото
АО «Дмитровский молочный завод»	Сыр твердый МДЖ на с.в. 42%	Золото
«Соболев Сыр»	Чеддер выдержки 3 года	Золото
ЗАО «Совхоз имени Ленина»	Гауда 14 мес.	Золото
ЗАО «Совхоз имени Ленина»	Гауда 18 мес.	Золото
ООО «Сурис» Pastoral	Pastoral	Золото
«Итальянские традиции»	Гран Кремлино	Золото
«Логовская сыроварня»	Горный резерв	Золото
«Кабош»	Гранде Формецца 12 мес.	Золото
Экопарк «ЯсноПоле»	Вележе козий	Золото
«Деревенские истории»	Кудесник	Золото
«Премиола»	Премиоло Пеппе Неро	Золото
«Сыры Любви Горбачевой»	Любаша	Золото
ИП ГКФХ Букарев А.А.	Монтазио	Золото
«Воскресенский сыродел»	LE BUYERE	Серебро
«Истринская сыроварня»	Дубровский	Серебро
Экопарк «ЯсноПоле»	Сыр Вележе коровий выдержанный	Серебро
Ферма 48 (СПК «Авангард»)	Грюйер	Серебро
ЗАО «Совхоз имени Ленина»	Гауда 8 мес.	Серебро
ООО «Грана Россо»	Грана Гротта	Серебро
«Раниталь»	Пармезан	Серебро
Губинская сыроварня СХП «Наш Аграрий»	Чеддер козий	Серебро
Сырная мастерская «GRANA»	Русич (пикантный)	Серебро
АО «Дмитровский молочный завод»	Палермо с МДЖ в сух.вещ. 40% 14 мес.	Серебро
ИП ГКФХ Хрестин В. Н.	Грана 18 мес.	Серебро
«Кабош»	Маэстро Баттиста Веккио	Серебро
Экопарк «ЯсноПоле»	Любижи коровий	Серебро
«Макарьевская сырная Артель»	Макарьевский летний 8 мес.	Серебро
«Соболев Сыр»	Чеддер 12 мес.	Серебро
Feodogo	Таврический	Серебро
«Сітьор Джованни»	Пармезан	Серебро
ООО «Богимовские сыроварни»	Джерси Чеддер	Серебро
Сыроварня братьев Васильевых	Эр Кече	Серебро
«Истринская сыроварня»	Фестивальный	Бронза
«Итальянские традиции»	Мантова	Бронза
«Солоновкино»	Кержак	Бронза
LaBrie	Томм голд	Бронза
«Премиола»	Премиоло Тартуфо	Бронза
Сыроварня «ВЕЛЕМИ»	Велеми Пикантный	Бронза
Сыроварня братьев Васильевых	Акпатыр	Бронза
Fromagerie d'origine	Грюйер	Бронза
КОЗЬИ МЯГКИЕ СЫРЫ		
Сыроварня	Сыр	Награда
«Ремесленные сыры Алексея Андреева»	Кабриоль	Золото
«Ремесленные сыры Алексея Андреева»	Филь Руж	Золото
Сыроварня «Известная»	Моншер	Золото
Сыроварня Ольги Кошелевой	Банон	Золото
Частная сыроварня Fromagelle	Папоротник (фантазия на тему Валансе)	Золото
Частная сыроварня Fromagelle	Сент-мор	Золото
«Ремесленные сыры Алексея Андреева»	Тур де Шевр	Серебро
«Ремесленные сыры Алексея Андреева»	Кроттен Дворяниновский молодой	Серебро
Сыроварня Ольги Кошелевой	Валансе	Серебро
«Раниталь»	Лавчиз козий	Серебро
Фермерская усадьба «Лесной Берег»	Фета по-итальянски козий	Бронза
«Сырный Папа»	Брик де Шевр козий	Бронза

«Сырный Папа»	Валансе	Бронза
Сыроварня Ольги Кошелевой	Камамбер козий	Бронза
Ремесленные сыры Алексея Андреева	Мотэ	Бронза
Country Kraft	Банон	Бронза
Ремесленные сыры Алексея Андреева	Кроттен Дворяниновский выдержанный	Бронза

КОЗЬИ ТВЕРДЫЕ СЫРЫ		
Сыроварня	Сыр	Награда
Частное хозяйство «Эко-Град»	Акатовский	Золото
ИП ГКФХ Хрестин В. Н.	Лама	Золото
«Сыр Борисовский (Альянс Фермервест)»	Борисовский козий	Золото
«Сырная деревня на Рязанщине»	Богатырский козий	Золото
«Дубравушка»	Золотой козерог	Серебро
«Сыры Любви Горбачевой»	Белый камушек	Серебро
СПСК «Сырные истории»	Грана Капра трюфель	Серебро
Сыроварня «Велеми»	Иборес	Серебро
«Солоновкино»	Кержак	Серебро
«Соболев Сыр»	Соболевский	Бронза
«Дубравушка»	Серебряные близнецы	Бронза
Губинская сыроварня СХП «Наш Аграрий»	Чеддер козий	Бронза
КФХ «Великоречное»	Голандская коза 8 мес.	Бронза
Ферма и сыродельня «Аманди»	Канталь козий 12 мес.	Бронза
Ферма и сыродельня «Аманди»	Томм козий 18 мес.	Бронза
Ферма и сыродельня «Аманди»	Сыр твердый «Азиаго» козий	Бронза
Ферма и сыродельня «Аманди»	Сыр полутвердый «Аманди» козий	Бронза
Fromagerie d'origine	Капра	Бронза
Частное хозяйство «Эко-Град»	Имбирная козочка	Бронза
Сыроварня Ольги Кошелевой	Пьяная коза	Бронза

ОВЕЧЬИ СЫРЫ		
Сыроварня	Сыр	Награда
«Ремесленные сыры Алексея Андреева»	Брик де Бреби	Гран-при
«Ремесленные сыры Алексея Андреева»	Камамбер овечий	Гран При
КФХ «Царство золотого петушка» ИП Муляк Нина Викторовна	Полутвердый из цельного овечьего молока	Серебро
«Ферма Покров»	Романовский молодой	Серебро

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ		
Сыроварня	Сыр	Награда
«Гран Летье»	Томм де Гран Летье весенний молодой	Гран-при
Endorf	Lautter	Золото
«Сыроварня Мишель»	Овечий высокогорный	Золото
«ШокоСыр»	Манчего по мотивам	Золото
Сыроварня Александро-Невской лавры	Монастырский	Золото
«Соболев Сыр»	Комте	Золото
«Гран Летье»	Кроттен д'Обонн	Золото
ЗАО СХП «Дружба»	Амстелмер Йонг	Золото
ЗАО «Совхоз имени Ленина»	Гауда 4 недели	Серебро
ИП ГКФХ Хрестин В. Н.	Стромиловский	Серебро
АО «Кизлярагрокомплекс»	Гауда	Серебро
«Компания ПроСыр»	Лесной	Серебро
Эко-ферма «Ройгас»	Ароматный	Серебро
«Краснопольский сыровар»	Монтье	Серебро
«Краснопольский сыровар»	Гауда 3 мес.	Серебро
«Соболев Сыр»	Раклет	Серебро
АО «Кизлярагрокомплекс»	Кроттен	Серебро
«Филимоново Раздолье»	Неро	Серебро
«Краснопольский сыровар»	Скоморца	Серебро
Сыроварня братьев Колесник	Гауда	Бронза
Сыродельня «Дединовское Подворье»	Делиновский № 20 Edam style	Бронза
«Соболев Сыр»	Грюйер 6 мес.	Бронза
«Шастин Сыр»	Козий экстра	Бронза
«Воскресенский сыродел»	Корольков	Бронза
ООО «Семикаракорский сыродельный комбинат»	Сардо	Бронза
Сыроварня Александро-Невской лавры	Асыяго	Бронза
LaBrie	Ред Лестер	Бронза
Сыроварня «Велеми»	Волоховский	Бронза