

СОБЫТИЯ



Будут ли приняты поправки в ФЗ-468?

Перед вторым чтением поправок в ФЗ-468 «о виноградарстве и виноделии в РФ» и поправок в другие «профильные» законы, запланированные на июнь, у виноделов есть возможность высказать свое мнение по этим вопросам на конференции VIII Черноморского форума виноделия «ВИНО и КОНЬЯК РОССИИ» 9 июня 2021 года в Новороссийске.

Среди тем, которые планируется обсудить на форуме, – сразу несколько наиболее актуальных вопросов. Когда будут легализованы специализированные винные ярмарки? Каковы перспективы субсидирования импортного посадочного материала? Какой будет структура российских винодельческих СРО и Центральной дегустационной комиссии? Успеют ли принять Технический регламент ЕАЭС и новые ГОСТы? Станет ли коньяк частью винодельческого законодательства? Ответы на эти вопросы постараются найти участники конференции VIII Черноморского форума виноделия «ВИНО и КОНЬЯК РОССИИ» 9 июня 2021 года в Новороссийске.

(Подробнее на стр. 6)

БУЛАТ ХАСАНОВ: «В РОССИИ ПОВЫШАЕТСЯ КУЛЬТУРА ХРАНЕНИЯ ВИНА!»

Компанию POZIS называют легендой российского холода. Это российское предприятие, входящее в госкорпорацию «Ростех», выпускает холодильное оборудование с 1959 года. Занимаясь производством бытовых и медицинских холодильников и морозильников, компания стала первым российским серийным производителем специализированных холодильных шкафов для хранения вина. Об особенностях и тенденциях этого сектора рынка газете Wine Weekly рассказал заместитель генерального директора по стратегическому маркетингу компании POZIS Булат Хасанов.

– Булат Радикович, что представляет собой рынок винных шкафов в России, что сегодня на нем происходит?

– Сегодня на рынке присутствует большое количество производителей винных шкафов из различных стран. И год от года объемы этого рынка существенно меняются – то в сторону увеличения, то в обратном направлении.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ

Gambero Rosso
2021

TRE BICCHIERI



Gambero Rosso
возвращается в Россию

6 июля в Москве, в Центре международной торговли, а 8 июля в Санкт-Петербурге, в отеле Astoria, пройдут летние гастроли Tre Bicchieri Gambero Rosso. В рамках этих мероприятий будут представлены вина и винодельни, получившие высшие оценки в 34-м ежегодном путеводителе Vini d'Italia

В 2020 году Gambero Rosso выпустил 34-й ежегодный путеводитель Vini d'Italia, переведенный на английский, немецкий, китайский и японский языки. Это результат года работы команды экспертов-дегустаторов, которые посетили винодельческие хозяйства во всех регионах Италии и швейцарском кантоне Тичино. В гиде представлены 2 645 виноделен и 24 638 вин, которые оценены по шкале от 1 до 3 бокалов. В этом году было присуждено рекордное количество «трехбокальных» наград – 467. Лидером по их количеству высших наград среди итальянских регионов стала Тосקנה с 90 «трехбокальными» винами. Гид Vini d'Italia – больше чем список наград и рейтингов, это – фундаментальное издание для всех специалистов индустрии и ценителей качественных итальянских вин. С апреля 2020 года издание можно купить на Apple и Amazon.

(Продолжение на стр. 4)

I Национальный конкурс вин 20 – 21 мая 2021



WINE PARK WINEINCognITO
В Крыму подвели итоги 1-го Национального конкурса вин российских производителей, финал которого проходил 20-21 мая в Центре винного туризма WINEPARK, расположенному на территории Mriya Resort. Ранее, в полуфинале, из 800 образцов эксперты проекта отобрали 80 самых достойных вин, которые были оценены с помощью независимой экспертной платформы Wineincognito.

КТО ПОБЕДИЛ НА ПЕРВОМ НАЦИОНАЛЬНОМ КОНКУРСЕ ВИН?

Национальный конкурс вин положил начало работе проекта и станет первым ежегодным мероприятием Винного парка, призванным объединить российских производителей вин с целью продвижения российского виноделия на мировой арене.

В этом году конкурс был организован совместно с Wineincognito, экспертной платформой цифровизации знаний о вине. Она включает в себя программные решения, которые позволяют всесторонне исследовать органолептику, дизайн и потребительский спрос на вино. Конкурс проходил в несколько этапов. Всего в нем участвует 800 вин

России от 54 винодельческих хозяйств, в финал вышли 80 сильнейших образцов. Отборочные этапы прошли в Москве с 19 апреля по 9 мая на базе винной школы WineQ. Финал состоялся на площадке Центра винного туризма WINEPARK.

В ходе финальных дегустаций были определены лучшие российские вина в следующих категориях:
Лучшее российское красное вино – Кубань-Вино – Коллекционное Саперави Шато Тамань Резерв-2017 – 89 баллов.
Лучшее российское белое вино – Альма Велли – Шардоне Резерв-2017 – 89 баллов.

Лучшее российское розовое вино – Собер Баш – Цимлянский черный-2020 – 87 баллов.

Лучшее российское игристое вино – Лефкадия – Темелион 48-2015 – 88 баллов.

Лучшее российское специальное вино – Фанагория – Вельвет Сизн Мускат-2018 – 90 баллов.

Помимо органолептических свойств вина отдельная панель профессиональных дизайнеров оценивала дизайн этикеток. Экспертное жюри дополнительно отобрало вина по следующим категориям:

«Лучший дизайн. Российское красное вино» – Винодельня Шато Пино – Вино Классика Пино Нуар – 2019 – 93 балла.

«Лучший дизайн. Российское белое вино» – Лефкадия – Вино Коллекция Холостяка Вионье – 2017 – 85 баллов.

«Лучший дизайн. Российское розовое вино» – Винодельня Шато Пино – Вино Шары Колдуна Блаш – 2019 – 81 балл.

«Лучший дизайн. Российское игристое вино» – Поместье Голубицкое – Игристое Вино Тет де Шеваль – 2017 – 74 балла.

(Продолжение на стр. 3)

СОБЫТИЯ



Wine Picnic-2021

снова пройдет в яхт-клубе «Галс»

12 июня в Москве, в яхт-клубе «Галс» на берегу Пироговского водохранилища, в седьмой раз пройдет ежегодный фестиваль Wine Picnic, организованный Российской ассоциацией сомелье. Это мероприятие уже давно зарекомендовало себя не только как место встречи профессионалов винного рынка и поклонников вина, но и как отличная площадка для совместного отдыха.

В программе Wine Picnic-2021 большие дегустации от ведущих российских виноторговых компаний: AST, которая выступает генеральным партнером, Simple, Beluga group, «Форт», «Алиант», DP-Trade, ISSI group, ЮТА и др. Кроме того, гостей ждут более 10 мастер-классов от известных сомелье России, среди которых: Влад Маркин, Роман Сосновский, Евгений Богданов, Денис Юрченко.

В развлекательной программе предусмотрены прогулки на яхте, винное и сырное казино, розыгрыш вин от партнеров и другие мероприятия. Повара ресторана «Галс» будут готовить блюда на открытом огне. Гостям также будут предложены сыры, устрицы, мясные деликатесы и другие закуски.

Регистрация и продажа билетов уже началась. Для членов РАС предусмотрена скидка.

Зарегистрироваться для участия в Wine Picnic-2021 Вы сможете здесь:

<https://sommelier.timepad.ru/event/1632185/>

ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ОБЛИЦОВКИ ШКАФА

венге	
вишня темная	
дуб	
красное дерево темное	
орех	
каштан темный	

МОЖНО ПОКРАСИТЬ В ЛЮБОЙ ЦВЕТ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ

БУЛАТ ХАСАНОВ: «В РОССИИ ПОВЫШАЕТСЯ КУЛЬТУРА ХРАНЕНИЯ ВИНА!»

(Продолжение, начало на стр. 1)

На эти колебания влияет много факторов: и развитие туризма в российских регионах, и курс валют, а в настоящее время – и ограничения, связанные с пандемией COVID.

Важно и то, что за последние лет пять в России повысилась культура потребления вина, а с ней и культура его хранения. Причем мы это видим не только по сегменту HoReCa, где профессиональный шкаф является обязательной номенклатурой, но и по розничным покупателям, ценителям вина, которые все чаще приобретают винные шкафы для хранения дома своих частных коллекций. Есть запросы и от гаражистов. И это здорово! Если раньше на тех или иных мероприятиях, корпоративных вечерах употреблялись по большей части тяжелые, крепкие напитки, то сейчас ситуация изменилась. Люди собираются вечером, открывают бутылочку вина, общаются... Они начинают разбираться в винах, понимать их, ценить – в том числе отечественные вина, качество которых за последние годы, я считаю, значительно выросло. И мы в своей области тоже растем. Да, еще несколько лет назад на рынке винных шкафов было настоящее засилье иностранцев, однако в последние годы этот тренд удалось развернуть, что позволило нам значительно нарастить свою долю.

– **И какая доля рынка винных шкафов сегодня принадлежит российским, а какая зарубежным поставщикам? Кто здесь «правит бал»?**

– Мы знаем два отечественных завода, которые дополняли ассортимент выпускаемой ими продукции винными шкафами. Однако, как и в целом по миру, приходится плотно конкурировать с китайскими производителями.

– **А когда вы вышли на этот рынок?**



– По-настоящему – пять лет назад. До этого мы вроде бы на нем присутствовали, но не понимали, почему у нас нет нормальных продаж. Поговорив с экспертами, мы осознали, что выпускаем псевдо-профессиональный продукт: коричневый холодильник с трех метров был похож на винный шкаф, но по опциям и функционалу никаким требованиям не соответствовал. И мы с нашими производственниками и техническими службами, заручившись рекомендациями знатоков и экспертов, включились в работу и создали профессиональный шкаф.

Правильно определив свою целевую аудиторию, начали выходить на этот рынок и позиционироваться на нем. Только после того, как наш продукт стал профессиональным, соответствующим современным требованиям сомелье и потребителей сегмента HoReCa, началось серьезное увеличение объемов производства и пошли обороты. К сожалению, на 50% наши холодильники состоят из импортных комплектующих, в основном европейских. И вовсе не потому, что мы не хотим брать отечественные, – просто у нас в стране или нет того, что нам нужно, или же то, что есть, не соответ-

ствует нашим и наших потребителей требованиям.

– **Есть ли у вас планы в будущем уменьшить долю импортозависимости?**

– Не думаю, что в ближайшее время в России смогут локализовать специфические комплектующие для винных холодильников – рынок этот не такой уж большой, чтобы здесь открывать какие-то производства. Скорей всего, эта тенденция – когда используется около половины импортных комплектующих – сохранится. Знаете, мы применяем отчасти «китайский» подход: покупаем несколько холодильников или какую-то новинку у конкурентов, где-то используем свои наработки, где-то заимствуем лучшие мировые практики, иногда конструкторы или поставщики предлагают нам свои ноу-хау, какие-то интересные решения.

На месте стоять нельзя, иначе спрос уйдет в сторону. Люди хотят новизны, свежих решений, чтобы опции и функционал обновлялись и дизайн не отставал. Мы все время развиваемся, находимся в постоянном движении: регулярно выезжаем в европейские и другие страны, следим за ситуацией на рынках, отслеживаем, какие в нашей области появились технические и дизайнерские открытия. Сейчас, к сожалению, из-за пандемии перемещения по миру значительно ограничены.

– **Какие тенденции наиболее характерны для этого сектора рынка?**

– Мы видим увеличение спроса среди покупателей из сегмента HoReCa и частных клиентов. Рестораны, занимаясь организацией хранения вин, все чаще предпочитают покупку винных шкафов POZIS. И это объяснимо: при нестабильной ситуации на рынке не каждый ресторатор готов инвестировать средства в постройку винной



Цветовые решения винного шкафа



Черный



Вишневый



Серебристый

POZIS

Профессиональное хранение вина



Тонированное
стекло



Влажность
более 50%



Виброгасящий
компрессор



LED-подсветка

Категорийный менеджер

Тел.: +7 (927) 498-88-19

E-mail: wine@pozis.ru



Полный модельный ряд винных шкафов POZIS
представлен на официальном сайте www.pozis.ru



комнаты или погреба. К тому же винные шкафы удобны и в случае переезда ресторана – их легко можно перевезти в новое место. Для подобных задач мы доработали винный шкаф ШВ-120, увеличив его вместимость с 119 бутылок «Бордо» объемом 0,75 л до 167 бутылок. Конструкция в виде этажерки позволяет закладывать вина на длительный срок хранения. Еще один тренд – стремление предприятий торговли организовать красивую выкладку вин в торговом зале. Мы специально разработали наклонные полки для демонстрации этикетки бутылок, а наличие выдвижных полок позволяет удобно презентовать бутылку посетителям. Для розничной сети «Лента», к примеру, по их техзаданию разработали на базе ШВ-120 винные шкафы с индивидуальной комплектацией полок. Там холодильник устанавливается как Side-by-Side из двух шкафов: в первом все бутылки располагаются вертикально, в другом – под углом, для демонстрации этикеток.

– Ваша продукция продается только в России или вам удалось наладить продажи и за рубежом? В какие страны экспортируются ваши винные шкафы и каков объем зарубежных поставок?

– Компания имеет широкую дистрибуторскую сеть на территории России, где у нас работают более 200 авторизованных сервисных центров, а также наладила прямые поставки зарубежным дистрибуторам более чем в десяти странах. Наша продукция пользуется большим спросом в постсоветских странах – Казахстане, Армении, Азербайджане и др., куда мы ее регулярно поставляем с учетом оптимальной логистики. А они, в свою очередь, сами занимаются экспортом

наших шкафов в соседние страны. В целом доля экспорта по итогам прошлого года у нас составила 15%. То есть из всего объема произведенной продукции 350 тыс. штук – на экспорт мы поставили 50 тысяч. В том числе в страны дальнего зарубежья. С 2019 года мы экспортируем винные холодильники в Италию, сейчас готовим к отгрузке очередную партию. Причем наш итальянский партнер продает шкафы и европейским потребителям – в Испанию, в Болгарию. Дистрибуторы в странах СНГ закупают винные шкафы в ассортименте с бытовой и медицинской холодильной техникой, а вот партнеры из Италии включили их в постоянный ассортимент закупки.

– Кто сегодня является основными потребителями ваших винных шкафов: профессионалы (представители ритейла и HoReCa) или поклонники вина? И как объемы сбыта выглядят в процентном соотношении?

– Сегодня технику POZIS все чаще выбирают профи – сомелье, рестораторы, владельцы винных магазинов и бутиков. Что касается объемов сбыта, мы можем оценить только российские продажи: здесь соотношение ритейла и HoReCa к частным клиентам составляет 70/30.

– Это соотношение за последние годы менялось или оставалось неизменным?

– Года 3-4 назад пропорция была 90/10, на долю частных клиентов, наверное, даже меньше приходилось, где-то 8-10%. То есть сегмент частных заказчиков вырос больше и быстрее, чем HoReCa. А объемы производства и продаж винных шкафов выросли за последние три года практически втрое!

– Какова ценовая политика компании POZIS? В каком ценовом диапазоне выпускаются ваши винные холодильники и шкафы?

диапазоне выпускаются сегодня ваши винные холодильники и шкафы?

– Розничная цена существенно зависит от курса валюты (я уже говорил, что запчасти у нас импортные) и начинается с 33 тысяч рублей. У меня дома стоит наш маленький винный шкаф, он стоит около 35 тысяч. Образец в стандартной комплектации в массиве дерева обойдется от 135 до 165 тысяч рублей. Однажды у нас был интересный нестандартный проект: 10 шкафов, которые мы обшивали деревом, а еще стену делали – это обошлось заказчику примерно в 2,5 млн рублей.

– Это проект для частного клиента?

– Да, для группы из пяти семей, живущих в жилом комплексе. На

нить и белые, и красные вина в разных температурных режимах.

Каждая камера в данной модели укомплектована собственным микропроцессорным блоком управления и мотор-компрессором, что позволит при необходимости выключать одну из камер.

– Как повлияла пандемия, которая, собственно, еще не закончилась, на объемы производства и продаж винных шкафов? Восстановливается ли спрос?

– В период локдауна спрос снизился до нуля. Сильнее всего пандемия ударила по продажам с апреля по октябрь прошлого года. При этом наиболее сложными месяцами оказались



территории комплекса люди организовали небольшой ресторанчик, своего рода винный клуб, где они собираются, вместе отмечают семейные праздники.

– А какие модели пользуются наибольшей популярностью? Какая из них является лидером продаж?

– Профессионалы рынка предпочитают винный шкаф модели ШВ-120, который мы можем комплектовать с различными вариациями полок, выдвижным ящиком для хранения бутылок. Лидером продаж у частных клиентов является двухкамерный шкаф ШВД-78, который позволяет хра-

нить и май, когда мы практически не работали: я имею в виду холодильное производство в целом. А потом, с июня по октябрь, все постепенно начало выравниваться, и к концу года проявился отложенный спрос. Стабильный спрос мы наблюдаем и по итогам четырех месяцев 2021 года, что не может не радовать. Но пока рано говорить о реальном увеличении спроса, ведь большинство заказов у нас перешли с 2020 года, когда из-за ограничений наши партнеры не могли запускать свои бизнес-проекты.

(Продолжение на стр. 4)

НОВОСТИ



«Балтийский Кубок» разыграют в 19-й раз

9-11 июня в Санкт-Петербурге, в «Гранд Отель Эмеральд», состоится XIX Открытый профессиональный конкурс «Балтийский Кубок-2021». Конкурс пройдет при поддержке Института вин Германии DWI и Бюро австрийского винного маркетинга AWMB.

Программа конкурсных мероприятий:

9 июня – Салон вин Германии.

Семинар Института вин Германии

10 июня – Отборочный тур

Салон вин из ассортиментного портфеля спонсоров и партнеров проекта. Объединенная экспозиция вин Австрии

11 июня – Полуфинал конкурса, финал и церемония награждения.

Спонсоры конкурса: «Форт», «Ладога», «Кубань Вино», проект L-Wine.

Партнеры конкурса: компании «МБГ», «Арсенал», «Алианта Групп».

Для участия в конкурсе необходимо внести регистрационный сбор в размере 1 000 руб. Членам Петербургской ассоциации сомелье (ПАС) предоставляется скидка 50%.

Регистрация участников конкурса сомелье «Балтийский Кубок-2021» проводится здесь:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc3H9pAD9iMA8oIc_7MYa9aaBfsrS2kHi-d7tnHGhQ18XltQ/viewform?fbclid=IwAR3R4pFz4msPSsrA1EH6MHHCRSEiUswLdegfOC0ZZ7cIN7XzhkDG6KgQzI8

После заполнения этой регистрационной формы на адрес вашей электронной почты будет выслана подробная информация о порядке и способах перечисления регистрационного сбора.

и Крыма как уникального винодельческого региона мира.

Пространство площадью 30 гектаров включает: парковую территорию, виноградник, гравитационную винодельню, ресторан и винотеку, робота-сомелье, собственную сыроварню, уникальное экспозиционное пространство как в самом здании, так и под открытым небом, амфитеатр для отдыха и проведения различных мероприятий.

Сразу после конкурса, 22 и 23 мая стартовал первый этап запуска Винного парка. Гостям стали доступны все регулярные форматы посещений и активности Винного парка в тестовом режиме.

КТО ПОБЕДИЛ НА ПЕРВОМ НАЦИОНАЛЬНОМ КОНКУРСЕ ВИН?



клuster. Мы стремимся к тому, чтобы Винный парк стал крупнейшей объединяющей площадкой для индустрии

российского виноделия. История Винного парка только начинается, и впереди нас ждет много меро-

(Окончание. Начало на стр. 1)

«Лучший дизайн. Российское специальное вино» – Кубань-Вино – Специальное вино Шато Тамань Резерв Гранд Десерт Траминер – 2015 – 70 баллов.

Для оценки вин приглашены 34 заслуженных эксперта отрасли, среди которых: главный винодел Центра винного туризма WINEPARK Томас Долл, популярный винный журналист и блогер, судья российских и международных винных конкурсов Денис Руденко, кандидат биологических наук, член Российской ассоциации сомелье Ирина Годунова, президент Ассоциации кавистов России, создатель школы вина WineQ и платформы Wineincognito Алексей Соловьев, винный журналист Илья Кириллин, один из ведущих винных экспертов Москвы, победитель «Российского конкурса сомелье – 2021» Владимир Косенко.

«Очень интересно наблюдать, как развивается винодельческий рынок в России, формируется огромный

приятий, дегустаций, образовательных проектов, которые станут важной составляющей винодельческой культуры нашей страны. Мы верим, что Национальный конкурс вин придаст новый импульс позиционированию и продвижению российского вина», – сообщила Евгения Константинова, руководитель Центра винного туризма WINEPARK.

WINEPARK – уникальный проект, направленный на развитие винодельческой культуры страны и повышение интереса к российскому вину. Многофункциональная платформа парка призвана объединить в себе все самое интересное в мире виноделия, энотуризма и эногастрономии. Миссия парка – возрождение России

НОВОСТИ



ProWein

ProWein-2022
начинает регистрацию
участников

7 мая стартовала регистрация для участников международной выставки вин и спиртных напитков ProWein-2022. Зарегистрироваться для участия в этом мероприятии можно в режиме онлайн по адресу: www.prowein.com/2330. Крайний срок бронирования выставочных площадей на ProWein – 30 июня 2021 года.

Мероприятие пройдет с 27 по 29 марта 2022 года на выставочной площади в Дюссельдорфе, Германия. Экспоненты ProWein 2019 могут легко зарегистрироваться на ProWein-2022 с помощью существующего входа в систему и внести необходимые изменения в регистрационную форму. Участникам, впервыеучаствующим в выставке, будут даны пошаговые инструкции по подаче заявки в режиме онлайн.

ProWein – это ведущая мировая выставка вин и спиртных напитков, а также крупнейшая отраслевая встреча для профессионалов виноделия, производства, торговли и гастрономии, предлагающая трехдневные деловые встречи и дополнительную образовательную программу. На этой площадке будут представлены практически все винодельческие регионы мира, а также компании-производители из сегмента крепких спиртных напитков. В последней выставке ProWein, которая состоялась в 2019 году, приняли участие 6900 экспонентов из 64 стран и 61 500 посетителей из 142 стран.

Зарегистрироваться для участия в выставке Вы сможете здесь:

https://www.prowein.com/en/For_Exhibitors/Become_an_exhibitor/_Online_Application

БУЛАТ ХАСАНОВ: «В РОССИИ ПОВЫШАЕТСЯ КУЛЬТУРА ХРАНЕНИЯ ВИНА!»



(Продолжение, начало на стр. 1 – 3)

Тем не менее, если в прошлом году по итогам 1-го квартала у нас по сравнению с предыдущим годом зафиксирован почти 40-процентный рост, то в первом квартале 2021-го в сравнении с 2020-м мы выросли в два раза.

– Даже превзошли «доковидные» объемы?

– Конечно. В 1-м квартале прошлого года все еще нормально функционировало, и к этому хорошему кварталу мы в этом году приросли вдвое. Сегодня у нас по всей России работает более 200 авторизованных сервисных центров, обслуживающих всю номенклатуру производимой нами техники. Не буду говорить, что у нас холодильники не ломаются – всяческое бывает, и Rolls-Royce ручной сборки иногда барахлит. Но своим потребителям мы гарантируем качественный сервис и получение необходимых услуг в оперативном режиме.

– Планируете ли вы вывести на рынок какие-то новые модели?

– Мы сейчас как раз обновляем линейку и находимся в поиске иного дизайна и функционала. В этом году мы намерены предложить покупателям новинку – премиальную линейку под другой торговой маркой (она у нас уже зарегистрирована). Компания разработала интерьер и экстерьер этого шкафа: снаружи у него новая панель управления, стеклопакет и подсветка на двери – все новое. Мы и в конструкцию внесли серьезные изменения – подобрали новый мотор-компрессор. Вообще мотор-компрессор – это сердце любого холодильника, хоть бытового, хоть винного. Сегодня общемировым трендом стал акцент на снижение потребления энергии, и мы тоже в этом направлении активно работаем. Но не буду пока раскрывать все карты.

– Насколько бесшумно работает новое «сердце»?

– У стандартного компрессора линейного типа шум возникает, когда он запускается и отключается. А новый инверторный компрессор работает в постоянном режиме – там поршень ходит то чуть медленнее, то чуть быстрее, но посторонних звуков при этом практически не издает. И, соответственно, энергоэффективность у него значительно выше.

– Какие еще современные технологии и инновации применяются сегодня при разработке ваших винных шкафов?

– Компания планирует серийно использовать инверторные мотор-компрессоры международного концерна Embraco, что тоже повысит энергоэффективность наших изделий. Этую же задачу призваны решать и стеклопакеты с низким коэффициентом тепловых потерь – опытные работы по их использованию уже идут. Также мы разрабатываем новые шкафы большего объема для хранения до 232 бутылок вина. Думаем, что эта модель будет хорошо востребована в секторе HoReCa. Однако и для серьезных коллекционеров это тоже неплохой вариант.

– На вашем предприятии сейчас проводится модернизация – что она в себя включает? Установку каких-то технологических линий, нового оборудования?

– Да, речь идет о линии заливки – профессионального технологического оборудования, которое позволяет увеличить объемы, а также снизить количество производственных операций. Первый этап модернизации у нас прошел в начале 2000-х годов, и наш станочный парк старым не назовешь. Но любое оборудование имеет свойство изнашиваться. Сейчас мы взаимодействуем с теми же производителями, что нам его изготовили почти 20 лет назад. Кстати, когда они к нам приехали, то удивились, что эти станки до сих пор функционируют. А благодаря чему мы их сохранили в рабочем состоянии? Вовремя проводили плановые профилактические работы, ремонты, использовали оригинальные запчасти. Это как с самолетом – не бывает ведь самолетов новых или старых: если его хорошо обслуживают, то и 30-летний лайнер прекрасно летает. Но, конечно, у нового оборудования и точность, и скорость другие. Наши партнеры тоже на месте не стояли, развивались, и предложили нам свое современное оборудование.

– Насколько после модернизации увеличится объем выпуска продукции?

– В целом объем производства

холодильной техники на нашем заводе

вырастет до 550-600 тысяч единиц

в год – практически на 40% (сегодня – порядка 350 тысяч).

И по винным

холодильникам мы также наращиваем

производство. Если на рынке они будут

востребованы, мы можем нарастить

выпуск хоть на 100% – производствен-

ные мощности это позволяют. Основ-

ная номенклатура у нас – бытовые

холодильники, однако винные шкафы

для нас более рентабельны. Поэтому,

если будет спрос, мы готовы и в два,

и в три раза увеличить их выпуск. В

принципе, можно полностью закрыть

всю потребность этого сектора.

Хотя я понимаю, что монобренда

на рынке не может быть априори,

поэтому не пытаю иллюзий – задачи

захватить весь мир мы не ставим. Зато

мы в полной мере готовы обеспечить

тот новый спрос, который формируем

с нашими партнерами. Компания

участвует в разработке премиальной

(Окончание. Начало на стр. 1)

Все мероприятия проходят в строгом соответствии с нормативами безопасности, принятными в связи с пандемией Covid-19. Мы заботимся о здоровье наших гостей и участников.

Название Gambero Rosso («Красная креветка») было позаимствовано из книги Карло Коллоди – так называлась таверна, куда коварные Лиса и Кот привели Пиноккио на ужин. В 1986 году «Гамборо Россо» появилось в формате еженедельного приложения к итальянской газете Il Manifesto. Год спустя был издан первый винный путеводитель Gambero Rosso, а в 1999 году создан первый европейский тематический телеканал Gambero Rosso Channel. Вскоре Gambero Rosso открыл грандиозный комплекс «Города Вкуса» (Città del Gusto) в Риме, винную школу, запустил магистерские программы, а в ноябре 2015 года акции компании начали торговаться на бирже.

Специальные премии
Vini d'Italia-2021

Винодельческое хозяйство года
GRUPPO SANTA MARGHERITA (CA' DEL

GAMBERO ROSSO ВОЗВРАЩАЕТСЯ В РОССИЮ

BOSCO, CÀ MAIOL, KETTMEIR, LAMOLE DI LAMOLE, MESA

Кооператив года

CANTINA PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO

Лучшее новое винодельческое хозяйство

RIDOLFI

Виноградарь года

ANTONELLA LOMBARDO

Премия за разумное природопользование

FIRRIATO

Премия «Солидарность»

VILLA RUSSIZ

Игристое вино года

Op Pinot Nero Dosaggio Zero Farfalla Cave Privée '11 BALLABIO

Белое вино года

Sopraquota 900 '19 – ROSSET TERROIR

Розовое вино года

Cerasuolo d'Abruzzo Pie delle Vigne '18 CATALDI MADONNA

Лучшее вино для медитации

Vernaccia di Oristano ANTICO GREGORY '76

Лучшее соотношение цена/качество

Friuli Pinot Bianco '19 – VIGNETI LE MONDE

Красное вино года

Barolo Ornato '16 – PIO CESARE

АКЦЕНТ НА PROSECCO DOC

Жажды Prosecco не иссякает. Самое продаваемое в мире игристое Prosecco DOC производится исключительно в регионах Венето и Фриули. Ежегодно в продажу поступает 500 миллионов бутылок, 70% из которых идет на экспорт. Легкое, универсальное, ароматное, питкое prosecco называют «роскошью, доступной каждый день». Prosecco подходит к любому времени суток: перед, во время и после обеда, вместо традиционного «файв-о-клок ти», для аперитива, как сопровождение ужина, и даже как завершение дня. Консорциум Prosecco

DOC организует собственный корнер с большим ассортиментом prosecco от лучших производителей. Кроме того, в деловой программе предусмотрено проведение 2 специальных мастер-классов от главного редактора гида Vini d'Italia, темы которых будут объявлены позже. Gambero Rosso – единственный в своей области мультимедийный холдинг: он выпускает журналы, книги, путеводители и имеет не только свой сайт, но и интернет-TB, приложения для смартфонов и собственный телеканал Sky 412. Путеводитель Vini d'Italia Wine Guide выходит на китайском, японском, английском и немецком языках. «Три бокала» от Gambero стали престижной наградой и признанным во всем мире знаком качества. Крупнейшие виноторговые компании руководствуются оценкой Gambero Rosso при выборе вин в свой портфель. С 1987 года Gambero Rosso проводит дегустации, представляет

итальянские вина и продукты питания и сертифицирует их качество, рассказывает миру захватывающие истории о создании лучших вин и итальянских традициях виноделия.

Как зарегистрироваться для участия в мероприятии?

В Москве мероприятие пройдет в Центре международной торговли и начнется в 14:00. Регистрация по ссылке:

<https://astigroup.timepad.ru/event/1644645/#register>

В Санкт-Петербурге мероприятие пройдет в знаменитом отеле Astoria с 14:00 до 19:00. Регистрация по ссылке:

<https://astigroup.timepad.ru/event/1644644/>

Дополнительная информация:
Выставочная компания «Асти Групп»
Тел.: +7 (495) 797 69 14
E-mail: wine@astigroup.ru
www.astigroup.ru



серии винных шкафов, и в 2021 году под брендом POZIS на рынок должны выйти винные шкафы вместимостью 161 и 232 бутылки.

– Вы говорили, что постоянно отслеживаете общемировые тенденции: «умный дом», «умная техника» и т. д. Делается ли что-то в направлении сопряжения винных шкафов с гаджетами, компьютерами? Есть ли у вас на стадии выпуска или в разработке какие-то перспективные модели?

– Да, этой темой мы начали заниматься не вчера, и уже года полтора активно работаем в этом направлении. Сегодня все холодильники, которые мы производим, – и бытовые, и шубные, и сигарные, и винные, и медицинские – разработаны в соответствии с требованиями времени. В нынешнем мире без гаджетов уже невозможно. Люди сейчас очень мобильные. Покупки в последнее время делаются в телефоне. Особенно это стало актуально в период пандемии, когда посещение обычных магазинов было ограничено. Мы, даже когда создаем новый сайт, просим программистов сначала мобильную версию разработать, а уже потом основную, или как минимум делать это параллельно. В июне мы предложим потребителям сигарный холодильник с возможностью его инсталляции в систему «умный дом». Винный холодильник обрел не только новый дизайн, но и «продвинутую» начинку. Клиенты смогут заказать такую опцию, как возможность оснащения шкафа умным блоком управления, синхронизированным с коммуникатором владельца: случись нештатная ситуация, он получит Push-уведомление. Можно будет также управлять системой работы холодильника. Серийные модели появятся на рынке с июня.

– Вы говорили об увеличении количества заказов со стороны частных

клиентов. Кроме изготовления винных шкафов, у вас есть такая опция, как оборудование винных комнат и винных погребов. Что здесь может предложить POZIS?

– Да, в этом направлении мы тоже работаем. Нередко к нам, специалистам «по холоду», обращаются за нестандартными решениями. Компания имеет нескольких проверенных партнеров-подрядчиков, специализирующихся на винных погребах и комнатах, которые готовы выполнить практически любые пожелания заказчика. И мы делимся с клиентами своими контактами. А сами ведем НИОКР (научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы) по изготовлению климатических систем для винных погребов с возможностью обеспечения приточной вентиляции и управления системой с помощью мобильных устройств.

– Сегодня POZIS выпускает не только винные шкафы, но и шубные шкафы. Расскажите об этих моделях.

– Да, по сравнению с 90-ми годами наша компания существенно расширила ассортимент своей продукции: тогда это были четыре модели холодильной техники, сегодня – порядка 115 моделей более чем в 650 модификациях и комплектациях. С 2018 года компания предложила рынку инновационное решение – климатические шкафы для хранения шуб. Они позволяют сохранить качество меха и мезги на долгие годы, а функция шоковой заморозки является 100-процентной защитой от моли и прочих вредителей. У нас на заводе есть своя студия художественной росписи, где любую серийно сделанную технику профессиональные художники могут разрисовать по эскизу покупателя. Используется также инкрустация кристаллами Swarovski с помощью уникальной запатентованной техники нанесения.

– В каких городах стоят ваши винные и сигарные шкафы?

– Почти по всей России – не только в Москве и Петербурге, но и в Крыму, Сочи, Южно-Сахалинске – во многих городах и знаковых местах. У нас был интересный проект с известным московским отелем Ritz-Carlton, что на Тверской. Вначале у них возникла идея создать винную комнату, а мы им предложили поставить шкафы и разложить вино по видам – здесь игристое, там еще что-то, и для каждого вина организовать разные режимы хранения. Установили порядка 30 шкафов, логистику проработали. Дело в том, что из-за ограничений к отелю может проехать только определенная машина с определенными пропусками. Словом, это была целая спецоперация, но результат получился классный.

– У вас бывают коллаборации с компаниями-покупателями, крупными сетями. Расскажите подробнее об этом направлении.

– Первый такой интересный опыт у нас был с сетью «Лента». Коллеги ознакомились с регулярным ассортиментом нашей компании, предложили свое техническое задание. И мы с конструкторами разработали продукт, который им был нужен. POZIS – предприятие полного цикла, полноценный завод, а не простая сборка, и для заказчиков это очень удобно. Ни от одной идеи мы не отказываемся, даже самый футуристический запрос клиента стараемся воплотить в жизнь и найти необходимое именно для него решение – или сами, или с помощью наработанных связей и контактов.

– Такое сотрудничество будет развиваться?

– Здесь проблем нет – идет ли речь о каких-то интерьерных решениях, корпоративных цветах и проч. Мы обшиваем технику массивом дуба, причем если в начале это был стиль классик, то сейчас в моде минимализм, хай-тек – и мы это направление тоже проработали. Одному нашему заказчику, известному российскому хоккеисту, классический дизайн не подходил, и по нашей просьбе он прислал пару фотографий с примерами оформления своей квартиры. И ему очень понравилось предложенное нами решение. У покупателей сейчас есть немалый выбор. А наличие обратной связи помогает нам совершенствовать ассортиментную линейку. С точки зрения производства многие интересные вещи реализуемы.

– На какие параметры необходимо обращать внимание покупателям при выборе винных шкафов?

– Ключевой параметр – объем хранения бутылок. Важен, конечно, и дизайн шкафа. Повторю, что сейчас все серийно производимые винные шкафы мы можем обшивать массивом дуба в стиле hi-tech и classic. Цвет изделия может отличаться от стандартных расцветок – мы готовы сделать компьютерную подборку цвета по образцу клиента.

– Как, на ваш взгляд, будет выглядеть винный шкаф будущего от POZIS через 10-15 лет?

– Думаю, это будет воплощение современных цифровых технологий. Как я уже сказал, сейчас мы готовим производство «умных» винных шкафов с функцией онлайн-мониторинга и уведомления пользователя через мобильные устройства. На первом этапе речь идет о контроле параметров хранения вин, записи их в облако и уведомлении пользователя в случае нештатной ситуации. А в дальнейшем, возможно, хозяин сам создаст определенную программу, с помощью которой винный шкаф сможет самостоятельно оформить заказ (надеюсь, к тому времени разрешат онлайн-торговлю алкоголем), например, на 10 лучших вин от Роберта Паркера. При этом потребителю не надо будет самостоятельно изучать результаты винных конкурсов – устройство само все будет делать: заказывать то, что надо, учитывая предпочтения своего владельца, отслеживать неурожайный год в той или иной стране и так далее.

– Какова для вас идеальная формула винного шкафа?

– Непростой вопрос. Я считаю, главное, чтобы он был удобен потребителю, чтобы ему нравился дизайн, чтобы холодильник эстетично выглядел. Вот мы на какой-нибудь сайте заходим, нас что-то здесь напрягает – и уже неважно, хороший продукт предлагается или нет. Сама коммуникация не должна напрягать. И холодильный шкаф должен быть лаконичным, гармонично вписываться практически в любой дизайн интерьера. А мы со своей стороны, находясь в постоянном контакте как с конечным потребителем, так и с B2B («бизнес для бизнеса») сегментом, будем стараться максимально удовлетворить взыскательные требования наших клиентов.

НОВОСТИ

В Санкт-Петербурге состоится Neva Buyers Week

17-18 июня в Санкт-Петербурге, в конгресс-отеле «Азимут», пройдет Neva Buyers Week – новое масштабное событие, которое открывает региональным поставщикам кратчайший путь на полки российских и международных сетей. Планируется, что в этом мероприятии примут участие почти 1500 топ-менеджеров продовольственных компаний и более 100 представителей торговых сетей и интернет-магазинов.

В выставочной зоне Neva Buyers Week представляют свои новинки производители из России, Турции, Молдавии, Вьетнама, Южной Кореи, Италии и др. стран. Среди сетей, участвующих в закупках: «Азбука Вкуса», «Магнолия», «Градусы», «Семишагофф», Ozon, «Утконос», «Самокат» и многие другие.

В рамках мероприятия для поставщиков и ритейлеров пройдет совместная деловая программа:

·Центр Закупок Сетей: прямые индивидуальные переговоры с закупщиками российских и зарубежных сетей;

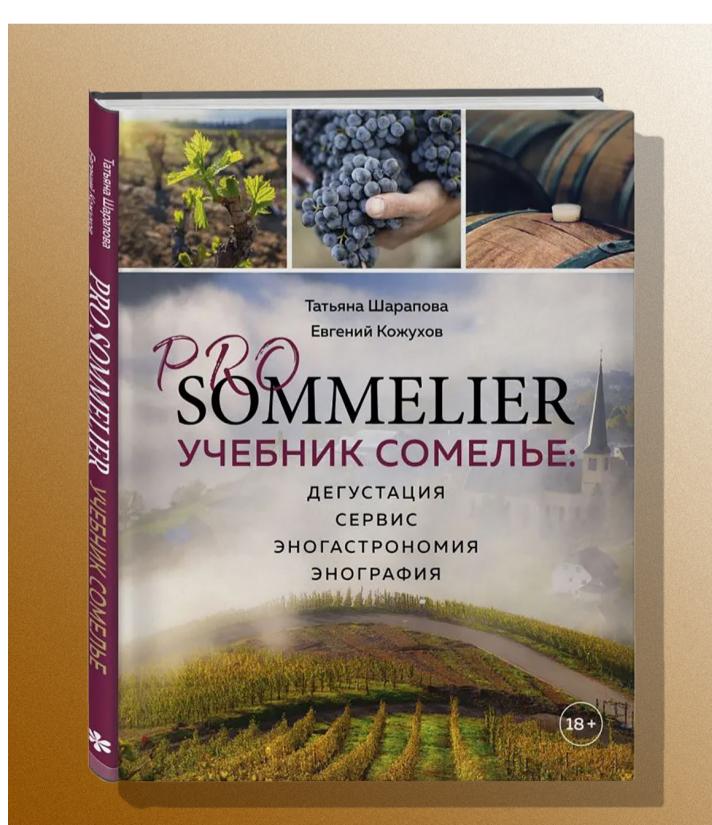
·Форум «Поставщик в сети»: 30 экспертов выступят по анализу рынка ритейла, поставкам в сети и онлайн-продажам;

·Цикл открытых семинаров «Формула успеха в ритейле»: о коммуникации с потребителем, о конкуренции на foodtech и увеличении трафика;

·Конкурсы для производителей продуктов: «Инновационный продукт», «Выбор сетей» и «Наша Марка»;

·Также участников ждет совместная культурная программа на теплоходе и экскурсии, которые погрузят гостей в атмосферу города с особой энергетикой и потрясающей архитектурой.

Подробнее о Neva Buyers Week на сайте: www.buyersweek.ru



ГДЕ КУПИТЬ «УЧЕБНИК СОМЕЛЬЕ»?

Издательство «ЭКСМО» открыло предзаказ на книгу Татьяны Шараповой и Евгения Кожухова «PRO SOMMELIER. Учебник сомелье: дегустация, сервис, эногастрономия, энография». «Книга от основателей известной Школы вина Pro Sommelier, которая с 2004 года успешно работает в Санкт-Петербурге, превратит вас из простого любителя, который при покупке вина опирается на случайную и не всегда верную информацию, в подготовленного, грамотного ценителя. В человека, способного сделать правильный выбор, понимающего вино и хорошо ориентирующегося в нюансах сочетаний вин и блюд. В гости, с которым приятно поговорить любому сомелье. В хозяина, знаниям и эрудиции которого будут удивлять

ся ваши друзья. Наконец, в того, кто получает за свои деньги именно то, что хочет. А с помощью уникального авторского теста, с которого начинается книга, вы сможете выбрать свой подход к вину, а некоторые – и свою будущую профессию», – говорится в рецензии от издательства «ЭКСМО». «До определенного времени я скептически, как многие люди, относился ко всему тому, что касалось описания вин, их вкусов и прочих характеристик. Мое отношение к винам изменил один из авторов этой книги, Татьяна Шарапова, на живой лекции которой мне посчастливилось побывать. Она не злоупотребляла какой-то вычурной терминологией, просто и доходчиво приоткрыла для меня завесу этой непростой темы», – рассказывает шеф-повар, теле- и радиоведущий, видеоблогер, автор кулинарных книг Илья Лазерсон.

По его словам, эта книга не перегружена терпкостью заумных слов, она прозрачна и легка, после ее прочтения остается очень хорошее послевкусие. Книга может быть одинаково полезна тем, кто хочет стать профессиональным сомелье, и тем, кто хочет осознанно относиться к вину. Предзаказ доступен по ссылке (там же есть фрагмент книги для ознакомления в формате pdf): <https://book24.ru/product/pro-sommelier-uchebnik-someley-degustatsiya-servis-enogastromiya-enografiya-5964747/>. Если в форме предзаказа Вы укажете свой e-mail, то в подарок будет предоставлен промокод на скидку в размере 20%.

НОВОСТИ



В России сняли художественный фильм о вине

27 мая в прокат вышел первый в истории современной кинематографической России художественный фильм о вине «В винном отражении». Картина уже стала победителем в двух номинациях на кинофестивале Seattle Film Festival, взяла золото в Китае, а в июне выйдет и в онлайн-прокат.

Создатели киноленты так или иначе связаны с миром вина. Режиссер киноленты Виталий Музыченко в течение 15 лет работал в качестве профессионального сомелье, автором замысла и идеяным вдохновителем картины стал сооснователь и вице-президент группы компаний Simple, вице-президент Российской ассоциации сомелье Анатолий Корнеев, а продюсером фильма выступила дочь Анатолия Корнеева Александра.

Оператором-постановщиком фильма стал Андрей Зубарев, известный по фильмам «Учителя» и «Пустите детей», а композитором – Александр Шульгин, создававший музыку для целого поколения российских исполнителей, включая «Моральный кодекс», «Мумий Тролль» и других. В качестве конкурсной работы в 2020 году фильм «В винном отражении» был показан на международном кинофестивале Devour Food Film Fest в Сан-Диего и на фестивале российского кино «Окно в Европу». В том же году картина отметилась триумфом на кинофестивале в Сиэтле (взяв «золото» сразу в двух номинациях – «Лучший сценарий» и «Лучший продакшн») и стала золотым финалистом Helan Hong Golden Tree International Film Festival, посвященного фильмам о вине.

Подробнее: www.winerellections.ru

АЛЕКСАНДР ПИНЧУК: «НАШИМИ ВИНАМИ ВСЕРЬЕЗ ЗАИНТЕРЕСОВАЛИСЬ ДИСТРИБЬЮТОРЫ!»

Продолжатель известной династии виноделов, генеральный директор винодельни «Сухая гора» Александр Пинчук рассказал газете Wine Weekly о том, почему предприятие работает только с четырьмя сортами винограда, в чем состоит особенность посадки лоз и когда на рынке появится премиальная линейка вин «Сухая гора».

– Александр, расскажите, кому принадлежит идея создания винодельни «Сухая гора» и торговой марки SORT? Это была ваша инициатива?

– Инвестор Александр Николаевич Мишин однажды загорелся идеей создать винодельню. Он ездил по винодельческим хозяйствам, пробовал вина, знакомился с людьми – так мы с ним и встретились. А через какое-то время договорились строить новую винодельню вместе. Большое преимущество нашей «Сухой горы» в том, что мы сначала придумали ее концепт и с самого начала знали, что хотим получить в итоге – это касается всего, и в первую очередь бюджета. Для реализации нашего замысла мы долго искали землю, обхажали Крым, Краснодарский край, и вот так оказались на Сухой горе. Это действительно гора, у нее перепад высот 60 метров, мы ее купили целиком – все 76 гектаров. И на южном склоне, от юго-востока до юго-запада, посадили виноград.

– Чем был обусловлен ваш выбор?

– Выбор места для винодельни и виноградников – дело очень сложное, здесь должно совпасть огромное количество факторов. Допустим, вам нравится определенный набор сортов, однако на нашей горе сажать, к примеру, Пино Нуар бессмысленно – он сгорит. Важный момент – наличие неподалеку электроэнергии, какой-то дороги и других коммуникаций. Цена лимитов на электричество, стоимость



земли, человеческий ресурс (кто и как будет работать на закладке виноградников) – все это нужно учитывать. К тому же всегда хочется выбрать красивое место с панорамным видом на долину, и хорошо бы недалеко от моря (хотя у моря жарко, там сложно заниматься винами), – словом, чтобы все это было не только для дела, но и для души. И, конечно, земля нужна качественная: она не должна быть чрезмерно плодородной, засоленной – требований здесь очень много.

– Вы проводили предварительные исследования?

– Мы ездили практически на все участки, какие могли найти. Если они нам по визуальным или иным параметрам более или менее подходили, мы

делали в лаборатории анализ земли. Смотрели, изучали все факторы, сопоставляли.

– Вы сказали о некоем концепте, под который подбирался и в дальнейшем выстраивался участок. Что собой представляет этот концепт?

– Я имею немалый опыт виноделия, и за многие годы работы экспериментировал с большим количеством сортов. А на Сухой горе нам захотелось сделать современную винодельню с правильной экономикой и хорошими винами. Мы примерно понимали объем сортов, и после долгих размышлений выбрали четыре: Совиньон Блан, Шардоне, Каберне Совиньон и Шираз. Под них мы спроектировали все производство: расчертли участок, разметили

его и начали осуществлять свой план. Небольшое количество сортов позволяет делать короткую линейку, и это значительно «выравнивает» экономику. Основным нашим продуктом станет средний сегмент, а премиум составит совсем небольшую долю – буквально пары выдержаных вин. Спустя время, когда лоза повзрослеет, мы и начнем делать премиальные вина. Первые посадки у нас появились в 2017 году, и вино из такого винограда слишком молодое для серьезной выдержки. Поэтому мы хотели делать сортовые, яркие фруктовые вина, которые можно пить в течение нескольких ближайших лет. Под эти задачи все и было «заточено».

– Вы стартовали в 2017 году, а до

ОНЛАЙН-ПРОДАЖИ ВИНА В МИРЕ ПРОДОЛЖАЮТ РАСТИ!

Продажи вина онлайн в США и Китае за 2020 год выросли в 3 раза, в Италии – в 2,5, во Франции – в 2 раза. Этот рост продолжается и в 2021-м. В абсолютных цифрах в США рынок онлайн-продаж уже составляет 2 млрд USD в год, а во Франции – 3 млрд USD в год.

20% всего вина в стоимостном выражении и 10% по объему во Франции и Китае за пандемийный 2020 год было реализовано через онлайн-каналы продаж! В США и Великобритании онлайн было продано 10% вина от всего рынка по стоимости и примерно 3% по объему, в Италии же около 6% по стоимости и 2,5% по объему. Еще 10 лет назад объем таких продаж оценивался в рамках статистической

погрешности. Около 30% вина онлайн продается через мобильные приложения, а 70% через интернет-сайты. Вино онлайн активно продается в абсолютном большинстве стран мира, и не только через платформы новой «чисто» электронной коммерции, но и через быстро адаптируемые под новые задачи профильные сайты и приложения традиционных виноторговых каналов.





этого времени работали на известной винодельне. Не боялись входить в новый проект?

– Нет, так случилось, что я был тогда на перепутье. После того как я ушел с «Лефкадии», какое-то время был директором саморегулируемой организации «Виноделы России». Затем ненадолго подписал контракт с Павлом Швецом, помогал ему. Если честно, было любопытно подсмотреть, как они занимаются продажами вина, там совершенно другой концепт. А потом и занялся новым проектом.

– Начав с посадок, саженцы брали российские или покупали за границей?

– Саженцы приобретали в Европе – первые в Италии, затем – во Франции. Пока делалась первая закладка, нам запретили покупать саженцы во Франции, а когда мы через год приобретали следующую партию, уже запретили Италию, зато разрешили Францию. Я бы с удовольствием покупал только французские саженцы, потому что у меня французская школа виноделия, я учился у виноделов Бордо. Хотя итальянцы тоже вполне профессиональны, и у них также есть хорошие питомники – впрочем, как и везде.

В России саженцы тоже есть, но это пока что так называемая массовая селекция – предсказать результат с ними было бы довольно сложно, что опять же сказалось бы на экономике предприятия. Нам нужны были клоновые саженцы и гарантированный, понятный результат. Также важно отсутствие примесей, возможность избежать дополнительных издержек на производстве и так далее.

– Какова сегодня площадь виноградников, какие сорта на них высажены?

– Сегодня у нас 26 га, из них по четыре гектара белого винограда: Шардоне и Совиньон Блан. Сначала мы посадили по четыре гектара белых сортов и по шесть красных, а потом досадили еще четыре гектара Каберне Совиньона и два – Шираза.

– А какие у вас почвы?

– На этикетке наших вин есть отпечаток пальца. Почему? Если посмотреть на карту, где будет видна наша гора и где отражены высоты, вы увидите «отпечаток» – горизонтальные линии, и каждая линия обозначает определенный высотный перепад. Наверху у нас много кальция, камней, карбонатов. А внизу, у подножья,

куда смывается глина и чернозем, там другая земля.

– Какие участки Сухой горы занимают высаженные на ней сорта винограда?

– К примеру, Шардоне растет на переходной почве, этот сорт хорошо переносит разные терруары. То есть у нас Шардоне растет на разных почвах – на всех четырех гектарах. Мы его отдельно убираем и отдельно винифицируем. В начале сезона мы специально проводим на кустах винограда дополнительные операции в зоне образования гроздей, чтобы ягода «загорела», чтобы вино стало более фруктовым и плотным. И на винодельне во время винификации долго его выдерживаем на тонком дрожжевом осадке. Это придает вину плотность, приятно обволакивающую структуру. Стремимся получить мягкое летнее вино, передающее особенности климата и тепло этих мест. По нашему замыслу, оно должно получаться сложным в аромате, с хорошим винным послевкусием, но при этом сохранять свою свежесть. Мы с главным виноделом Александром Лохвицким по вкусу вина определяем, когда процесс нужно остановить, иногда спорим, иногда он сам принимает решения.

А вот Совиньон Блан не любит жару, и с ним получается еще интереснее. Он у нас растет на юго-восточном склоне, самое жаркое время там наступает в 15 часов, когда солнце уходит с зенита в сторону заката. При этом максимальная температура летом до самого заката уже не падает. И так каждый день. То есть на восточном склоне гора немножко притягивает виноградник, здесь нет прямых лучей, и земля меньше отражает солнце – оно попадает на кусты по касательной, да и сами растения начинают друг друга затенять. Мы стараемся, чтобы на грозди не попадало солнце (в отличие от Шардоне, где соответствующие мероприятия делаем выборочно). Поэтому что, как только грозд нагревается до 28 градусов, в ней начинает исчезать яблочная кислота – она просто сгорает, и вино потеряет кислоту. Плюс ко всему в то место, где посажен Совиньон Блан, стекают с горы все черноземы. В итоге получаем вино с весьма своеобразными характеристиками. В его первой ноте в аромате чувствуется лист черной смородины, более зеленый, чем у ягоды, и грейпфрута. Чтобы добиться этой холодной ноты, мы берем Совиньон с одной определенной ветки чуть раньше его нормального созревания. А остальной виноград собираем в три этапа в более поздние сроки, чтобы во вкусе уже проявился «тропик» – тропические фрукты, дыня, образовался более сладкий вкус и послевкусие. Здесь еще присутствует и легкая минеральность.

– А как работаетесь с вашими красными сортами?

– Мы заложники климата своего терруара, поэтому всегда хотим сделать вина не похожими на других и выдерживать свой стиль. И учимся это делать. Шираз у нас растет на западном склоне, где самая сильная жара. Это поздний сорт, который должен созревать позже, чем Каберне Совиньон, но у нас он созревает на две недели раньше него. Мы уверены, что наше вино взрослеет и прекрасно с этим справляется. Вино урожая 2019-2020 годов получается довольно интересным.

Взять наш Шираз – мы его сделали в первый же год. В 2018-м он был совсем молодой, затем полежал в бутылке. А в 2021 году в нем уже есть эвкалиптовая нотка. Это достаточно оригинальная штука, она встречается во всех Ширазах, но в России ее практически не найти.

(Продолжение на стр. 8)

НОВОСТИ



В Москве представили венгерские вина

20 мая в Москве, в Посольстве Венгрии в России, состоялся мастер-класс и деловая встреча с дегустацией венгерских вин, организованная Agricultural Marketing Center в рамках программы Hungarian Wine Business Program.

Цель мероприятия – презентация производителей вин из Венгрии, которые уже присутствуют на российском рынке и хотят укрепить свои позиции, а также виноделен, которые планируют расширить свою экспортную деятельность и начать поставки своей продукции в Россию. С разнообразием венгерских вин высшего класса гостей познакомил известный российский сомелье Сергей Смолин.

После презентации вин, заявленных в программе, участники мероприятия в рамках свободной дегустации смогли познакомиться с другими венгерскими винами, среди которых были белые сухие, легкие и полнотельные красные, а также природные сладкие токайские вина.

Винная культура Венгрии отличается разнообразием, оригинальностью и неповторимостью. В 6 регионах страны расположены 22 винодельческих района с различными климатическими, топографическими, почвенными и историческими особенностями. Винодельческий регион Балатон был представлен двумя винами: игристым Lellei Furmint Brut 2018 и белым сухим из автохтонного сорта Юфарк – Aranyhegy Juhfark 2019. Верхняя Паннония отметилась белым сухим Tricolis White Cuvée 2020. Винодельческий район Вильлань, в свою очередь, презентовал 2 красных вина: Bock Cuvée 2015 и Teleki Tradíció 1881 Super Prémium Villányi Franc 2015, а их соседи из Сексарда одно – Baranya-völgy Kékfrankos 2018. Знаменитый Токай на дегустации был представлен винами Tokaji Dry Sárgamuskotály 2020 и Tokaji 6 puttonyos Aszú 2016.

Госдуме, VIII созыва, которая будет выбрана осенью 2021 г.

*Статистика в статье дана по материалам Statista, Wineintelligence, Winenews, Thedrinksbusiness, Vinsdu monde, Digitalcommerce360, Nhglobals partners, Shanghai-paper.

Эти и другие вопросы будут обсуждаться на VIII Черноморском форуме виноделия. VIII ЧФВ состоится 9-10 июня 2021 г. в Новороссийске. В рамках форума 9 июня состоится конференция, 10 июня – выставка-салон, потребительский дегустационный конкурс и презентации компаний. После форума, 11-13 июня, делегация участников VIII ЧФВ с экскурсиями и дегустациями посетит ряд знаменитых исторических и новых виноделен Кубани!

Регистрация участников и посетителей VIII Форума открыта на сайте ЧФВ:

<http://blackseawine.world/participants-reg.html>

Черноморский форум виноделия: www.BlackSeaWine.world



Сравним розничные онлайн-продажи и общие продажи в процентах по объему за 2020 г. по этим каналам на примере мирового «винного и виноторгового лидера» – Франции:

Крупные торговые сети, супермаркеты и гипермаркеты: 52% общего рынка (было 44% в 2019-м), 22% рынка онлайн;

Рестораны и кафе («вино во время еды»): 17% от всего рынка (в 2019-м было 25% рынка), менее 1% процента рынка онлайн;

Бары и бистро: 6% рынка (в 2019-м было 8% от всего рынка), онлайн менее 1% рынка;

Прямые продажи на винодельнях: 7% всего рынка в 2020-м (было тоже 7%

рынка 2019-м), около 2 % процентов рынка онлайн;

Специализированные винные бутики: 8% всего рынка в 2020-м (было 6% рынка в 2019-м), онлайн около 1% рынка;

«Чистая» же электронная коммерция через специализированные интернет-сайты и мобильные приложения составляет 10% от всего розничного рынка (в 2019-м было около 5%), около 75% всего рынка онлайн-продаж вина.

На примере Франции видно, что новые каналы продаж превалируют, но торговые сети также уже активно осваивают онлайн-торговлю вином. Сами же производители винодельческой продукции пока на этом рынке

представлены слабо и уповают в основном на работу «цифровых посредников».

Многие ведущие информационные сайты и приложения по поиску и оценке вин (включая Vivino) в пандемийный год также быстро «перестроились» и создали внутри своих интерфейсов платформы по покупке вина онлайн.

Очевидно и то, что онлайн-продажи вина более выгодны производителям более дорогой продукции. По статистике, стоимость одной проданной бутылки онлайн выше среднерыночной в среднем в 2 раза.

В России пока онлайн-продажи вина не легализованы. Несмотря на всемирное быстрое развитие и эффективное использование этого вида реализации винодельческой продукции, дискуссия об онлайн-продажах в нашей стране продолжается уже несколько лет.

Винодельческим хозяйствам в России такой канал продаж, конечно, очень нужен, им очень сложно работать

в условиях конкуренции с недорогим импортом и сильным ценовым давлением гигантских даже по мировым масштабам торговых сетей, работающих в России и контролирующих значительнейшую часть рынка вина. Но, как мы видим из опыта других стран, гиганты виноторговли также готовы адаптироваться к новой цифровой реальности.

Поправки, легализующие онлайн-продажи вина, не будут рассматриваться этим составом Госдумы, но, судя по всему, от мировых тенденций все же не уйти, практически все производители и их бизнес-ассоциации, а также Минпромторг и Минфин «за» легализацию интернет-продаж винодельческой продукции, но Минздрав и МВД «против», крупнейшие же торговые сети пока в большинстве своем «официально, держат нейтралитет», но также уже активно развивают свои интернет-платформы и мобильные приложения, в том числе учитывая возможную легализацию онлайн-продаж вина. Посмотрим, как пойдет работа по этому направлению в новой

(Продолжение, начало на стр. 6-7)

А у нас уже в третьем урожае такая ароматика есть. Тогда в первом урожае на кустах вместо настоящих гроздей висело по паре маленьких шишек с 10 ягодками на каждой. Ягоды находились в 10-20 сантиметрах от земли и получили от земли всю отраженную солнечную радиацию «полным забралом». Урожай винограда на двухлетней лозе есть на многих предприятиях, просто владельцы, имея и более старые плантации, этого не афишируют. Знаю, что всех сомелье и кавистов учат: лоза должна быть старая, первый урожай – это совсем не то, что надо, и так далее. Однако это заблуждение. Подобное утверждение придумали французы, чтобы оправдать дороговизну своих бордоских вин – дескать, у них лоза суперстарая, отсюда и цена продукции. Советская технология выращивания винограда тоже не позволяет сделать вино, подобное нашему, а если еще и неумелый агротехник попадется, тогда совсем беда. Нам хотелось сделать красные вина в этой линейке обязательно ягодно-фруктовыми, достаточно легкими, с мягкими танинами. Это приятные, спокойные вина, которые не требуют выдержки. Каберне Совиньон сделали чуть более тяжелым, танинным, кислотным, его можно предложить к различным блюдам.

– В дальнейшем не планируете расширяться?

– У нас в собственности вся территория Сухой горы, дай нам ее освоить.

– Сейчас ваши вина выпускаются с ЗГУ «Кубань»?

– С ЗГУ «Кубань Новороссийск», просто на сайте еще не исправили. В 2018 году мы не успели ввести в эксплуатацию построенное здание винодельни, и возникли юрискратические проволочки. Тогда мы на «Винодельне Гунько» свой виноград перерабатывали, возили сырье из Новороссийска в Крымск, поэтому вино было обозначено как ЗГУ «Кубань». А с 2019 года мы уже производили вино у себя, и оно полностью соответствует ЗГУ «Кубань Новороссийск».

– Имея в собственности всю гору, не хотите ли создать ЗНМП «Сухая гора»? Звучит неплохо.

– Мы подавали документы на ЗНМП «Сухая гора». Но я считаю (возможно, мое мнение со временем изменится), что раз существует торговая марка SORT, то нам легче заниматься продвижением ее одной. Для меня ЗНМП «имени себя» – точно такая же торго-

АЛЕКСАНДР ПИНЧУК: «НАШИМИ ВИНАМИ ВСЕРЬЕЗ ЗАИНТЕРЕСОВАЛИСЬ ДИСТРИБЬЮТОРЫ!»

вая марка, но отдельно выводить ее на рынок, объяснять людям, что это такое, заставить их запомнить новый продукт довольно сложно. Я бы с большим удовольствием занимался со своими соседями общим продвижением ЗГУ «Новороссийск». У нас очень хорошая долина, отличные соседи с премиальными винами – было бы удобно заниматься совместным продвижением. Но пока нам не удается договориться. К тому же есть небольшая административная проблема. Получилось, что мы – соседи с винодельней «Шумринка» и Гай-Кодзором, но они находятся в Анапском районе. Когда-то волевым решением виноделы разделились по административным границам, но сегодня, мне кажется, для нашей зоны это уже неправильно. В будущем, когда мы будем готовы договориться, нужно будет это изменить. Тогда мы сможем вместе продвигать общий бренд, который, в свою очередь, «потянет» и бренды каждого из нас.

– Судя по последним тенденциям на рынке, каждый владелец более или менее значимого участка пытается создать свое ЗНМП.

– Я продолжаю придерживаться мнения, что таким образом выделять виноградники нет смысла – тогда все кому не лень начнут делать ЗНМП. Нужно понимать простую вещь, особенно если работаешь на винограднике: вино всегда произведено из винограда, выращенного в каком-то конкретном месте – другого просто не бывает. Любое вино можно подогнать под ЗНМП. И если я его перевез на 15 км из «Гунько» в рефрижераторе при температуре + 5 градусов – это качества вина не изменят – ни в лучшую, ни в худшую сторону. Поэтому я не считаю это правильным.

– А ребрендинг ваших вин не планируется?

– Как я уже говорил, SORT – наша основная линейка, мы будем ее сохранять и продвигать, она в любом случае останется. Идея заключается в том, чтобы в каждой бутылке вина данного сорта



вы могли почувствовать практически все присущие ему характеристики, оттенки и ароматы, чтобы вино подчеркивало индивидуальность каждого сорта. Чтобы, какие бы вы ни покупали вина, вы всегда узнавали тот или иной сорт благодаря присущим ему нюансам. Мы и дальше будем работать над этим. А вот премиальные выдержаные вина получатся более адаптированными, это уже другой ценовой сегмент.

Продвижением марки придется опять заниматься с нуля, и там можно будет что-то менять в наименованиях.

– Для премиального сегмента грех не использовать географическое положение Сухой горы и это звучное название?

– Возможно. Когда делается такое вино, это проще – такой продукцией немного, это штучный товар для HoReCa, там большая наценка и все, конечно, по-другому работает. Каждую бутылку потребителю всегда приносят персонально, поэтому название «Сухая гора» будет нормально читаться. Но по большей части вино стоит на полках в магазинах, поэтому названия не должны отпугивать покупателей. А наши исследования показали, что пока что люди опасаются названий на русском языке в этом ценовом сегменте.

– Ваша винодельня строилась, что называется, с нуля, в чистом поле?

– Да, она была создана на пустом месте, но довольно оперативно и быстро. Оборудование у нас импортное, потому что в России оно совсем не производится. А вот емкости установили отечественные – их изготовили на заводе «Милеста» в Кирово-Чепецке. Они нас вполне устроили по своим параметрам и цене, к тому же легче было контролировать процесс выполнения заказа. Главная сложность в емкостях – это правильная толщина металла, и если, к примеру, из Италии привезут не то, что надо, это уже невозможно будет исправить. А здесь мы ездили, смотрели, проверяли и остались довольны – хорошо ребята сработали.

– Вот и у российских производителей понемногу начинают приобретать продукцию. А основное оборудование у вас сборное или приобрели полную комплектацию у какого-то зарубежного поставщика?

– Первичная переработка винограда у нас идет на итальянской технике – купили ее у одного производителя пакетом, это удобно. Линия розлива у нас сборная – она полного цикла и довольно мощная. У нас принцип

такой: когда у нас вино созревает в емкости, его нужно быстро разлить и заодно освободить емкости под новый урожай. Поэтому нужно мощное оборудование, чтобы в короткий срок можно было разлить все вино.

– Какие еще производственные особенности у вас практикуются?

– Хотя есть общая технология, с каждым сортом работаем по-разному. Все, естественно, идет от винограда, на винодельне уже ничего не исправишь. Например, нам нужно сохранить накопившуюся за зиму влагу. Значит, в весенне-летний период на поле не должно быть сорняков. Это раз. Второй момент – площадь испарения, то есть количество листьев на шпалере. Виноград, когда ему жарко, «потеет» и сам себя охлаждает – так же, как и мы. Если листьев слишком много, то в жару площадь испарения получается колossalная. Растения быстро выгоняют всю доступную корням воду и начинают впадать в анабиоз. Концентрация сока растет, иногда даже созревание останавливается, что может привести к ужасным последствиям: как минимум 15-16% спирта плюс очень низкая кислотность. То есть вина получаются совсем неинтересные. А если виноградник впадет в анабиоз, то вина вообще не будет, такое иногда случается. Поэтому уже в конце мая мы начинаем чеканить кусты, обрезая все лишние побеги и листья. Пока виноград у нас был молодой, все это вручную делали, но сейчас кусты уже сформированы, и на этих операциях задействована техника.

– Полив не используется?

– Нет, ни капли, хотя во многих странах его применяют. К примеру, в Израиле – там еще более «веселый» климат, чем у нас. Но все же здесь не пустыня, и я боюсь ставить такие вещи. В 2021-м у нас выпало столько осадков, сколько я никогда не видел. Но это же Сухая гора, поэтому переживем: сильная дренажная почва хорошо пропускает воду, и заболачивания не происходит, чему и склоны способствуют. А вот в 2020

26-29 АВГУСТА 2021

СОЧИ «Жемчужина
Гранд Отель

ФЕСТИВАЛЬ «СЫРА, МЁДА & ВИНОГРАДНЫХ НАПИТКОВ»

18+
Выставочная компания
СОУД

+7(862) 262-26-93;
+7 (928) 663-92-17;

SOUD.RU
vika@soud.ru

ВЕНОІТ
Идеальный микроклимат для ваших сигар

Цветовые решения облицовки шкафа из массива:

венге	каштан темный
вишня темная	орех
дуб	красное дерево темное

8 800 555 80 37
sales@benoit.shop
benoit.shop

Теперь и в стиле High Tech

году случилась сумасшедшая засуха, первые дожди пошли лишь в октябре, в марте в земле трещины были в ладонь, как будто наступил конец августа. И мы спасали виноград операциями, о которых я рассказывал. А если бы у нас был бы доступ к капельному поливу, то мы бы еще в апреле его включили – и испортили бы вино. Потому что корневая система у нашего винограда молодая, она только формируется, и все корни пошли бы в ту точку, где работает капельный полив. И не стали уже никуда расти и развиваться. В итоге можно подсесть на этот «рюшок» навсегда и получить – в лучшем случае – просто хорошие столовые вина. Да, нам пришлось позовиться, зато мы этого избежали. В том же 2020 году, чтобы уменьшить избыточную нагрузку солнечной радиации, мы обработали виноградники мелкой кварцевой пудрой с прилипательем. Это позволяет понизить температуру куста и тем самым сохранить влагу. Ночью сфотографировать плантацию было невозможно, вспышка все засвечивала, отражаясь обратно. По ночам виноградники классно смотрелись, особенно когда там трактор ехал – все светилось.

– Усилия были не напрасны?

– Тогда все равно пришлось с Шардоне помучиться. В какой-то момент он начал впадать в анабиоз, сахар у него остановился на отметке 19-20 граммов на 100 мл, и мы пошли поливать кусты – под каждый вылили около 5 л воды. Это не дало плюсов или минусов, но из анабиоза виноград вышел, дозрел, и мы его убрали. У нас Шардоне вообще самый капризный сорт, и урожайность у него самая низкая. К примеру, если в 2020 году в среднем по сортам мы собирали 7,7 тонны с гектара, то Шардоне – только 3,7 тонны. Однажды, когда все сорта дали по 3,5 тонны, он дал полторы, а когда все остальные дали уже по 7 тонн, он дал 3. Очень жадный сорт, живет своей жизнью. Чтобы его стимулировать, требуются постоянные дополнительные процедуры, работа с листом, применение удобрений и проч.

– От чего зависит яркость вина, сила его аромата?

– Здесь все сложно. Процентов на 30 это зависит от почвы, 30-40% – от сорта, около 10% – от солнца. При этом многое зависит от винодела – от того, какое вино он хочет создать, какой стиль выбрал. Когда мы делаем красное вино, то настаиваем его на мезге. Пробуем на вкус, когда его снять, чтобы оно не стало грубым и тяжелым, чтобы не потребовалась выдержка, чтобы оно находилось в правильном балансе. На нашей винодельне для



красных вин имеется два разных вида емкостей – конические и цилиндрические. У конических сверху установлены широкие съемные горловины, позволяющие делать в этой емкости пижаж (разламывание и опускание шапки, образующейся на поверхности бродящего сусла). Каберне Совиньон начинает брожение, и раздробленная мякоть, кусочки ягод и кожицы поднимаются вверх – в конической емкости эта шапка сама себя подпрессовывает, и ферментативные процессы идут внутри немного иначе. Сняв горловину, можно руками перемешать поднявшуюся мезгу, что добавляет вину мощности и силы, а также насыщает его ароматами грецкого ореха. Если красный виноград бродит в цилиндрической емкости, мы его деликатно перемешиваем – отбираем снизу сок и поливаем им всплывающую шапку, чтобы она утонула, не перетирая мезгу. В итоге получаем очень тонкое фруктово-ягодное вино. Перед розливом мы эти партии объединяем, стараясь сделать максимально полифоничное вино.

– Какую технику вы используете для работы на ваших виноградниках?

– Уникальная особенность наших виноградников состоит том, что лоза посажена по схеме 1,5 м x 1 м: полтора метра – междуурядье и метр между кустами. Это заставляет лозы конкурировать, повышая качественные характеристики ягоды при высокой урожайности. Из-за высокой плотности посадки у нас используются очень узкие трактора, шириной в 1,1 и 1,15 метра. Среди металломола на базе мы нашли трактора T54B кишиневского завода, купили, а местные специалисты их довели до ума. И сегодня эта техника прекрасно работает! Жалко, что таких машин там больше не было. Потому что один импортный трактор стоит около 5 млн рублей. Плюс

к этому 40-процентная пошлина, 20% НДС – поэтому ввозимый из-за рубежа экземпляр сразу дорожает на 60%. А T54B мы купили за 80 тыс. рублей плюс за 30 тысяч восстановили. Хотя работать на нем тяжело: двигатель работает так громко, что водитель сидит в наушниках, кабина металлическая, кондиционера нет, дворник с ручным приводом... Дискомфорт, конечно, отпугивает людей, и трактористу приходится доплачивать за работу.

– Какого объема производства вы сегодня достигли?

– Из урожая 2019 года мы изготовили примерно 75-77 тысяч бутылок, из урожая 2020-го (мы еще не разливали вино) получится около 120 тысяч. Виноградник взрослеет – объем урожаярастет.

– А какова проектная мощность винодельни?

– Когда мы засадим все виноградники, то планируем выйти где-то на 350 тыс. бутылок в год. Все рассчитано под площади. Сейчас продолжаем докупать емкости. В ближайшее время к нам опять приедут специалисты из

Кирово-Чепецка, и будем потихоньку расширять производство.

– Вы планируете каждый год дополнительно высаживать новые виноградники?

– Нет, пока не можем этого делать. Вот добьемся хорошего плодоношения на 26 гектарах, выйдем на нормальные продажи, и тогда можно будет заняться. А иначе можно просто затариться, «загнать» деньги на склад, где они и будут скапливаться. Поэтому будем действовать постепенно: когда будем продавать все, что произвели за год, – тогда и подумаем о расширении.

– Сейчас много говорят о поддержке развития виноделия. Ощутили ли вы на себе эту поддержку?

– В Крыму субсидирование виноградарства доходит до 80% от затрат. Я знаю, что были большие субсидии на производство, огромные средства выделяли на питомники. Мы на посадку виноградников получали субсидии от Краснодарского края, но они остались такими же, как и много лет назад. Это совершенно другие суммы. В общем, для виноделия Краснодарского края я в этом плане пока никакой разницы не увидел. Но нам обещали доработать закон, будем ждать.

Мне кажется, главный эффект от принятия закона о виноделии состоит в том, что нашими винами всерьез заинтересовались дистрибуторы, которые прежде вообще не занимались российскими винами. Когда мы начинали продавать вино, это было очень непросто. Сегодня же, наоборот, к нам сами едут. Не скажу, что продажи сразу пошли, что начали один за другим заключать контракты, но интерес есть, есть и нормальный диалог. И это заслуга закона.

(Продолжение на стр. 10)



НОВОСТИ

В Санкт-Петербурге отметят День немецкого вина

9 июня в рамках 19-го Открытого профессионального конкурса «Балтийский Кубок 2021», который будет проходить в Санкт-Петербурге, в «Гранд Отель Эмеральд», состоится День немецкого вина.

С 10 до 12 часов запланирован мастер-класс German Wines. Summertime, в котором в режиме online примет участие «Лучший сомелье мира-2019» Марк Алмерт. Соведущим в зале будет Винный Академик, обладатель WSET Diploma Николай Чашинов. Подать заявку на участие в семинаре можно здесь:

https://baltcup-dwi.timepad.ru/event/1637259/?ct=t_20175_18_2017_COPY_01

С 14 до 19 часов в «Гранд Отель Эмеральд» будет проходить Салон вин Германии, организованный при поддержке Института вин Германии DWI. Свои коллекции немецких вин представляют компании: «Ладога», «Форт», MBG, iSpirits, Vinicom, «Винтаж-М», Classica, Nordex, Leon Wines, Marex, Happy Bottle, LTF, Wine Studio, Simple, Vinoterra, Rafaelov.

Салон будет проходить в 3 сессии: Регистрация на Салон

Сессия – 1 14:00 — 15:30

https://baltcup-dwi.timepad.ru/event/1637263/?ct=t_20175_18_2017_COPY_01

Сессия – 2 15:45 — 17:15

https://baltcup-dwi.timepad.ru/event/1642414/?ct=t_20175_18_2017_COPY_01

Сессия – 3 17:30 — 19:00

https://baltcup-dwi.timepad.ru/event/1642434/?ct=t_20175_18_2017_COPY_01

При регистрации организаторы просят придерживаться следующих правил:

* регистрироваться на одну сессию.

* один адрес эл. почты – один посетитель.

* преимущественное право регистрации имеют обладатели промокодов от спонсоров и партнеров конкурса.

Винная школа «Миллезим»

– официальный провайдер международного образования «Wine & Spirit Education Trust» (WSET)



ШКОЛА
МИЛЛЕЗИМ

приглашает на курс 2-го уровня Level 2 Award in Wines Intensive English!

Как проходит обучение?

- Интенсив – 3 дня лекций.
- Обучение возможно на английском или русском языке.
- Более 40 дегустационных образцов.
- Итоговый письменный тест.
- При успешной сдаче экзамена выдается международный диплом.

Какой язык обучения выбрать?

- Если вы хотите в дальнейшем продолжить образование и пройти курс 3 уровня, то вам нужен WSET 2 на английском.

Подробная информация на сайте школы: <https://wineprofi.com/kursy>
Телефон: +7 991 032 6388, e-mail: wset@wineprofi.com



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

Это подготовит вашу языковую базу и обеспечит более легкое освоение последующих программ.

- Если вы пока не владеете английским – не беда. Вне зависимости от языка курса, вы получите международный диплом единого образца!

Курс WSET Level 2 Award in Wines на английском языке

- С 25 по 27 июня 2021 года

Курс WSET Level 2 Award in Wines на русском языке

- С 9 по 11 июля 2021 года

WINE
Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Регистрационное свидетельство
ПИ № тУ 78-01797 от 15.12.2015 года

выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи
и массовых коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.

Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор. 2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54,

e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно
посредством e-mail, рассылки
участникам винного рынка.

НОВОСТИ

«Вкус Москвы-2021» переходит на новый формат

25-27 июня в Москве, в Лужниках, состоится ежегодный гастрономический фестиваль «Вкус Москвы-2021».

Топовые блюда московской и мировой кухни, новинки бьюти-индустрии, мода, спорт, конкурсы, интернет-технологии, лекции, музыка, открытый кинотеатр и даже лекторий – впервые на одной площадке будет представлено все, что формирует стиль жизни современных москвичей.

Традиционная «Аллея ресторанов» в этом году будет не очень большой, ноreprезентативной! 10 лучших заведений Москвы разрабатывают меню специально для фестиваля. А по его итогам будут определены лучшие концепции и бестселлеры «Вкуса Москвы».

Гостей фестиваля ждут несколько интерактивных площадок:

CHEFS' THEATER – гастрономический подиум, где звезды московской кухни и ведущие шеф-повара мира поделятся секретами мастерства и представлят новейшие тенденции высокой кухни:

высокой кухни;
WINE & SPIRITS ACADEMY – мастер-классы и дегустации от производителей и импортеров;
MARKET – продажа деликатесов, кухонного инвентаря, сувениров.
БИТВА ВКУСОВ – соревнование блогеров и посетителей на слепых дегустациях продукции.

Целый ряд активностей будет посвя-

щен аспектам ЗОЖ:
SPORT MARKET – здоровое питание,

спортивная экипировка, оборудование и одежда;
HEALTH AND FITNESS ACADEMY –
встречи с именитыми спортсмена-

ми, лидерами индустрии здоровья и фитнеса;
BEAUTY-30НА – фестивальный макияж, встречи со звездными визажистами и блогерами, шоу-программы

стами и бьюти-блогерами, шоу-румы молодых дизайнеров, эксклюзивные новинки индустрии красоты, а также Instagram Photo School.

Подробнее: <https://www.astigroup.ru/projects/vkus-moskvy/>

АЛЕКСАНДР ПИНЧУК: «НАШИМИ ВИНАМИ ВСЕРЬЕЗ ЗАИНТЕРЕСОВАЛИСЬ ДИСТРИБЬЮТОРЫ!»



(Окончание, начало на стр. 6-9)

– Если не секрет, вы работаете с одним дистрибутором или с несколькими?

— С несколькими дистрибуторами, а также с федеральными сетями, правда, пока только в пределах Южного федерального округа. Наши вина, хоть и совсем в небольшом количестве, представлены в «Перекрестке», в «Ленте». Мы везде стараемся вести переговоры, но это очень долгая история, с тем же «Перекрестком» переговоры шли чуть ли не год, и со многими другими тоже. Прогнозировать здесь крайне сложно.

– По какой цене сегодня продаются ваши вина?

— Мы сейчас активно выходим на ры-

нок, и в ценах есть некоторый разброс, который мы пытаемся уравновесить. В магазинах бутылка может стоить от 620 (в Краснодарском крае) до 900 рублей. В винных барах и ресторанах, понятно, цена другая, но нам бы хотелось сузить это расхождение цены. И конечно, мы будем стараться удержать цены на

максимально низком уровне.

— В последнее время активно развивается винный туризм. У вас на винодельне созданы для этого какие-то возможности?

- Мы совсем недавно, буквально несколько месяцев назад, начали эту историю. Но у нас на сайте и в Инстаграме уже можно записаться на экскурсию – хоть группой, хоть в частном порядке, индивидуально. Экскурсии организуют-

ся практически каждый день. У нас уже есть договоры с агентствами, и туристы регулярно приезжают.

Сейчас мы занимаемся ремонтом дегустационного зала, хотя некоторые гиды говорят, что им нравится и новый формат – сейчас дегустации у нас проводятся прямо в цехе, на столе. Но мы хотим, чтобы все было красиво: и хороший дегустационный зал, и нормальный магазин. Над этим обязательно нужно работать, ведь винный туризм – один из важнейших способов продвижения вина в принципе. Люди приезжают, видят своими глазами весь процесс создания вина и потом совсем по-другому относятся к продукту.

– А что входит в программу?

INKERMAN ПРЕДСТАВИЛ НОВИНКИ 2021 ГОДА

Говорят, как встретишь Новый год, так его и проведешь. 2021-й INKERMAN встретил новинкой в своей премиальной линейке. Первым релизом этого года стало выдержанное красное сухое вино из коллекции SPECIAL RESERVE, изготовленное из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло и Саперави урожая 2018 года. Новинка уже успела получить 2 золотые медали: Prodexpo Wine Competition&Guide и EURASIA WINE & SPIRITS COMPETITION 2021.

Еще не закончился 2-й квартал, а INKERMAN уже порадовал своих ценителей еще тремя новинками. В их число вошли следующие вина: выдержанное, сухое белое Алиготе SPECIAL RESERVE урожая 2019 года, полусладкое розовое «Полусухое розовое» и игристое экстра брют розовое «РОЗЕ».

Коллекция SPECIAL RESERVE

Вино выдержанное сухое красное SPECIAL RESERVE урожая 2018 года 13% об.

Произведено из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло, Саперави, произрастающих в долинах рек Кача и Альма на виноградниках ООО «Качинский+» и АО «АгроФирма «Черноморец» в Крыму. Цвет вина глубокий, рубиновый с гранатовыми оттенками. В процессе выдержки в новой французской бочке среднего длительного обжига не менее 15 месяцев в вине сформировались сложные оттенки кондитерских пряностей – ванили, корицы, тонкие ноты кардамона и душистого перца. Во вкусе полный, мягкий, шелковистый, с щедрыми танинами и динамичной свежестью, располагающей к дальнейшей выдержке в бутылке.



Вино выдержанное сухое белое Алиготе SPECIAL RESERVE урожая 2018 года 13% об.

Произведено из сорта винограда Алиготе, произрастающего в долине реки Кача на виноградниках ООО «Качинский+» в Крыму. Цвет вина светло-соломенный с золотыми блесками.

В процессе выдержки не менее 12 месяцев в новой французской бочке среднего обжига на тонком дрожжевом осадке вино приобретает сложное изящное звучание, которое

раскрывается элегантным шлейфом ванили и крем-брюле.

Коллекция ZERO DOSAGE

Вино игристое экстра брют розовое «РОЗЕ» 12,3% об., сахар не более 2 г/дм³

Произведено методом Шарма из винограда сортов Кокур белый 95%, Пино Нуар, Каберне Совиньон 5%, произрастающих в долинах рек Кача и Альма. Игристое вино нежно-розового цвета, цвета нежности и молодости, излюбленный оттенок природы, воплощенный в бутонах и рассветах.

С утонченной ягодно-фруктовой ароматикой и цветочными нотками. Эксклюзивно для ценителей розовых вин.

Классическая коллекция

Вино «ПОЛУСУХОЕ РОЗОВОЕ» 12,5% об., сахар 7-17 г/дм³

Произведено из винограда сортов Кокур белый, Мускат Янтарный, Каберне Совиньон, произрастающих в долинах рек Кача и Альма. Цвет вина нежно-розовый, изящный. Вино с оттенками карамели, барбариса с тонкой нотой цитруса, мягким гармоничным вкусом, с приятной сладостью.

НОВОСТИ



В Санкт-Петербурге разработали геоинформационную систему для виноделов

Участники команды Terroir concept из Санкт-Петербургского государственного университета (СПбГУ), которая вышла в финал конкурса «Start-up СПбГУ-2021», разработали геоинформационный программный комплекс, позволяющий рассчитать объем урожая винограда на той или иной территории, а также выбрать оптимальный сорт саженцев.

Целью стартап-проекта Terroir concept является создание агроконсалтингового предприятия, специализирующегося на проектировании виноградников и аналитической диагностике их экологических условий. «Основной продукт будущего предприятия – геоинформационный программный комплекс, позволяющий оценить планируемые под посадки винограда участки земель на предмет их пригодности и соотнести их с характеристиками сортов. Применение этого инструмента позволит виноделам производить уникальную на конкурентном рынке продукцию, в полной мере отражающую свойства локальных террариумов. Среди других наших услуг – математическое моделирование плодородия участков и комплексное проектирование виноградников», – рассказывает капитан команды Terroir concept, аспирант Санкт-Петербургского государственного университета (СПбГУ) по направлению «Почвоведение» Александр Аверьянов.

Подробнее: <http://www.provina.ru/component/content/article/1061-news/2627-terroir-concept.html>

«НОВЫЙ СВЕТ» ОТКРЫВАЕТ ТУРИСТИЧЕСКИЙ СЕЗОН



Дом шампанских вин «Новый Свет» представил обновленную программу винных туров, которые будут доступны в 2021 году. Участники этих экскурсий смогут побывать на старинной винодельне, в музее Льва Голицына, где их познакомят с историей первого дома шампанских вин в России и с

традиционной технологией создания игристых вин, а также предоставят возможность продегустировать премиальные российские миллезимные шампанские вина.

Величественные горные массивы, можевеловые рощи, песчаные пляжи, пленяющий шепот бриза на бархатной глади моря... Но не только

великолепие крымского курортного поселка Новый Свет ежегодно привлекает сотни тысяч туристов. Здесь многие десятилетия хранятся секреты «большого российского вина».

Дом шампанских вин «Новый Свет», где живут солнце и ласковый ветер, красота и изысканность, легенда и тайна, открывает врата в чарующий мир виноделия, где рождается самый волшебный и загадочный напиток – шампанское, и вы совершиете увлекательное путешествие по страницам богатой винодельческой истории.

ВИННЫЙ ТУР

«БРЮТЕРИАНСКИЙ»

История этого тура увлекает нас в далекий XIX век, когда великий винодел Лев Сергеевич Голицын решает обединить вокруг себя людей, разделяющих его взгляды, что крымское классическое шампанское обязательно должно быть «брют». Компания стала именоваться Клубом «Брютерианцев», и сегодня заложенные сообществом традиции раскрываются в винном

туре. Дегустация 6 лучших образцов марок «брют натюр» и «брют» пройдет в дегустационном зале нижнего яруса уникального трехуровневого подземного тоннеля, сооруженного 140 лет назад у подножия горы Коба-Кая на побережье Черного моря.

ВИННЫЙ ТУР «ПАРАДИЗ»

Путешествие во времени. Погрузитесь в XIX век и проследуйте по лабиринтам голицынских подвалов, которые посещал российский император Николай II со своей свитой в 1912 году. Узнайте истинную причину принесения «Нового Света» в дар государю, и как планировал князь в своем имении создать Академию виноделия. Экскурсия завершится дегустацией 7 марок шампанских и игристых вин.

ВИННЫЙ ЭЛИТ-ТУР «АРИСТОКРАТ»

Эксклюзивный тур раскроет все тайны технологии создания шампанского классическим методом с выдержкой в бутылке на осадке: закладка в ста-

ринных тоннелях, ручной ремюаж и дегораж. Вы посетите затерянные тупички в галереях прохладных подвалов XIX века. Дегустация элитных шампанских пройдет в гостевом кабинете, где великий винодел князь Л.С. Голицын принимал императора Николая II.

МУЗЕЙ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ ИМЕНИ КНЯЗЯ Л.С. ГОЛИЦЫНА

Музей расположен в семейной усадьбе князя, основоположника российского виноделия. В поместье XIX века семья Голицыных прожила более 35 лет. Музей хранит старинные предметы искусства и артефакты древнего виноделия. Экспозиции 7 залов повествуют о жизни и творчестве великого винодела, о родословном древе семьи Голицыных и тайнах жизни аристократов в Новом Свете.

Подробнее: <https://nsvet-crimea.ru/category/vine-tours/>

НОВОСТИ



В Нижнем Новгороде прошел сырный фестиваль

15 мая в Нижнем Новгороде, в концертном зале Premio Center, состоялся 4-й сырный фестиваль «Мимолет 2021», организованный известным нижегородским ресторатором Денисом Алексеевым. Фестиваль собрал более 20 сыроварен из Москвы, Тамбова, Казани, Ярославля, Екатеринбурга, Чебоксар и других российских городов. На нем также было представлено много нижегородских сыроварен.

В этом году на прилавках появилось много твердых выдержаных сыров. Однако при этом не остались без внимания и другие сырные категории. Лучшие сыры были выбраны конкурсной комиссией, в которую входили нижегородские дегустаторы.

Опыт фестиваля показал, что такая площадка интересна и полезна как для профессионалов рынка, так и для простых любителей сыра. Производители, представившие разнообразные сыры, получили прямую связь с широкой потребительской группой, а также обобщались и обменивались опытом с коллегами.

В рамках фестиваля также проводился профессиональный дегустационный конкурс в нескольких номинациях.

Победители конкурса фестиваля «Мимолет 2021»:

В номинации «Лучший полутвердый сыр» – «Российский ГОСТ» – «Пучежский сырородильный завод» (г. Пучеж, Ивановская обл.)

В номинации «Твердый сыр» – «Муромский столовый выдержаный» – «Богатырская Земля» (г. Муром, Владимирская обл.)

В номинациях «Сыр с белой плесенью» и «Сыр с голубой плесенью» – «Сырная мастерская Пивоварова» (г. Нижний Новгород).

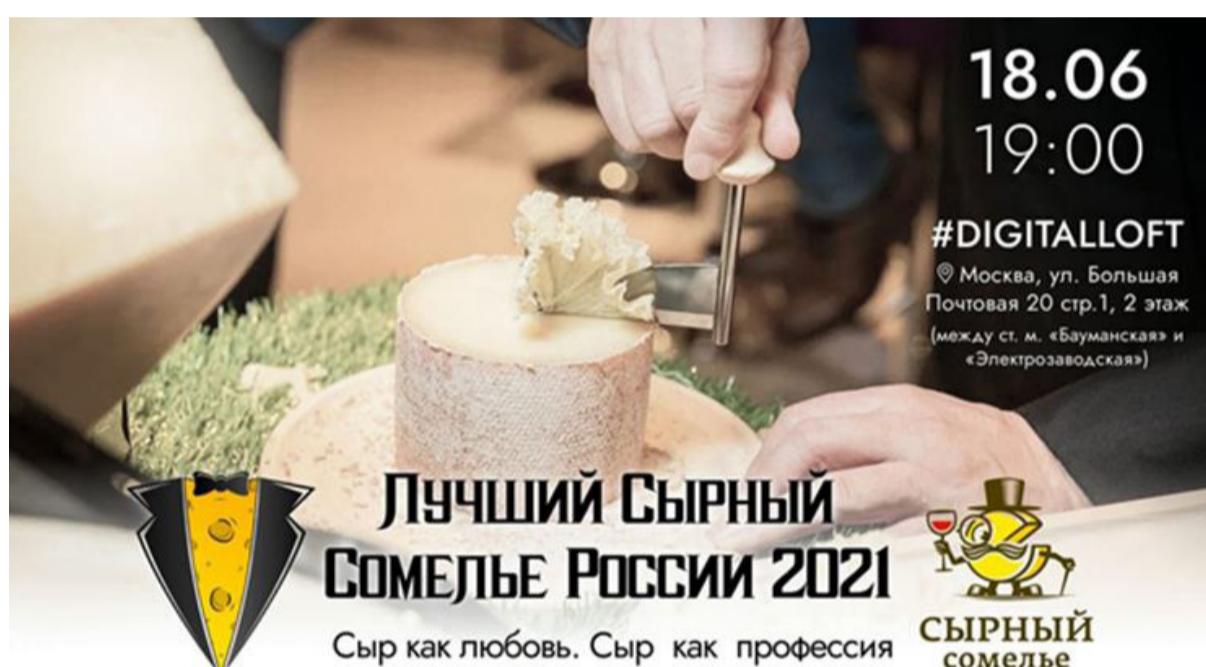
В МОСКВЕ ВЫБЕРУТ «ЛУЧШЕГО СЫРНОГО СОМЕЛЬЕ РОССИИ»

18 июня 2021 в Москве, в лофте #Digitalloft, пройдет 3-й ежегодный российский конкурс для экспертов и профессионалов сырной отрасли «Лучший сырный сомелье России 2021». Соревнование будет проводиться в три этапа. За право называться лучшим поборются сырные сомелье и эксперты со всей России, разбирающиеся в истории сыров, его вкусах, технологиях производства, сочетаниях сыра и вина, сервировке и подаче.

Чтобы стать участником конкурса на первом этапе, необходимо отправить экспертному жюри конкурса заявку, свое резюме и авторскую работу – тематическую сырную тарелку «60 лет первому полету человека в космос». Будут выбраны семь лучших соискателей.

Семь участников, показавших отличный результат, соревнуются во втором этапе конкурса. Сырные сомелье демонстрируют жюри и гостям свое мастерство, выполняя конкурсные задания:

- 1) отвечают на вопросы по мировой сырной культуре
- 2) выполняют задание на сочетаемость определенного наименования сыра с другими продуктами
- 3) делают ювелирную нарезку
- 4) составляют тематическую сырную тарелку
- 5) демонстрируют свой оригинальный



Лучший сырный сомелье России 2021

Сыр как любовь. Сыр как профессия



Подать заявку на участие в отборочном туре можно по ссылке:

<https://cheesewin.ru/uchastnikam-luchshij-syrnyj-somele-2021>

Гости смогут насладиться настоящим food-шоу в уютном лофте с летней верандой, а также получат возможность попробовать вкуснейшие сыры и отличные вина! В программе также: живая музыка, конкурсы и мастер-класс по созданию настоящей буфета!

Автор идеи: сырный сомелье Александр Крупецков – председатель жюри конкурса «Лучший сыр России», «Лучший сырный сомелье России» основатель Школы сырного сомелье Александра Крупецкова, первый член жюри World cheese awards из России,

выпускник Британской академии сыра.

Организатор: компания «Сырный сомелье» /TM с 2014 года/21 сырная лавка в России/более 2000 наименований элитных и крафтовых сыров, гастрономии.

www.chesom.com

Уникальное food-шоу пройдет: 18 июня 2021 г. с 19.00 по 22.00.

#DIGITALLOFT Москва, ул. Большая Почтовая, д. 20, стр. 1, 2 этаж (между ст. м. «Бауманская» и «Электрозаводская»)

Подробнее о событии:

www.cheesewin.ru,
<https://www.youtube.com/watch?v=OGRoSIKWhfk>

В СОЧИ ПРОВЕДУТ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ

СОЧИ Гранд Отель «Жемчужина»

26-29 АВГУСТА 2021

ФЕСТИВАЛЬ «СЫРА, МЁДА & ВИНОГРАДНЫХ НАПИТКОВ»

выставочная компания **СОУД**

+7(862) 262-26-93
+7 (928) 663-92-17

vika@soud.ru

С 26 по 29 августа 2021 года в Сочи, в выставочном центре Гранд Отель «Жемчужина», будет проходить Фестиваль сыра, меда и виноградных напитков, организованный выставочной компанией «СОУД-Сочинские выставки». На этом мероприятии будут представлены мягкие, твердые, элитные, крафтовые, авторские и эксклюзивные сыры, выпускаемые как крупными производителями, так и небольшими частными сыроварнями, а также поставляемые импортерами.

Кроме того, отдельная экспозиция выделена для виноделов. Свои вина на фестивале смогут представить как крупные, так и небольшие гаражные винодельни. При этом, по словам организаторов, гости фестиваля смогут продегустировать не только виноградные, но и ягодные, а также фруктовые вина. Хорошим дополнением к ним станут местные гастрономические специалитеты, морепродукты и блюда традиционной черноморской кухни. Здесь же гости мероприятия смогут попробовать и купить мед, медовуху и продукцию пчеловодства.

Фестиваль пройдет при поддержке: администрации Сочи, Союза «Торгово-промышленная палата Краснодарского края» и Союза «Торгово-промыш-

ленная палата Сочи». Все дни фестиваля будут работать торговые ряды. Для гостей организуют большое количество мастер-классов, дегустаций, гастрономическое шоу еды и напитков, а также яркую и насыщенную культурно-развлекательную программу:

- конкурсы и викторины с вручением памятных призов;
- дегустации от компаний-производителей;
- а также много других приятных сюрпризов!

Подробную информацию о фестивале Вы сможете получить в оргкомитете: +7 (862) 262-46-34, +7(862) 262-26-93, Сайт фестиваля: vika@soud.ru, www.soud.ru