

WINE

Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 8(82)
Ноябрь – Декабрь 2024

СОБЫТИЯ



«Винный гид «Продэкспо-2025» начал прием заявок

Организаторы главной продовольственной выставки страны «Продэкспо» совместно с Yudich Production объявили о подготовке к проведению 8-го международного дегустационного конкурса «Винный гид «Продэкспо-2025» и Spirits Selection 2025». Прием заявок открыт до 27 декабря 2024 года.

Для алкогольной отрасли «Продэкспо» – это самостоятельная выставка, где российские и зарубежные производители, импортеры, владельцы торговых марок представляют самый широкий спектр крепких напитков, вина и пива.

Миссия конкурса – создать рейтинг вин и крепких алкогольных напитков и сформировать навигационную систему для профессионалов рынка по алкогольным напиткам. Образцы, набравшие призовое количество баллов, будут представлены на специальной площадке на выставке «Продэкспо», а победители рейтинга получат заслуженные награды.

(Продолжение на стр. 3)

РЕНАТ САДЫКОВ: «МЫ НИКОГДА НЕ ПРЕКРАЩАЕМ РАЗВИВАТЬСЯ!»

В конце 2024 – начале 2025 года на винодельне Alma Valley планируют подвести итоги реализации инвестиционной программы по расширению производственных мощностей. О том, что удалось сделать в ходе ее выполнения, газете Wine Weekly рассказал Ренат Садыков, коммерческий директор компании «АВ Трейд», которая является эксклюзивным дистрибьютором Alma Valley.

– Мы никогда не прекращаем развиваться и расти – постоянно стремимся к масштабированию, изучаем новые технологии и привлекаем ведущих экспертов. Сегодня на винодельне насчитывается более 1500 дубовых бочек из американского, французского и карабахского дуба с различной степенью обжига. Также в нашем арсенале – современные стальные броидильные емкости, ротоферментаторы и дубовые броидильные емкости от компании Stockinger.

Недавним пополнением стали бетонные емкости нестандартной формы, которые открывают широкие возможности для экспериментов: изящные «тюльпаны», эффектные «пирамиды» от Niso Velo и элегантные сферы от итальянской фирмы Galileo.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



Лучшим сомелье Москвы стал Денис Юрченко

8-й конкурс «Московский кубок сомелье», который проходил 9-10 ноября 2024 года в Москве, в отеле «Балчуг», собрал рекордное количество участников за все время проведения этого соревнования.

В этом году за звание лучшего сомелье Москвы боролись 74 конкурсанта. Конкурс, организованный Российской ассоциацией сомелье, объединил лучших винных профессионалов столицы и городов центрального региона.

В результате двухдневных соревнований места распределились следующим образом. Тройку лучших сомелье Москвы возглавил бренд-амбассадор компании Fort Wine Денис Юрченко из Москвы. Напомним, что на прошлогоднем конкурсе он был вторым, уступив в финале только Светлане Добрыниной.

В этом году второе место завоевал кавист винотеки Wine Store из Тулы Александр Герфорт. Замкнула тройку призеров тренинг-менеджер компании Fort Wine Екатерина Дегтярева из Москвы.

(Продолжение на стр. 2)

ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ В РОССИИ ВЫРАСТЕТ ДО 107 ТЫС. ГА



По итогам 2024 года закладка новых виноградников в России составит более 6 тыс. га. Таким образом, с учетом обновления действующих насаждений ожидается, что общая площадь виноградников в стране достигнет 107 тыс. га.

Об этом рассказал заместитель председателя правительства РФ Дмитрий Патрушев на пленарной сессии «Вино России». Государственная поддержка

и контроль. Вклад виноделия в российскую экономику и культуру», прошедшей 7 ноября на 3-м Российском винодельческом форуме.

По его оценке, отечественное виноградарство и виноделие активно растет и развивается, особенно в последние годы. Отрасль привлекательна для инвесторов, в том числе благодаря государственной поддержке, и для профессионалов, включая молодых специалистов. В России возрождаются традиции и культура потребления вина, появляются семейные фермерские винодельни, аутентичные авторские вина.

«Этот год для сельского хозяйства оказался крайне непредсказуемым из-за сложных погодных условий. Ваша отрасль – не исключение. Но, несмотря на все трудности, урожай прогнозируется достаточно непло-

хой – более 800 тысяч тонн. Отдельно отмечу, что по качеству виноград будет одним из лучших за последние годы. По оценкам виноделов, нас ждут достаточно интересные вина – танинные, с ярким ароматом, а также с потенциалом к выдержке. В этом году произведено почти 47 миллионов декалитров винодельческой продукции, что на 15% больше, чем годом ранее. К концу года ожидаем порядка 70 миллионов декалитров», – сказал Дмитрий Патрушев.

По мнению Патрушева, цифры свидетельствуют о планомерном укреплении позиций отечественных производителей на внутреннем рынке. С начала года реализовано почти 70 млн декалитров, что на 3% выше прошлогоднего результата. На развитие отрасли направлены меры государственной поддержки, наиболее вос-

требованные из которых реализуются в рамках федерального проекта «Стимулирование развития виноградарства и виноделия».

«Ежегодно в рамках этого проекта порядка 330 производителей получают субсидии на приобретение посадочного материала, оборудования, закладку виноградников и организацию питомников. В 2024 году на эти мероприятия предусмотрено 3,5 миллиарда рублей, а в 2025 году планируется уже более 4 миллиардов рублей. Поддержка растет», – сказал вице-премьер.

Модератором сессии выступил председатель правления Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Дмитрий Киселев, отметивший, что в «сельскохозяйственной отрасли есть такие направления, как

виноградарство и виноделие, которыми страна может гордиться». По мнению Киселева, виноделие – самая динамично развивающаяся отрасль, получившая стимул благодаря принятию отраслевого ФЗ №486.

Председатель правления АО «Россельхозбанк» Борис Листов отметил важность винодельческой отрасли в качестве визитной карточки российского агропромышленного комплекса, позволяющей повысить его привлекательность в целом. По мнению Листова, сегодня в распоряжении виноделов есть все необходимые инструменты для развития бизнеса в условиях высокой ключевой ставки. Председатель правления РНКБ Банк (ПАО) Михаил Якунин предложил увеличить срок кредитования до 10 лет, а также призвал развивать лизинговые инструменты поддержки отрасли.

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Лучшим сомелье Москвы стал Денис Юрченко

При этом в финал «Российского кубка сомелье» 2025 года, который будет проходить 28-29 марта в Москве, в «Центре международной торговли» вышли сразу 29 конкурсантов. Кроме трех лучших сомелье столицы в него вошли:

Цыбин Ярослав – директор винного бара Verite (Рязань);

Назимова Евгения – сомелье ресторанов MAYA, JUN;

Дейниченко Денис – независимый участник;

Ефремова Александра – сомелье ресторана LORO;

Лобачев Анатолий – сомелье VARVARKA III;

Хабидуллин Эльвира – сомелье ресторана Selfie;

Варламов Кирилл – менеджер компании Vinoterra;

Гайворонский Алексей – преподаватель школы Wine State;

Иванов Роман – сомелье ресторана Zea;

Трефилов Константин – шеф-сомелье ресторана Wine&Crab;

Мофа Александра – бренд-амбассадор винодельни «Галицкий и Галицкий»;

Мартынюк Вадим – старший бренд-амбассадор Luding Group;

Паняев Алексей – бренд-менеджер компании «Ладога»;

Шиков Павел – кавист SimpleWine;

Хомченко Ольга – сомелье ресторана «ДиДи»;

Маскайкин Елисей – преподаватель школы Wine State;

Гребеник Евгения – независимый участник;

Андрющенко Даниил – сомелье ресторана Oltremare;

Подрезов Григорий – сомелье ресторана «Жажда крови»;

Ильин Тимофей – управляющий, сомелье бара «Еще Вина»;

Масленникова Евгения – бренд-амбассадор Simple Group;

Маркина Валерия – помощник сомелье ресторана Piazza Italiana;

Коровенкова Нина – шеф-сомелье ресторанов She;

Худов Никита – CEO приложения винных знаменств Plesent;

Глухов Владимир – шеф-кавист «Главвино»;

Мосунова Тана – менеджер SimpleWine.

РЕНАТ САДЫКОВ: «МЫ НИКОГДА НЕ ПРЕКРАЩАЕМ РАЗВИВАТЬСЯ!»



(Продолжение. Начало на стр. 1)

Кроме того, мы активно работаем над созданием и вводом в эксплуатацию дополнительных бродильных емкостей, которые будут располагаться за пределами основного производственного комплекса.

– Планировалось, что по итогам урожая 2024 года Alma Valley сможет выйти на объем производства до 4 млн бутылок. Насколько сегодня винодельня близка к реализации этих планов? Что, на ваш взгляд, нужно еще сделать для их достижения?

– Для нас важнее качество, а не количество. Мы стремимся развиваться, ориентируясь на разные целевые аудитории, чтобы каждый мог найти в нашем портфеле вино по своему вкусу.

В этом году мы представили сразу три новые линейки: Gravity, «Солнце, Воздух, Виноград» и Alma. Кроме того, в 2023 году появился наш хит – вино «Невин-

ность» – розе в прованском стиле.

Наши вина регулярно получают высокие оценки на слепых дегустациях, где многие эксперты «приписывают» их лучшим винодельческим регионам Европы. При этом практически невозможно угадать, что все эти вина принадлежат одной и той же «семье».

Сегодня для нас важнее всего сохранить высокое качество продукции, а не стремиться к увеличению объемов. Мы осознаем, что спрос на наши вина превышает предложение, но любое увеличение производственных мощностей возможно только при строгом соблюдении всех технологий, которые гарантируют сохранение уникального вкуса и качества наших вин.

– Также отдельно хотелось бы узнать об урожае 2024 года. Многие российские виноделы сетовали, что прошедшее лето выдалось чрезвычайно засушливым. Как сложился этот год на виноградниках Alma Valley? Насколько известно,

все ваши виноградники оснащены капельным орошением?

– Аномальная жара, которая настигла нас в этом году, внесла существенные коррективы в привычный ритм работы. Сезон начался на три недели раньше

обычного, требуя от нас оперативной адаптации к изменившимся условиям. Однако природа щедро вознаградила нас за приложенные усилия.

Трудолюбие и самоотдача всех наших сотрудников заслуживают самых высоких похвал. Каждая собранная гроздь винограда – это результат кропотливой работы, преданности делу и трудолюбия множества людей.

Сейчас наше внимание полностью сосредоточено на следующем ключевом этапе – создании вина. На винодельне кипит работа: мы трудимся над выпуском вина урожая 2024 года, который, благодаря особенностям этого непростого сезона, обещает стать поистине уникальным.

Система капельного орошения используется на наших виноградниках лишь тогда, когда это действительно необходимо. Мы твердо придерживаемся принципа, что «лоза должна страдать», чтобы достичь оптимальных результатов и создать вино высочайшего качества.

– Как вы оцениваете качество собранного урожая и каких вин ожидаете по его итогам?

– Наши агрономы остались очень довольны урожаем этого года, и теперь мы с нетерпением ждем начала розлива. После завершения этого этапа мы планируем организовать дегустации для наших клиентов и партнеров, чтобы они первыми смогли оценить новые вина.



«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ КУБОК СОМЕЛЬЕ» ВЫИГРАЛА ВЕРОНИКА СМИРНОВА

7-8 декабря 2024 года в Санкт-Петербурге, в отеле «Коринтия», проходил 4-й конкурс «Санкт-Петербургский кубок сомелье», в котором приняли участие 42 человека. Он стал заключительным отборочным туром Российского конкурса сомелье 2025, который состоится в марте 2025 года в Москве.

По итогам двухдневных соревнований победителем петербургского конкурса стала эксперт компании FortWine Вероника Смирнова. Второе место, как и в прошлом году, заняла Инесса Новичихина из компании Simple. Замкнула тройку призеров бренд-амбассадор Luding Group Регина Халикова. Кроме того, по итогам этого конкурса в

десятку лучших сомелье Санкт-Петербурга также вошли: Алексей Баранок (управляющий винотеки FortWine), Наталья Большакова (руководитель образовательного направления школы «Академия Вина»), Сергей Герасимов (независимый участник), Артем Гончаров (шеф-сомелье ресторана Dreva), Николай Дедин (преподаватель школы сомелье WineState), Леонид Кирсанов (сомелье ресторана La Vue), Александр Кучеров (сомелье ресторана LouLou), Андрей Лазарев (сомелье ресторана Alice Garden) и Сергей Лукинов (шеф-сомелье ресторана Tondo). Согласно регламенту соревнований, все они примут участие в Российском конкурсе сомелье, который состоится в Москве в марте 2025 года. Первый розыгрыш «Петербургского кубка сомелье» проходил 5-6 февраля

2022 года в Санкт-Петербурге, в отеле «Астория». В этом соревновании приняли участие более 30 конкурсантов из Северной столицы. В итоге победу одержала Марина Тонкова. Второе место заняла Кристина Веселова, а третьей стала Вероника Смирнова. В 2023 году победу одержал Леонид Кирсанов (ресторан La Vue). 2-е место занял Алексей Баранок (компания Fort), а 3-е – Вероника Вильчик (рестораны Birch и Osteria Betulla). Победителем 3-го «Петербургского кубка сомелье», проходившего 27-28 января 2024 года в отеле «Коринтия», стала Вероника Вильчик (рестораны Birch и Osteria Betulla). Второй стала Инесса Новичихина (компания Simple). Третье место занял Антон Евдокименко (компания Wine and Dine Group).





ние потребностей Alma Valley или реализует саженцы и для других российских виноделен?

– Производственная мощность питомника – 3 миллиона прививок в год. Мы выращиваем саженцы не только для обеспечения собственных потребностей, но и для реализации другим предприятиям. Питомник специализируется преимущественно на международных сортах, таких как Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Блан, Петит Арвин, Траминер, Рисланер, Колумбар, Семильон, Ркацителли, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Пино Нуар, Сира, Темпранильо. Также мы выращиваем автохтонные сорта, такие как Кокур и Кефесия и прочие.

Среди наших клиентов есть самые разные предприятия, включая небольшие авторские винодельни Крыма,

– Вы, наверное, слышали о получении нами лицензии на производство игристых вин. Вот уже второй год мы наслаждаемся ошеломительными винами от нашей белой королевы – Марины Бурылевой. Эти вина были созданы в рамках эксперимента с выдержкой 48 месяцев на осадке в бутылке – Blanc de Blancs из Шардоне и Blanc de Noirs из Пино Нуара. Все они созданы без добавления сахара (zero dosage). Этот эксперимент превзошел все наши ожидания.

Скоро мы выпустим на рынок партию игристого, которое выдержано в течение 60 месяцев. Это будет еще более высокий уровень. Мы также планируем расширить линейку игристых вин – новые позиции появятся в 2025 году.

– Сколько товарных линеек вин входит сегодня в ассортимент Alma



что особенно радует. В этом году мы представляли саженцы на Винодельческом форуме, где получили много интересных предложений.

– 2 года назад руководство Alma Valley рассказывало, что винодельня также располагает участками в Севастопольской почвенно-климатической зоне. Можете рассказать, какова их судьба? Стоит ли ожидать каких-то новых вин из этого терруара в дополнение к вашей ассортиментной линейке?

– У винодельни всего 3 участка в Вилино, в Песчаном и в Севастопольской зоне.

– Продолжая тему ассортимента, также хотелось бы узнать, как сегодня развивается производство классических игристых вин? Стоит ли ожидать здесь каких-то новинок в ближайшее время?

Valley? В чем заключаются особенности каждой из них? Будут ли они пополняться какими-то новыми винами в ближайшее время?

– На данный момент в нашем портфеле 13 линеек, 82 SKU. В этом году мы представили три новые линейки: Gravity, «Солнце, Воздух, Виноград» и Alma. В ближайшее время на рынок выйдет еще одна линейка – «Избранное». Безусловно, нашими флагманами являются сортовая линейка и линейка резервных вин.

Мы постоянно экспериментируем с разными купажами, что позволяет нам создавать новые вина. Также мы понимаем, что должны учитывать различные вкусы и возможности, поэтому стараемся делать вина в разной ценовой и вкусовой категории.

(Продолжение на стр. 4)

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

«Винный гид «Продэкспо-2025» начал прием заявок

«Винный гид «Продэкспо» – это не только дегустационный конкурс, но и система, в которой вина и крепкие напитки, прошедшие тестирование профессиональным жюри, наглядно представляются на сайте www.prodexpocompetition.ru, а также в каталоге и на выставке «Продэкспо». Вот что говорит организатор конкурса, руководитель группы «Алко-эксперт» Юрий Юдич: «Наш конкурс – это не только авторитетное жюри, но и прозрачный и компетентный регламент проведения дегустации. Главная инновация проекта в том, что результаты конкурса становятся основой для потребительской и профессиональной навигации, гида, который начинает свою работу на «Продэкспо» и продолжает ее в течение года в СМИ, на выставках, в социальных сетях. В этом его принципиальное отличие от других конкурсов, как на «Продэкспо», так и в России».

В состав жюри 2024 года вошло 24 эксперта. Отличительной особенностью жюри является его репрезентативность – в равной мере в него входят представители ритейла, дистрибуции, HoReCa, сомелье, винные эксперты и журналисты. Таким образом, конкурс отражает объединенное мнение всей отрасли, срез опыта как специалистов, работающих с потребителем, так и представителей товаропроводящей цепочки.

В 2025 году мероприятие будет проходить в восьмой раз, что показывает высокую заинтересованность со стороны профессиональной аудитории. На это же указывает растущее количество участников и представленной к дегустации продукции, как отечественной, так и зарубежной.

Результаты, как обычно, будут представлены в каталоге с полным перечнем образцов и информацией о производителях на сайтах www.prodexpocompetition.ru и www.alcoexpert.ru, а также на стенде, на территории «Продэкспо». К освещению результатов будут подключены информационные партнеры конкурса, известные отраслевые СМИ и блогеры, а также собственные ресурсы проекта в социальных сетях.

Подробнее об условиях участия: <https://www.prodexpocompetition.ru/>

Каждый год виноград отличается своими особенностями, и этот сезон не стал исключением. Однако мы уверены, что вина Alma Valley, как и всегда, оправдают ожидания наших преданных покупателей и будут соответствовать высоким стандартам качества.

Работа виноделов Марины Бурылевой и Владимира Губина – это уникальное сочетание профессионализма и творческого вдохновения. А там, где есть творчество, всегда присутствует душа, и наши вина – лучшее тому подтверждение.

– Какова на сегодняшний день площадь виноградников Alma Valley? И есть ли планы по их расширению?

– Да, планы есть. На текущий момент в плодоношении у нас 500 га виноградников. Винодельня планирует вводить новые сорта. Например, уже в этом году на рынок выйдет вино из Санджовезе, которое станет отличным дополнением к нашему портфелю.

Мы также ощущаем нехватку вин из нашего Рислинга, поэтому у нас уже разработан план по увеличению производства дефицитных позиций, чтобы удовлетворить растущий спрос и порадовать наших покупателей.

– Ваша винодельня владеет собственным современным питомниководческим центром. Какова его мощность на сегодняшний день? Он рассчитан только на обеспече-



Тонированное стекло



Виброгасящий компрессор



Влажность более 50%



LED-подсветка

www.pozis.ru



POZIS

Профессиональное хранение вина

ВИННЫЙ ШКАФ

**С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК**

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

СОБЫТИЯ



В Санкт-Петербурге состоялась «Лига чемпионов 2024»

12 ноября в Санкт-Петербурге прошел XI дегустационный конкурс «Лига чемпионов 2024», в котором приняли участие 33 конкурсанты из Санкт-Петербурга, Москвы и Самары. Все они ранее имели в своем личном активе победы, выходы в финал или полуфинал авторитетных конкурсов сомелье или же диплом WSET не ниже 3-го уровня.

В отборочном туре конкурсантам нужно было вслепую продегустировать 2 сета: «Белые вина» и «Красные вина» (5 образцов каждый).

По итогам заданий отборочного тура в финал вышли 5 конкурсантов, показавших лучший результат. 4-е место разделили Регина Халикова и Вероника Смирнова. 3-е занял Владислав Ткаченко, а второй результат показала Ксения Скарлыгина. Первой же по итогам отборочного тура стала Елизавета Кудачкина. Лишь одного балла до финала не хватило еще трем конкурсантам: Наталье Большаковой («Академия вина»), Максиму Гладкову (ресторан Stroganoff Steak House и Илье Макарову («Винный бутик ХО»).

В финале пятерке лучших дегустаторов предстояло выполнить 2 дегустационных задания: «Вина России / вина мира» (3 пары моносортовых вин) и «Сортовая история» (5 образцов).

Итоги финала:

1-е место – Ксения Скарлыгина – бутик «Русское вино» (Санкт-Петербург) – 47 баллов финал, 32 балла отборочный тур;

2-е место – Регина Халикова – компания «Лудинг» (Санкт-Петербург) – 38 баллов финал, 20 баллов отборочный тур;

3-е место – Вероника Смирнова.

РЕНАТ САДЫКОВ: «МЫ НИКОГДА НЕ ПРЕКРАЩАЕМ РАЗВИВАТЬСЯ!»

(Продолжение. Начало на стр. 1 – 3)

– Согласно инвестиционному плану, предполагалось ежегодно увеличивать производство вина на 25-30%, при этом столько же прибавлять в продажах. Удастся ли сегодня выполнять этот график?

– Мы уже упоминали, что спрос на наши вина превышает предложение. Кроме того, мы с геометрической прогрессией развиваем дистрибуцию и расширяем клиентскую базу. Сейчас наша цель – полностью наладить собственную дистрибуцию по всем каналам. Растем ли мы в продажах? Безусловно, растем.

– Каковы на сегодняшний день основные каналы продаж Alma Valley? Какую долю в этом объеме занимает ритейл и сколько приходится на HoReCa?

– HoReCa пока занимает не такой объем, как нам хотелось бы. Российские вина пока еще сложно продвигать в этом канале сбыта, особенно компаниям с монобрендом. Рестораны часто предпочитают покупать «комплекты», а мы предлагаем только «одну семью» вин. Наши основные каналы на данный момент – это сети и дистрибьюторы.

Тем не менее, у нас определенно есть что предложить для винных карт ресторанов.

Кроме того, мы активно сотрудничаем с множеством корпоративных клиентов: организуем бары с нашим вином на их мероприятиях, проводим персональные дегустации и гастрономические ужины, а также генерируем различные коллаборации.

– Что, на ваш взгляд, нужно сделать для того, чтобы активизировать продажи в канале сбыта HoReCa? Поможет ли здесь вводимая система квотирования российских вин в винных картах ресторанов?

– Нет, все зависит от конкретного ресторана и выбора сомелье, а также условий сотрудничества. Есть сомелье с принципиальной позицией, а есть более лояльные. Все это – вопрос случая и упорной работы менеджеров по продажам. Мы также понимаем, что любое партнерство должно строиться по принципу win-win.

– Alma Valley владеет собственной сетью винотек. Довольны ли вы результатами их деятельности и каковы перспективы их развития?

– На данный момент у нас одна винотека в Москве, винный бар в аэропорту

Сочи и ресторан с винотекой в аэропорту Пулково в Санкт-Петербурге, а также винотека на нашей винодельне. Конечно, мы стремимся к большему

и отправляются на экскурсию. В программе – посещение трех уровней нашей винодельни и винного погреба с последующим подъемом на смотро-



и активно работаем в этом направлении. У нас есть постоянные клиенты, и их количество продолжает расти. Кроме того, мы начали развивать онлайн-продажи и в этом году вступили в партнерство с приложением Cheers. Теперь о нас можно узнать и там.

– Ваша винодельня одной из первых в России начала активно развивать направление винного туризма. Что собой представляет эготуристическая инфраструктура Alma Valley сегодня? Какие программы посещений она предлагает гостям, и каких новинок можно ожидать в ближайшее время?

– Вы, наверное, слышали о «Виноградном экспрессе». Линейка вин «Альма» также участвует в этом проекте. Новый гастрономический тур на поезде – настоящий праздник для всех ценителей вина и гурманов. Этот уникальный маршрут позволит вам не только насладиться великолепными видами Крыма, но и погрузиться в самую суть винодельческих традиций региона.

По прибытии в Бахчисарай гости выходят из «Виноградного экспресса»

вую площадку Alma Valley, которая находится на высоте 12 метров над уровнем земли. Для наших гостей предусмотрены дегустации с закусками местного производства. При этом часть образцов дегустируют в формате «Винная интуиция» и «Винное казино». Все экскурсии по винодельне доступны как в групповом, так и в индивидуальном формате.

– Какими вы видите перспективы развития винодельни в ближайшие несколько лет?

– У нас много планов. Мы в первую очередь нацелены на более мощный маркетинг и развитие нашей дистрибуции, улучшение позиционирования вин в винных картах Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга, Казани и других городов. Также в наших планах увеличение собственной кухни и решение задачи «быстрых» продаж. Мы растем, трансформируемся, отлаживаем процессы. Alma Valley – это живой организм, который поддерживается всей нашей дружной командой.



В РОССИИ ПРИНЯЛИ ГОСТ ДЛЯ ВИННЫХ КАРТ

Приказом Росстандарта утвержден национальный стандарт ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Рекомендации по разработке, оформлению и содержанию винных карт». Согласно новому ГОСТу, российские вина в винных картах предприятий должны составлять не менее 20% от общего количества наименований вин.

«Крайне важно, что в документе отмечены особенности винной карты российской винодельческой продукции, а также даны рекомендации по количеству наименований российской винодельческой продукции в винных картах предприятия – 20% от общего количества наименований вин. Разработка стандарта проводилась экспертным сообществом, и мы уверены, что

следование рекомендациям данного ГОСТа позволит повысить уровень осведомленности граждан страны о продукции, в том числе российского производства», – отметил глава Росстандарта Антон Шалаев.

В ГОСТе описаны классические и авторские винные карты, отражены рекомендации по расположению алкогольной продукции в основных разделах классической винной карты и по описанию алкогольной продукции. В винной карте рекомендуется указывать наименование алкогольной продукции – обязательно на русском языке, название производителя, виноградо-винодельческой зоны/района, страны происхождения, год урожая, а также объем и стоимость продукции.

«Актуальность разработки данного стандарта связана с отсутствием современных стандартизованных требований к винным картам на пред-

приятиях питания и требований к российской винодельческой продукции. К стандарту смогут присоединиться ресторанные заведения, и потребители будут понимать, что ждать от карты вин. Отдельный раздел стандарта посвящен особенностям винной карты российской винодельческой продукции. Она должна быть указана перед всеми другими странами и регионами или быть отмечена специальными пометками», – прокомментировала заместитель руководителя Роскачества Елена Саратцева.

Общая информация по предлагаемой в предприятия питания алкогольной продукции для потребителей в винных картах соответствует Правилам оказания услуг общественного питания.

«Рестораторы и отельеры много лет продвигали российское вино, и я считаю, что мы должны продолжать работать в этом направлении. На дан-

ный момент порядка 40 российских винных хозяйств отвечают уровню качества вина для сегмента HoReCa из других винных регионов мира. Разработка и утверждение национального стандарта даст возможность более масштабного продвижения российских вин и повышения качества винодельческих хозяйств, и, когда будет вложено большее количество ресурсов в винодельческую отрасль, мы получим высококачественные и доступные вина отечественного производства», – подчеркнул председатель технического комитета по стандартизации «Продукция и услуги общественного питания», президент Федерации рестораторов и отельеров России Игорь Бухаров.

Кроме того, в документе даны рекомендации по оформлению, обновлению и составлению винных карт. За предприятиями общественного питания оставлено право самостоятельно

разрабатывать структуру винной карты, иметь приложения со специальными позициями, например, винами недели/месяца/сезона, банкетным приложением или приложением для летних веранд и сезонных залов обслуживания.

Как отмечала заместитель министра сельского хозяйства Марина Афонина в рамках пресс-конференции, посвященной осеннему этапу Всероссийской акции «Дни российских вин», на данный момент виноградарство и виноделие – одни из наиболее растущих отраслей сельского хозяйства, а площади виноградников ежегодно увеличиваются, повышаются культура виноделия и качество российских вин. Кроме того, за 9 месяцев 2024 года произведено 46,6 млн дал винодельческой продукции, что на 14,7% выше объема производства за аналогичный период прошлого года.

АЛИМЕ ЗАРЕДИНОВА: «ПЛОЩАДЬ КРЫМСКИХ ВИНОГРАДНИКОВ ВЫРОСЛА НА 2,4 ТЫСЯЧИ ГЕКТАРОВ»

О том, каким выдался урожай винограда в Крыму в 2024 году по сравнению с несколькими предыдущими сезонами, газете Wine Weekly рассказала первый заместитель министра сельского хозяйства Республики Крым Алимэ Зарединова.

– Алимэ Назимовна, как вы оцениваете результаты сбора урожая винограда в Крыму в 2024 году?

– Мы планировали, что в нынешнем году валовой сбор винограда останется на уровне урожая 2023 года – тогда в хозяйствах всех категорий было собрано 115 тыс. т ягод. Да, по сравнению с предыдущими годами валовой сбор, возможно, снизится, но совсем незначительно. Это объясняется природно-климатическими сложностями во время ранневесенней вегетации винограда, а также аномально высокими температурами и отсутствием осадков в июне-июле 2024 года.

– Можете дать прогноз по объемам выпуска и качеству вин в Крыму по итогам этого года?

– В этом году намечено выпустить порядка 5,51 млн дал винодельческой продукции. Этот показатель напрямую связан с количеством переработанного урожая винограда. Конечно, погодные условия самым непосредственным образом влияют на качество выпускаемых вин. Жаркая погода, установившаяся во время формирования урожая в конце этого лета и начале осени, определила органолептические и физико-химические свойства ягод. Виноград получился довольно интенсивного окраса и накопил более высокое содержание сахаров.

– Площадь виноградников в Крыму в последние годы стремительно растёт. Насколько увеличились территории плантаций в 2024 году? Какими темпами расширялись виноградники в последние годы? И каков ваш прогноз на ближайшие годы?

– За время, прошедшее с 2014 по 2023 год, общая площадь крымских виноградников выросла на 2,4 тыс. га



и к концу 2023 года составила 20,8 тыс. га. За 10 лет на полуострове заложили 9,056 тыс. га молодых виноградников. Только весной этого года было заложено порядка 800 га новых плантаций, а с конца ноября аграрии приступили к осенней закладке. Благоприятный климат Крыма позволяет продолжать осенние посадки винограда вплоть до конца декабря. В 2024 году намечено заложить не менее 1032 га виноградников. Этому позитивному процессу помогла реализация крупных инвестиционных проектов в области виноградарства. В масштабной про-

грамме участвовали такие предприятия, как АО «ПАО «Массандра», ООО «Рустика», ООО «Винная история», ООО «СХП «Прибрежное», ООО «Наш Крым», ООО «Агроимпекс». Свою роль также сыграло увеличение государственного финансирования поддержки отрасли.

– **Правительства России и Республики Крым активно поддерживают виноградарство и виноделие на полуострове. Сколько средств уже вложено в развитие этого сектора экономики?**

– В 2024 году на развитие виноградарства и виноделия выделено 736,797

млн руб. И все средства уже дошли до конечных получателей – тех, кому они и предназначались.

– **Какие программы поддержки действуют сегодня в Крыму?**

– Существует несколько направлений субсидирования отрасли. В 2024 году виноградарям профинансировали часть затрат на создание молодых виноградников. Деньги пошли на приобретение отечественного посадочного материала, приобретение и установку шпалер на виноградниках, засаженных как отечественной, так и любой другой лозой. Кроме того, аграриям возместили часть затрат на виноградники в плодоносящем возрасте. Речь идет о приобретении основных средств и оборудования, которое используется для производства винограда и винодельческой продукции.

– **Насколько активно сегодня развивается на винодельных Крыма винный туризм? Как, по вашему мнению, будет развиваться это направление?**

– В нашей республике зарегистрировано 10 винных туров, которые проводят 10 гидов, специализирующихся на эногастрономической тематике. Популярность винного туризма с каждым годом растет, и представители крымской индустрии гостеприимства постоянно разрабатывают новые туристические маршруты, стремясь привлечь к нам еще больше путешественников и гостей. Министерство курортов и туризма Республики Крым разработало кольцевой эногастрономический туристский маршрут «Винная дорога Крыма», который объединил гостиницы, винные и фермерские хозяйства полуострова. Туристы смогут посетить 15 винодельческих хозяйств, 13 предприятий общественного питания, а также сыроварни, пасеки, устрично-мидийные фермы и многие другие интересные места. В последние несколько лет в Крыму появились новые винодельческие хозяйства, которые готовы предложить свои услуги туристам, и количество таких предприятий неуклонно растет.

СОБЫТИЯ



В Москве представят «Идеальный выбор» к новогоднему столу

19 декабря в Москве, в фудмолле «Три вокзала. Депо», будет проходить конкурс народной дегустации «Идеальный выбор» к новогоднему столу. Подведение итогов и церемония награждения состоятся 20 декабря 2024 года.

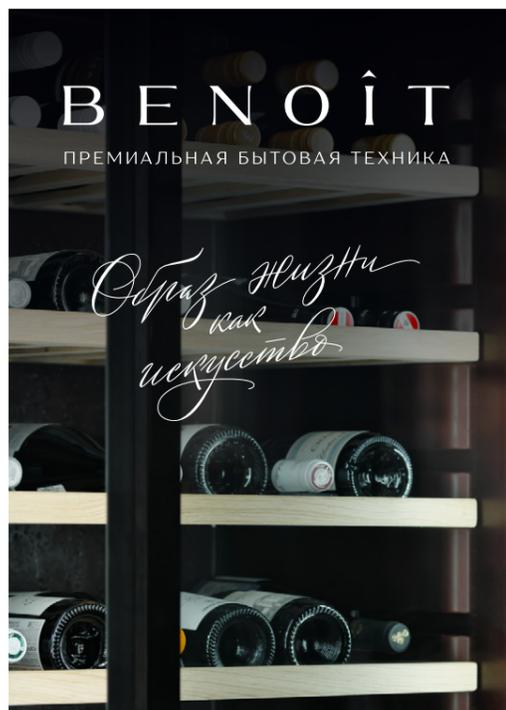
В рамках этого конкурса состоится дегустация водки и шампанского, вместе с икрой. Мероприятие организуют выставочная компания «Асти Групп», Национальный союз защиты прав потребителей, фудмолл «Три вокзала. Депо».

На конкурс народной дегустации «Идеальный выбор» к новогоднему столу в качестве дегустаторов будут приглашаться случайные посетители фудмолла «Три вокзала. Депо». Дегустация слепая, все образцы закрыты непрозрачными пакетами и пронумерованы. Не менее 100 случайных потребителей должны попробовать каждый образец и вынести оценки по 4-балльной системе («Отлично – 5 баллов», «Хорошо – 4 балла», «Посредственно – 3 балла», «Плохо – 2 балла»).

В результате производители и дистрибьюторы, чьи образцы продукции набрали средний балл 4 и выше, получают возможность размещать знак «Идеальный выбор» на потребительской упаковке.

На итоговом мероприятии 20 декабря 2024 года состоится пресс-конференция, оглашение результатов потребительской дегустации и церемония награждения победителей конкурса.

Подробнее об условиях участия: konkurs@astigroup.ru



Сигарно-винный шкаф

Габаритные размеры, мм

Высота	1683
Глубина	610
Ширина	600
Вместимость сигар, шт.	500
Вместимость шкафа, бутылки (0,75л)	43

► **Тонированное стекло**

Для предотвращения попадания ультрафиолета используются стеклопакеты с тонированным стеклом.

► **LED-подсветка**

Современное светодиодное освещение не является источником тепла и сохраняет электроэнергию.

► **Инверторный компрессор**

Обеспечивает поддержку стабильной температуры, низкий уровень шума и вибраций при минимальных затратах электроэнергии.



Ваш персональный менеджер
8-800-555-80-37
8-927-498-88-19
sales@benoit.shop

НОВОСТИ

BeviTec

Международная выставка
оборудования, ингредиентов
и упаковки для производства напитков15–17 апреля 2025
Крокус Экспо
Москва

Выставка BeviTec состоится в апреле 2025 года

С 15 по 17 апреля 2025 года в «Крокус Экспо» будет проходить специализированная выставка оборудования, ингредиентов и упаковки для производства напитков BeviTec.

В апреле 2025 года BeviTec представит обширную деловую и образовательную программу, которая объединит на одной площадке пивоваров, виноделов, сомелье, барменов, менеджеров по продажам, технологов, специалистов, поставщиков и производителей оборудования, сырья, ингредиентов, упаковки для всех видов напитков – от молочных продуктов, воды до пива и крепкого алкоголя.

Посетителей ждет следующая программа мероприятий:

- Конференция по молоку и молочным продуктам
- Конференция по виноделию
- Конференция по пивоваренной продукции
- Конференция по безалкогольным напиткам.

Готовятся абсолютно новые мероприятия:

- Панельная дискуссия «Энергетические напитки»
- Панельная дискуссия «Рынок сидра: от зарождения до взросления»
- Конференция по крепкому алкоголю
- Конференция по упаковке.

Также планируется зона мастер-классов по вину, пиву, сидру, соку, воде, безалкогольным напиткам для производителей, маркетологов и сейлз-менеджеров.

Подробнее об условиях участия и посещения: <https://bevitec.ru>

ЕВГЕНИЙ БОГДАНОВ: «НАША ЗАДАЧА – СОЗДАНИЕ РОССИЙСКИХ ВИН МИРОВОГО УРОВНЯ»

Лето 2024 года стало знаковым для винодельни «Шато Ай-Даниль», в жизни которой произошли сразу три важных события. Подробнее о них газете Wine Weekly рассказал исполнительный директор этого винодельческого хозяйства Евгений Богданов.

– Евгений, с 1 июня ваша винодельня изменила свое название. Прежде она называлась Château Côtes de Saint Daniel, а в начале лета стала именоваться «Шато Ай-Даниль». Чем было обусловлено такое решение, как эти перемены восприняли на рынке?

– Название – очень важный момент. Но нельзя сказать, что мы взяли новое имя – скорее просто вернулись к истокам. «Ай-Даниль» был известным брендом в дореволюционной России. В имении Ай-Даниль-Массандра в 1823 году граф Воронцов посадил первые виноградники, а через некоторое время, в 1835 году, был построен винный подвал. Позднее Лев Голицын приобрел эти виноградники для удельного имения Александра III, а затем и Николая II. Сама винодельня была построена в начале XX века, а в 2007 году мы ее восстановили по архивным документам в соответствии с первоначальным обликом. То есть Шато Ай-Даниль – историческое название этих мест, и мы его вернули, сохранив прежний логотип, но перейдя на кириллицу. Слово «шато» символизирует полный винодельческий цикл: мы выращиваем виноград, винифицируем его, разливаем вина, выдерживаем их. Сложное и длинное название Château Cotes de Saint Daniel появилось в середине 2000-х, когда премиальные вина с постсоветского пространства были не очень востребованы. Но сегодня подобный подход стал неактуален, и мы, напротив, подчеркиваем, что производим российское вино.

– И названия вин вы стали писать кириллицей?

– Да, русскими буквами. При этом



сохранились и иностранные названия («Трамонто», линейка «Да Соле», Presto) с определенным итальянским акцентом. Во-первых, эти вина выпускаются давно, они известны и востребованы на рынке, во-вторых, Италия нам близка. Несколько лет, до 2018 года, энологом-консультантом у нас работал Николо д'Аффлито, действующий винодел знаменитой винодельческой династии Frescobaldi.

И потом, наш терруар очень схож с южным побережьем Тосканы – мы находимся на одной параллели с этим регионом. У нас тоже растут кипарисы и оливковые

деревья, прибрежные виноградники в основании горы Роман-Кош, схожие с областью Маремма. И вина по стилистике у нас получаются скорее итальянские, чем французские. Словом, в своих действиях мы вдохновляемся Тосканой, что отразилось и в нашей новой концепции создания вин, которую мы условно называем «Супер-Крым» (это вино уже выдерживается в бочках). Мы открыто об этом говорим, ведь сами тосканцы использовали лучшие практики бордосцев: они, по сути, взяли бордосский бленд и использовали французские дубовые бочки-баррики.

– Вина новой концепции по сортовому составу тоже будут бордо-блендами?

– Да, практически. Мы рассматриваем моносортные вина и классический бордо-бленд. У нас есть виноградники 2005 года посадки (лоза из питомника «Раушедо»), откуда мы взяли виноград Каберне Совиньон, а с виноградников 2008 года – Мерло. Основу ассамбляжа составляют французские сорта. Почему мы ориентируемся на суперпремиальный сегмент? В «Шато Ай-Даниль» всего 22 га земли и вина выпускается немного – 70-80 тыс. бутылок. Когда все наши виноградники войдут в полноценное плодоношение, в лучшем случае достигнем 100 тыс. Для крупных сетей этого недостаточно.

И потом, мы занимаемся авторским виноделием, мы хотим и можем делать по-настоящему крутые вина по самым высоким мировым стандартам. Для этого у нас есть все: и необходимое оборудование, и постоянно обновляемый парк бочек, и колоссальный опыт нашей команды.

– Как рынок воспринял смену наименования? Насколько в рамках ребрендинга изменился дизайн этикеток ваших вин? Какие основные идеи были заложены в его основу?

– Невыдержанное вино в 2023 году уже вышло с наименованием «Шато Ай-Даниль», появились новые этикетки и на некоторых выдержанных винах. Поскольку наше хозяйство довольно консервативное, то и этикетки остались «консервативными» – мы не стремились к суперсовременному дизайну и лишь немного обновили и упорядочили элементы, поменяв сложное название на более простое. И рынок воспринял это позитивно.

Наше взаимодействие с рынком в целом изменилось: мы стали работать гораздо профессиональнее, и сразу увидели значительный рост – в 2023 году он превысил 60% как в штуках, так и в выручке. То есть решения были приняты правильные. Качество наших вин совершенствуется, критики теперь

«ВИННЫЙ ГИД РОССИИ» ПРЕДСТАВИЛ ЛУЧШИЕ КРАСНЫЕ И БЕЛЫЕ ВИНА

Эксперты «Винного гида России» представили результаты ежегодного масштабного исследования, которое охватывает все типы и все ценовые сегменты вин отечественного производства. В этом году оценку получило рекордное число российских вин – 755. В рамках Международного форума «Всемирный день качества» были представлены топ-10 красных и топ-10 белых вин.

«Слово «качество» абсолютно соответствует словосочетанию «российское вино». Это показывают продажи, которые существенно растут. Если говорить о «Винном гида России», то проект начинался с аудита 3 винодельческих регионов, а к 2024 году их количество увеличилось и уже достигло 10 субъектов. Растет количество исследуемых вин и параллельно

этому процессу растет количество вин, представленных на полке. Сейчас порядка 8000 наименований российских вин можно увидеть в наших магазинах, торговых сетях», – отметил статс-секретарь – заместитель министра промышленности и торговли Российской Федерации Роман Чекушов.

Лучшие вина страны соответствуют требованиям ресторанов к качеству вина, могут дополнить винные карты заведений после утверждения соответствующего ГОСТа с долей российского вина на уровне не менее 20%. Важно, что среди лидеров исследования есть вина с ценой на полке до 700 рублей за бутылку.

«Сегодня виноградарство и виноделие – это активно растущие направления сельского хозяйства. И хотя 2024 год необычный и непредсказуемый для винограда, по его итогам прогнозируется хороший урожай – более 800 тысяч тонн. И в целом это будет вино-

град высокого качества, даже можно сказать, что один из лучших за последние годы. За 10 месяцев текущего года производство винодельческой продукции на 14,4% превышает объем аналогичного периода 2023 года. В последние годы мы видим планомерное увеличение доли продаж российского вина как в розничной торговле, так и в общественном питании.

Хочу отметить, что сбалансированное развитие отрасли и импортозамещение невозможны без продвижения вина на внутреннем рынке, повышения узнаваемости российских винных брендов у потребителя», – отметил статс-секретарь – заместитель министра сельского хозяйства России Максим Увайдов.

Красные вина

Эксперты исследовали 275 образцов красных вин. Большая часть из них – сухие красные вина.

Доля наиболее качественных красных российских вин в исследовании (81 балл и более) составила 75,6% (5-6 лет назад – 12,1%). Регион-лидер – Кубань.

Топ-10 красных вин «Винного гида России»:

- «Усадьба Дивноморское» – «Ребо» – российское вино с ЗНМП «Дивноморское», сухое красное, 2019;
- «Шато де Талю» – «Мерло Резерв» – российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Геленджик», сухое красное, 2020;
- «КД. Константин Дзитоев» – «Галиат Гранд Резерв» – вино сухое красное, 2017;
- «Фанагория» – «Формула Q» – российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной», сухое красное выдержанное, 2017;
- Château Cotes de Saint Daniel –

«Трамонто. Вечерняя Заря» – вино с защищенным географическим указанием «Крым», сухое красное выдержанное, 2018;

- «Фанагория» – «Декантер Саперави» – российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной», сухое красное коллекционное, 2017;
 - «Имение «Сикоры» – «Герц» – российское вино с ЗГУ «Семигорье», сухое красное, 2019;
 - Inkerman – «Эритаж. Инджи» – авторский купаж. Вино марочное сухое красное, 2017;
 - Esse – «Сира» – российское вино с ЗГУ «Крым», сухое красное выдержанное, 2020;
 - «Фанагория» – «Сакра» – российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной», сухое красное выдержанное, 2020.
- «Национальный винный рейтинг – «Винный гид России» – этого года

оценивают его более высоко, они растут во всех рейтингах. Но всегда есть к чему стремиться.

– Вы сделали первые шаги, которые станут началом большого пути?

– Да, безусловно. Хотя мы понимаем, что есть технологические вещи, которые нельзя ускорить. Например, в 2023 году мы все красные сухие вина (даже недорогие молодые, которые раньше шли в выпуск) разлили в бочки. Они будут выдерживаться в дубе, что кардинально изменит их качество, но для этого нужен целый год. А чтобы увидели свет выдержанные вина, нужно минимум два года. Те, что мы заложили в 2023 году, появятся на рынке только в 2025, а то и в 2026 годах.

– Вы говорите о винах, которые создаются в рамках новой концепции?

– И о них в том числе. Но даже наши текущие вина, в которых мы меняем сортовой состав и используем другие технологические решения, будут готовы ближе к 2026 году (ординарные, возможно, в 2025-м).

– До переименования ваша винодельня выпускала 14 наименований вин. Как изменилась ассортиментная линейка после ребрендинга?

– Мы сократили и переформатировали ассортимент. Постепенно будем уходить от ординарных невыдержанных вин и уже уменьшили выпуск недорогих сортовых «Алиготе» и «Каберне». Также не будем выпускать вино «21» из 100% Бастардо. При этом у нас вышла линейка Presto – три вина (белое, розовое, красное) с молодых виноградарей, которые очень хорошо себя показали. Мы хотели сделать экспериментальный выпуск на один-два урожая, потому что этот виноград не идет в основные ассамбляжи. Это недорогое, стоимостью около 1 тыс. руб., вино демонстрирует стиль нашего



хозяйства. При этом у нас запланирован выпуск трех-четырех наименований суперпремиальных вин. Плюс в ассортименте есть два белых вина «Каприз» и «Бомонд», три полусладких и два выдержанных красных. Сейчас в нашей линейке 12 наименований.

– Лучше меньше, да лучше?

– Конечно, и это только первый шаг. Мы не отказываемся от полусладких вин, хотя в целом это не очень перспективное направление. Но Южный берег Крыма традиционно славится своими сладкими винами, и наши клиенты просили продолжить их производство – таких вин премиального уровня на полке не хватает. «Шато Ай-Даниль» делает натуральные полусладкие вина с пониженным уровнем сахара, они не приторные, с некоторой кислотностью. Цена – около 1700 руб. Самое титулованное – «Джанет» из белого Муската, которое, по оценкам экспертов, не уступает мускатовскому «Мускату Белому Красного Камня». «Джанет» мы делали из винограда 1979 года посадки. Но лозы этого сорта через 40 лет

начинают болеть, поэтому пришлось их выкорчевать и заменить на новые саженцы. До 2018 года производили это вино со старых лоз, а теперь будем делать с более молодых.

– На винодельне также произошли изменения – был построен новый погреб для выдержки вин. В чем особенности хранилища, на какой объем оно рассчитано? Какие бочки используются – предпочитаете французские или есть какие-то экспериментальные?

– К изображенным на логотипе винодельни двум флигелям мы добавили третий. Там и расположен винный подвал увеличенной площади – огромное винохранилище глубиной 10 метров. В основном в нем размещены французские бочки лучших марок: Radoux, Cadus, Seguin Moreau. Российские пока не используем, но когда появятся те, что соответствуют нашим стандартам, то будем работать и с ними. Кстати, бутылки для невыдержанных вин мы уже используем отечественные. Также мы доукомплектовали небольшие винификационные чаны – раньше использовались чаны лишь на 5 тыс. л, что ограничивало наши эксперименты. Теперь установлены емкости на 3 тыс. л, а еще планируем закупить чаны на 1 тыс. л для проведения экспериментов. Например, мы сделали небольшой объем и скоро выпустим вино из сорта Гренаш, аккуратное, тонкое, элегантное.

– В хозяйстве была также установлена новая линия розлива. Насколько после этого изменилась производительность винодельни? Планируете ли увеличить объемы выпуска?

– Новая современная разливающая линия позволяет выпускать продук-

цию быстрее, в больших количествах и лучшего качества. Вино меньше взаимодействует с кислородом и медленнее окисляется. Теперь мы можем производить линейку невыдержанных вин Presto с винтовой пробкой. В 2024 году мы выпустили около 60 тыс. бутылок, а в 2025 году планируем увеличить выпуск до 75 тыс., в 2026-м – до 90 тыс., в 2027-м – до чуть более 100 тыс. бутылок.

– До недавнего времени общая площадь ваших виноградников составляла порядка 20 га. Достаточно ли такой площади для обеспечения винодельни сырьем или планируете расширять плантации?

– Сегодня у нас почти 22 га виноградников, из них около 40% – совсем молодые посадки. В 2019-2022 годах мы еще кое-что подсаживали, обновляли площади. Поэтому сейчас только 60% виноградников полноценно работают, и на этих наших гектарах есть куда развиваться. Хотя некоторые идеи на будущее у нас есть.

– Как вы оцениваете итоги сбора урожая в 2024 году? Многие виноделы жаловались на засушливое лето. Какой прогноз можете сделать по качеству вин этого года? Стоит ли ожидать каких-то новинок?

– Мы приступили к сбору на две недели раньше, уже в августе начали собирать некоторые белые сорта. Судя по винификации, нам удастся «вытянуть» урожай и сохранить свои стандарты производства. Да, 2024-й не был для нас супергодом, но и плохим его не назовешь. Было непросто, но без рисков, но все прошло нормально.

– И качество вина будет на привычном уровне?

– Конечно. Южный берег Крыма – это как и многие жаркие регионы, где практически не бывает хорошего или плохого урожая, скорее речь идет о более сложном или более простом (то есть менее проблемном) сезоне. Провальных урожаев почти не бывает, нам в этом смысле везет.

– Два года назад вы рассказывали, что ваши вина представлены в более чем 500 торговых точках России. Удалось ли за это время расширить географию продаж? Какие каналы сбыта являются для вас сегодня наиболее приоритетными?

– За два года мы серьезно выросли – в прошлом году увеличили продажи на 20%, а по итогам 2024 года, думаю, наши показатели по сравнению с 2022 годом удвоятся.

(Продолжение на стр. 8)



задал очень высокую планку. Результаты исследования рекордного количества вин (755), проведенного по установленным строгим стандартам и регламентами правилам, не просто продемонстрировали существенное улучшение показателей вина во всех категориях, но и ознаменовали самый высокий уровень качества за всю историю наших наблюдений. Средний рост рейтинга вин по всем категориям составил 11,8%. Это является результатом масштабной комплексной работы: развитие виноградарства и виноделия полного цикла, поддержка российских производителей, субсидирование закладки новых виноградников, технологическое развитие винодельческих производств, повышение качества производственных процессов с учетом рекомендаций экспертов «Винного гида России» по итогам аудитов предприятий. Важно продолжать совместную работу, чтобы реализовать весь потенциал российского виноделия», – подчеркнул руководитель Роскачества Максим Протасов.

Белые вина

В категории белых вин было исследовано 197 образцов всех типов: от сухих до полусладких. В целом представленность белых вин в исследовании ежегодно расширяется, в соответствии с развитием спроса покупателей на белые и игристые вина. В общем составе исследованных образцов наибольшую долю заняли сухие белые вина.

Доля вин высокого качества (с баллом 81 по 100-балльной шкале и выше) в этом году превысила 78% (5-6 лет назад доля таких вин не превышала 17% от общего числа исследованных образцов белого вина). Сортовой лидер – Рислинг. Регион-лидер – Кубань.

Топ-10 белых вин «Винного гида России»:

– «Скалистый Берег» – «Шардоне» – российское вино с ЗГУ «Кубань», сухое белое, 2022;
– Gunko Winery – «Совиньон Блан» – российское вино с ЗГУ «Кубань», сухое белое, 2023;
– «Мысхако» – «Black Out. Рислинг» – российское вино с ЗГУ «Кубань. Но-



вороссийск», сухое белое, 2023;
– Mantra Estate – «Совиньон Блан» – Российское вино с ЗГУ «Кубань. Крымск», сухое белое, 2022;
– «Фанагория» – «Ф-Стиль. Рислинг» – Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», полусухое белое, 2022;
– «Локо Чимбали» – «Баррик» – российское вино с защищенным географическим указанием «Крым», сухое белое, 2020;
– Alma Valley – «Рислинг» – российское вино с ЗГУ «Крым», полусухое

белое, 2023;
– «Усадьба Мезыбрь» – «Старая дорога на Джанхот. Шардоне/Вионье» – российское вино с ЗГУ «Кубань. Геленджик», сухое белое, 2020;
– «Сенетх» – «Белый Бленд» – вино сухое белое, 2022;
– «Мернуар» – «Рислинг» – российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», сухое белое, 2023;
«Российское виноделие демонстрирует удивительную динамику и прогресс, что подтверждают результаты нынешнего исследования. Российско-



В столице отпраздновали «Московскую Гиоргобу 2024»

23 ноября в столичном отеле Swissôtel Красные Холмы 5* прошел 7-й Салон Грузинских вин «Московская Гиоргоба 2024», который был организован Черноморским форумом виноделия (ЧФВ).

Это уже седьмой Салон грузинских вин, организованный Черноморским форумом виноделия в разных городах России. Мероприятия «Московской Гиоргобы 2024» прошли в Swissôtel Красные Холмы 5* на 29-м этаже в залах «Давос», «Бодрум» и «Зерматт» с панорамным видом на центр Москвы. На Салоне были представлены бренды из всех винодельческих регионов Грузии: Aladari, Alexandreuli, Alpana, Anaseuli, Artevani, Askaneli, Barbale, Batono, Bugeuli, Château Mere, Chelti, Chini, Churi Chinebuli, Dekanozishvili, Khareba, Kirke, Mildiani, Rustaveli, Vazieri, Winiveria.

На этом мероприятии также представили бренды из Армении – Aparteny, Bambak, Bostan, Jraghatspanyan, Ktav, Mijnaber, Oshin, Oxhofs, Tus и Азербайджана – Caspian Coast. Партнерами Салона стали компании-производители и дистрибьюторы грузинского вина, коньяка, чаи, дистиллятов и лимонада – Alexandreuli, Black Watch Spirits, Luding, Mildiani, UTA, Wine Discovery, Миура, ТД Шкуренко.

Салон проводился при поддержке компании «Посуда Европы» – официального дистрибьютора Stölzle Lausitz и при участии компании Georgian Taste Group (GTG) – глиняная посуда для HoReCa и специи грузинской кухни. Гостям и участникам Салона также были предоставлены лимонады Gamarjoba и деликатесы из дичи «Дикоед».

С историей проведения Салона можно ознакомиться на сайте ЧФВ:

www.BlackSeaWine.ru

го вина становится все больше в ритейле и индустрии HoReCa, качество его лучше, а ассортимент разнообразнее. Так, доля отечественного вина на полках магазинов выросла с 56% в 2022 году до 65% в этом году, если анализировать данные крупнейших ритейлеров. И это далеко не предел. Мы в Россельхозбанке гордимся тем, что наша поддержка отечественного виноделия, в том числе с помощью «Винного гида России», способствует как улучшению качества продукции, так и стимулированию спроса на российское вино», – отметила первый заместитель председателя правления АО «Россельхозбанк» Ирина Жачкина.

Результаты по всем исследованным красным и белым винам будут опубликованы Роскачеством, а также в декабре традиционно будет представлен рейтинг игристых вин. Лучшие крепленые, розовые и органические вина эксперты представят в 2025 году. Также впервые будут представлены результаты исследования российских вин в стилях «оранж» и «петнат».

НОВОСТИ



В Санкт-Петербурге наградили лучших экспертов по крепкому алкоголю

3 декабря в Санкт-Петербурге («Гранд Отель Эмеральд») состоялся 3-й Конкурс экспертов по крепким алкогольным напиткам Spirits Experts Challenge 2024. Grand Prix Ladoga.

Конкурс пошел в 2 этапа: отборочный тур и финал. В итоге победителем конкурса во второй раз стала сомелье ресторанов Birch и Osteria Betulla Вероника Вильчик (44 балла). Второе место занял преподаватель школы вина WineState Николай Дедин (40 баллов). Третьим стал сомелье ресторана Alice Garden Андрей Лазарев (35,5 балла). Четвертый результат показала Регина Халикова из компании Luding Group (34,5 балла), а пятый – Вероника Смирнова из компании FortWine (28 баллов).

WINE

Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Свидетельство о регистрации Эл № ФС77-82457 от 10 декабря 2021 года выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций РФ.
Учредитель и издатель:
ООО «Центр Медиа Инноваций»
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.

ЕВГЕНИЙ БОГДАНОВ: «НАША ЗАДАЧА – СОЗДАНИЕ РОССИЙСКИХ ВИН МИРОВОГО УРОВНЯ»

(Продолжение. Начало на стр. 6 – 7)

Количество торговых точек также выросло в два раза, а то и больше. Мы поменяли дистрибьютора в Крыму, значительно усилили здесь свои позиции и демонстрируем большой рост. Что касается остальной территории России, то мы поняли, что сами для себя можем быть лучшим дистрибьютором – вся необходимая для этого инфраструктура у нас есть. В Москве и Московском регионе «Шато Ай-Даниль» имеет оптовый склад и собственную доставку, а также два бутика «Джаннет» в центре столицы. Сейчас строим третий, и к маю 2025 года у нас будут три собственные розничные точки в Москве.

– В секторе HoReCa российские вина продаются пока не столь успешно, как хотелось бы многим виноделам. Что, на ваш взгляд, нужно сделать в этом канале сбыта? Поможет ли здесь вводимая система квотирования российских вин в винных картах ресторанов?

– Давление на импорт путем увеличения пошлины до 25% я не очень приветствую, поскольку это создает недобросовестную конкуренцию. А вот введение квоты в 20 процентов считаю хорошим подспорьем. Потому что внутри этих 20% российские винодельни тоже будут конкурировать между собой, и здесь есть потенциал роста для производителей. Это реальная, честная поддержка. Увеличение пошлины на импортное вино не способствует росту качества российского вина. А 20% ресторанной квоты позволят сомелье или закупщикам пробовать и выбирать, что поставить в винную карту.

– Ситуация меняется к лучшему?

– Да, в винных картах ресторанов появляется все больше российских вин, здесь уже не чувствуется прежней «аллергии». Конечно, до 20% в московской или питерской HoReCa нам еще далеко, но сегодня можно зайти в любой ресторан и увидеть там



вино отечественного производства. Не везде его много, но оно уже есть. Мы-то неплохо растем в секторе HoReCa, я всю жизнь в нем работал. Проблема, скорее, в сомелье и виноделах – я сам сомелье изначально, в 2016-м основал Московскую ассоциацию сомелье. Дело в том, что сомелье в силу специфики своей профессии и особенностей рынка немного снобы. Они привыкли, что дистрибьюторы и импортеры борются за клиента, обхаживают его. И сомелье сразу может взять в винную карту не две позиции одного производителя, а 10-20 от разных. Виноделам же работать с отдельным рестораном напрямую, не совсем рентабельно, особенно если вино не на розлив: продадут там одну-две коробки в неделю – для производителя монопродукта это не очень значимо, но для имиджа, безусловно полезно. Если я, скажем, выпускаю 70 тыс. бутылок, то мне гораздо выгоднее отвезти товар в распределительный центр торговой сети, откуда его распределят по магазинам без моего участия. Поэтому производителю нужен дистрибьютор, который может предлагать микс продукта. В этом случае получается дополнительная наценка, помимо ресторанной. В итоге

хорошее вино, в том числе российское, в ресторане стоит достаточно дорого. Так, к примеру, наши выдержанные «Бомонд» и «Трамонто» в ресторане предложат за 6, а то и 7 тыс. руб. За эти деньги все еще можно купить бутылку неплохого европейского вина, недорогой супертопсканы или других регионов, бордоские бленды. При этом сомелье считают, что российское вино должно стоить дешево, а хорошее вино не может быть дешевым.

– То есть интерес есть, но ресторану проще работать через дистрибьютора, который может предложить не одну винодельню, а несколько вин от разных виноделен?

– Винодел не может охватить такую огромную территорию, особенно если речь идет о небольших винодельнях, не имеющих большого отдела продаж. В мегаполисах серьезные дистрибьюторские компании привыкли работать на высокой марже, как на импорте. При этом крупные компании вынуждены работать на более высокие наценки, и в итоге цена вина в ресторане получается приличная. Мы в целом в стране еще мало вина производим, поэтому и цены бывают высоки. В России возделывается 100 тыс. га виноград-

ников, а во Франции только в регионе Бордо – 116 тыс. га. Сравнение пока не в нашу пользу.

– В Крыму наверняка картина обратная, и местные вина безоговорочно преобладают в винных картах местных ресторанов?

– Ну, Крым – отдельная история, здесь все пьют только крымское вино – это вообще местная «религия». В Геленджике или довольно космополитичном Сочи другой формат, но в Крыму продукция местных винодел пользуется огромным спросом у всех, и у местных, и у туристов – вино продается в огромных количествах. И это понятно: кто, приехав в Италию, будет пить французское вино? Так и в Крыму – мало кто из гостей или жителей полуострова интересуется винами из других регионов страны.

– Как, по вашему мнению, будет развиваться винодельня «Шато Ай-Даниль» в ближайшие 3-5 лет?

– Нам удалось наладить дистрибуцию, о чем свидетельствует успешное развитие бизнеса, увеличение количества клиентов и т. д. У нас уже есть выдержанные вина хорошего международного уровня. Наша ключевая задача – наладить производство высококачественных российских вин, востребованных потребителем. Планируем во всех линейках двигаться в сторону премиум-класса, выбирая из ассортимента невыдержанные простые и обычные вина и добавляя дорогую выдержанную продукцию. Возможно, в следующем году выйдет «Мерло» урожая 2023 года из линейки «Супер-Крым». В 2026 году запланирован выход «Каберне Совиньон» и «Саперави». Продолжим производство красных сухих вин с выдержкой в дубовой бочке. Очень хочется прирасти виноградниками, ведь мы верим в потенциал нашего терруара, но на южном берегу Крыма это непросто сделать. Главное, в течение ближайших 3-5 лет мы планируем энергично работать, чтобы достичь тех амбициозных целей, которые сами для себя определили.

В МОСКВЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ КОНКУРСА «ИДЕАЛЬНЫЙ ВЫБОР»

На прошлой неделе в гастрономическом комплексе «Три вокзала. Депо» в Москве состоялся первый в России конкурс народной дегустации алкогольной продукции «Идеальный выбор».

Мероприятие, организованное компанией «Асти Групп» в партнерстве с Национальным союзом защиты прав потребителей и информационным порталом Alcomarket.info, представило новый формат оценки, передав право голоса тем, кто действительно определяет успех продукта, – рядовым покупателям.

О том, как родилась идея «Идеального выбора», рассказала соорганизатор конкурса народной дегустации Нарине Багманян: «Современный рынок полон продуктов разного качества, а медали и награды на этикетках не всегда отражают реальную



их ценность. Иногда за наградами стоит специфика профессиональных конкурсов, не до конца понятная обычному потребителю. Примеров курьезных результатов профессиональных дегустаций тоже достаточно. Например, весной 2023 года судьи престижного винного конкурса Gilbert et Gaillard присудили

золотую медаль этого года вину из супермаркета за 2,5 евро, которое журналисты специально выбрали по принципу «чем хуже – тем лучше». Наиболее показательный критерий оценки остается за покупателем, который голосует за продукт рублем. Если товар понравился, его покупают снова и снова, если нет – он

теряет место на полке. Мы решили создать прозрачный механизм, который позволяет легко выявить, что действительно нравится большинству людей. Дальнейшая механика – внедрение знака «Идеальный выбор» на товары или услуги, которые получают наивысшую отметку. Таким образом, покупатели смогут находить идеальный продукт, а производители – получать честную обратную связь по каждой позиции».

Тема народных дегустаций довольно широко распространена за рубежом. И главная ценность данного формата – получение открытой обратной связи от большого количества людей, которые и формируют общественное мнение. В таком же виде проходил конкурс первой народной дегустации алкогольной продукции «Идеальный выбор», в котором принимали участие случайные посети-

тели гастрономического комплекса «Три вокзала. Депо». Каждый образец подавался в непрозрачной упаковке с номером – формат слепой дегустации, что обеспечивало объективность оценок. Рейтинг каждой позиции определялся средним баллом, полученным от 200 случайных посетителей – дегустаторов, которые выставляли оценки по 4-балльной шкале: «отлично», «хорошо», «средственно», «плохо».

Было протестировано 38 образцов в категориях: водка, коньяк, бренди, виски, джин, ром, бальзам, настойки, вино, крепленое вино, ликерное вино, плодовая алкогольная продукция, игристые вина и шампанское, пиво, сидр. Победители получили право на размещение знака «Идеальный выбор» на своей продукции и использования его в рекламных целях.

ЕВГЕНИЯ КОНСТАНТИНОВА: «РОССИЯ ДОСТОЙНА ЗАНЯТЬ СВОЕ МЕСТО НА ВИННОЙ КАРТЕ МИРА»



целью – развитием культуры вина. Создавая WINEPARK, мы понимали, насколько важна визуальная составляющая, поэтому, откуда ни взгляни, проект выглядит как произведение искусства – это касается и архитектуры, и ландшафтного дизайна, и агрономии, и производства, и экспозиционного пространства. Винный парк – это шедевр во всех его деталях, он оставляет отпечаток в душе каждого, кто его посещает. Крым пользуется высоким туристическим спросом около 100 дней в году. Наш парк позволяет выйти за ограниченные временные рамки и отойти от сезонности туристического отдыха на полуострове, ведь вино – круглогодичная история.

– **WINEPARK – это винодельня полногравитационного цикла?**

– Да, первая в нашей стране. Воплощению идеи предшествовало огромное количество исследований, при обустройстве винодельни было внедрено более 200 уникальных инженерных решений. Винодельня уходит под землю на высоту восьмизатяжного дома, а ее видимая со всех сторон часть представляет собой искусственное озеро диаметром 80 м, над которым возвышается башня высотой 54 м. Архитектура всего проекта метафорична: озеро с башней напоминают большие солнечные часы, демонстрируя важность времени в процессе виноделия.

Также мы решили, что у винодельни не должно быть искусственных фасадов, ее фасад – это виноградник. Как виноград берет все самое важное именно из почвы, так и наша винодельня уходит под землю. На 12-м этаже башни находится панорамная дегустационная комната с видом на виноградник, Крымские горы и Черное море. Пить вино на такой высоте, с таким видом... Неудивительно, что каждый гость здесь влюбляется в отечественное вино. Мы создали экспозиционное пространство, которое позволяет взглянуть на вино как на метафору жизни человека и человечества в целом. В этом состоит концепция проекта «Винный парк». Сравнивая этапы производства вина, опускаясь с уровня на уровень, наши гости видят метафоричную связь между вином и жизнью, а потому лучше понимают все производственные процессы.

– **Какую задачу перед вами поставило руководство, когда вы пришли работать в компанию?**

– Управление в WINEPARK отличается от того, что я знала по своему предыдущему опыту, здесь оно скорее горизонтальное. Наши руководители определяют стратегию развития, а я формулирую задачи, которые мы ставим перед нашей командой. При этом основной вектор не меняется.

(Продолжение на стр. 10)



Каждый, кто хоть раз побывал в Центре винного туризма WINEPARK, долгое время испытывает непередаваемые эмоции. Тем, кто еще не смог посетить это уникальное место, о нем рассказала руководитель Центра Евгения Константинова.

– **Что представляет собой Центр винного туризма WINEPARK?**

– С самого начала, когда мы задумывали создание Винного парка, мы понимали, что это будет не просто винодельня, а некая платформа,

объединяющая лучшие инициативы и тренды в мире виноделия. Мы намеревались продвигать винную культуру и отечественное виноделие, потому что верили: у российского виноделия есть потенциал и Россия достойна занять свое место на винной карте мира. Винный парк – комплексный проект, он занимает территорию площадью 30 га. Сердце парка – гравитационная винодельня, наполненная смыслами парковое пространство с самым южным виноградником Крыма, а также широкий спектр «околовинных» проектов и событий, связанных общей

ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА НАРОДНОЙ ДЕГУСТАЦИИ «ИДЕАЛЬНЫЙ ВЫБОР 2024»:

- Водка «Царская Ледяная», ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.06
- Горькая настойка «Царская Оригинальная Груша», ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.24
- Джин BARRISTER Russian, ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.06
- Джин BARRISTER Tropical, ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.11
- Джин BARRISTER Dry, ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.0
- Ром Cool Skeleton белый, ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.48
- Ромовый напиток Cool Skeleton Coffee, ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.61
- Настойка полусладкая на основе виски Fowler's Peach, ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.23
- Коньяк пятилетний «Атташе», ЗАО «ВКЗ Дагвино», средний балл – 4.05
- Коньяк ROULLET VSOP, ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.11

- Настойка сладкая «Ладога Клюквенная», ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.34
- Настойка сладкая «Ладога Лимон и Лайм», ООО «Группа Ладога», средний балл – 4.25
- Настойка сладкая «Городок Парковая», ООО «ЛВЗ «Саранский», средний балл – 4.06
- Сидр «PLUM», ООО ДИ-САЙДЕРС (D-CIDERS), средний балл – 4.07
- Вино Яп Фруктовое Полусладкое Гранатовое 2021, ООО «АМЕЛИА», средний балл – 4.06
- Вино сухое «Совиньон блан» – Рислинг 2023, ИП Выставкин Николай Борисович. Бренд NORDWINE, средний балл – 4.12

Товары, участвовавшие в конкурсе, произведены компаниями, которые внесены в федеральную систему учета алкогольной продукции ЕГАИС и соответствуют всем требованиям безопасности. Такие же требования по безопасности будут распространяться на все виды продукции производи-

телей, желающих участвовать в будущих конкурсах «Идеальный выбор». Конкурс позволил получить реальную картину предпочтений массового потребителя. Из представленных номинаций неожиданным образом все рекорды побили настойки и ароматизированные ромы, получившие максимальные оценки.

«Конкурс народной дегустации «Идеальный выбор» можно назвать превосходным маркетинговым инструментом, который помогает провести независимое исследование среди обычных покупателей, – рассказал председатель Национального союза защиты прав потребителей Павел Шапкин. – Ориентироваться по ценам или этикеткам сложно, а все продукты не перепробуешь – это затратно по деньгам и требует времени, пока найдешь свой идеальный продукт. Знак «Идеальный выбор» на упаковке будет означать, что продукт получил массовое признание. То есть это не реклама, а объективная оценка обычных людей. Важная зада-

ча конкурса – наладить прямой диалог производителя с потребителем. Производители и дистрибьюторы получают уникальный инструмент обратной связи. Конкурс позволяет понять, какие продукты находят отклик у аудитории, а какие нуждаются в доработке. Маркировка помогает товару выделиться среди конкурентов и завоевать популярность, а его производителю – повысить продажи».

Проект будет масштабироваться, а дегустации станут регулярными и затронут другие категории товаров. В ближайшие месяцы планируется провести еще ряд таких мероприятий. Организаторы планируют проводить конкурс ежемесячно на разных площадках Москвы. Анонсы мероприятий будут публиковаться на официальных сайтах Национального союза защиты прав потребителей и компании «Асти Групп».

Выставочная компания «Асти Групп» основана в 2000 году. Реализует 18 международных эксклюзивных проектов в 12 городах мира, принимая

НОВОСТИ



Объявлен конкурс на лучший бокал для российских вин

Фонд Росконгресс объявил конкурс на лучший бокал для российских вин. Соглашение с компанией «Арк Дистрибьюшн Раша» подписано на площадке «Винология» в рамках работы IV Конгресса молодых ученых.

Цель нового конкурса – создание уникальной линейки бокалов, чьи характеристики наилучшим образом передавали бы дегустационные особенности российских вин.

«Российское вино заслуживает бокала, способного подчеркнуть его уникальность. Фонд Росконгресс, в свою очередь, обладает всеми возможностями для того, чтобы сделать этот конкурс значимым как для винодельческой отрасли, так и для дизайнерского сообщества. Его работа и итоги будут освещены не только на Российском форуме индустрии дизайна и Российском винодельческом форуме, но и на тематических площадках Петербургского международного экономического форума», – подчеркнул первый заместитель директора Фонда Росконгресс Андрей Реут.

Одна из задач в области отраслевого промышленного дизайна – разработка качественного бокала специально для российских вин. Градус сложности задачи повышается тем, что новый бокал должен не только удовлетворять потребности профессионалов – сомелье, виноделов и дегустаторов, но и привлекать внимание широкого круга потребителей к тренду на российское вино. Решить эту проблему призван конкурс на лучший бокал для российского вина.

(Продолжение на стр. 10)

свыше миллиона посетителей в год. «Асти Групп» является идеологом и организатором фестиваля «Вкус Москвы» / Taste of Moscow, международного проекта Discover Russian Cuisine, нацеленного на популяризацию российских продуктов, возрождение кулинарных традиций, развитие экспорта и продвижение национальных брендов. Также «Асти Групп» является соучредителем и организатором эногастрономического салона VINSPIRATION – профессиональной платформы для производителей вина, сопутствующих товаров и услуг, а в 2024 году стала организатором фестиваля в новом формате – «Винный Квартирник» на крыше гастрокластера «Три вокзала. Депо». Также «Асти Групп» являлась организатором российских отборочных туров самых престижных мировых конкурсов поваров и кондитеров – Bocuse d'Or и La Coupe du Monde de la Pâtisserie и множества других международных конкурсов вин и напитков.

НОВОСТИ

(Продолжение. Начало на стр. 9)

Объявлен конкурс на лучший бокал для российских вин

Учредителями конкурса выступают Фонд Росконгресс, ООО «Арк Дистрибьюшн Раша» и ООО «Опытный стекольный завод» при поддержке бренда Chef & Sommelier и Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России».

Учреждение конкурса – важная веха участия Фонда Росконгресс в формировании новой реальности российского виноделия, развитие которого в итоге будет представлено и через смежные области.

«Идеи дизайнеров формируют у потребителя первое впечатление о том или ином продукте. Разработка лучшего бокала силами участников конкурса и его дальнейшее воплощение совместно с Опытным стекольным заводом позволят оценить российское вино по достоинству с первого же глотка», – подтверждает заместитель генерального директора ООО «Арк Дистрибьюшн Раша» Ольга Фроленкова.

Общий призовой фонд составит 450 000 рублей, включая сертификат от компании «Добавь вина» на покупку лучших винных аксессуаров. В конкурсе могут участвовать учебные заведения, творческие команды и свободные художники. Работы будут оцениваться по таким критериям, как соответствие задаче конкурса, актуальность, эстетическая привлекательность, оригинальность, практичность, доступность технической реализации и другим. Размер вознаграждения для победителя составит 200 000 рублей. Если дизайн особенно впечатлит жюри, победителю также будет предложен выкуп прав на конкурсную работу. Работы на конкурс принимаются с 1 декабря 2024 года по 1 июня 2025 года включительно.

Итоги промежуточного этапа будут подведены на Российском форуме индустрии дизайна, который состоится в апреле 2025 года в Москве. Победители конкурса будут объявлены на Петербургском международном экономическом форуме в июне 2025 года.

**ЕВГЕНИЯ КОНСТАНТИНОВА:
«РОССИЯ ДОСТОЙНА ЗАНЯТЬ СВОЕ
МЕСТО НА ВИННОЙ КАРТЕ МИРА»**

(Продолжение. Начало на стр. 9)

Серьезные вина можно делать и на больших, и на маленьких предприятиях, первостепенное значение здесь имеет команда. Создание вина – дело долгое, результат появляется через 3-4 года, для выращивания винограда нужно около 5-6 лет, налаживания отношений с рынком – до 7-8 лет. Быстрых побед тут не бывает. Тем не менее, Ассоциация виноградарей и виноделов «Севастополь» назвала наши молодые вина 2023 года лучшими в этой зоне.

– Какие самые интересные вина созданы за эти два года? Чем можете гордиться?

– Вина 2023 года выйдут после новогодних праздников, поэтому говорить пока рано. Мы расширили линейку до 19 наименований разных типов вин и гордимся всеми винами, которые сделали. Любителям ароматных вин очень понравится наш Кокур. Еще у нас получился хороший Гренаш в легком стиле, интересный Пино Блан. Думаю, к 2027 году хорошо получатся игристые. Мы разлили их из разных годов урожая, комбинировали и в этом году заложили их на бутылочную выдержку. В Крыму есть масса микротерруаров,

поэтому здесь можно делать сложные, богатые вина разного стиля. Это целый мир в миниатюре! Мы покупаем виноград одного и того же сорта в разных климатических зонах – в восточном, западном, центральном Крыму, на Южном берегу, со старых и новых лоз.

– Какую площадь сегодня занимают ваши виноградники? Какие сорта на них сегодня высажены?

– У нас есть 8 га перед винодельней. Из них 1,5 га занимает Мурведер – прекрасный теплолюбивый поздний сорт, подходящий для использования в купажах и производства розовых вин. Кроме того, мы посадили 0,3 га сорта Сира. Остальное занимает поздний Каберне Совиньон.

Второй наш виноградник площадью 15 га расположен на северном склоне в селе Родное Севастопольской зоны на высоте 450 м над уровнем моря. Там принципиально другой климат и условия – если здесь глинистые карбонатные почвы, то в Родном известняк, «белая земля». Там на 10 га уже посажен виноград сортов Шардоне, Пино Нуар, Каберне Фран. В этом году посадили Кокур и Гевюрцтраминер, планируем добавить Шенен Блан, Семильон и Рислинг.

– Заявленная производственная

мощность винодельни WINEPARK составляет 150 тыс. бутылок в год. Но своего винограда вам явно не хватает – вы закупаете его в других хозяйствах?

– Да, наше производство рассчитано на выпуск 150 тыс. бутылок, и для этого нужно больше винограда. Поэтому мы приобрели еще 44 га в селе Родное, на южной экспозиции с лесной карбонатной землей, на которой можно работать с красными сортами. В Крыму много качественного винограда. До 2023 года винодельня перерабатывала 50 т винограда, а после того, как мы приступили к закупкам, сразу вышли на 200 т. В России многие винодельни работают не только на покупном винограде, но даже не на собственных винодельнях – и при этом получают потрясающие результаты.

– Каково соотношение вин, сделанных из собственного винограда, и из того, что закуплено в различных терруарах Крыма?

– Сейчас вина из своего сырья составляют у нас около 10%, но с запуском новых виноградников винограда станет с избытком. Пока что в Родном из 15 га засажено порядка 10 га, а на 44 га еще растет можжевельник. Если есть возможность купить небольшое

количество винограда и посмотреть, что из него выйдет, нужно пробовать.

– К какой категории относятся вина WINEPARK – премиум, супер-премиум? Они выпускаются для гостей Центра винного туризма или их можно купить в Крыму и в остальной части России?

– Спрос на нашу продукцию очень высокий. Вот сейчас у нас закончился «Каберне Фран» урожая 2021 года – раньше, чем вышло новое красное вино. То же самое произошло с «Каберне Фран Розе» и «Мурведер Розе». В этих образцах мы нашли разумное соотношение объемов выпуска и цены.

Сейчас мы выходим на рынок, и здесь нужен партнер-профи, глубоко погруженный в тему, ведь рынок – сложный механизм со своими законами. Постепенно развиваются и продажи в сегменте HoReCa.

– Какова стоимость самого топового и самого недорогого из ваших вин?

– Мы стремимся сделать цену максимально доступной для людей. Минимальная входная цена вин из покупного винограда урожая 2021-2022 годов – около 2 тыс. руб. В нашем винном банке есть вина и по 5-6 тыс. руб., и по 3 млн руб. за бутылку. Диапазон максимально широкий. Из нашего винограда

**В МОСКВЕ НАЗВАЛИ ЛУЧШИЕ ВИННЫЕ КАРТЫ РОССИИ**

26 ноября 2024 года в Москве, в ресторане Salone pasta&bar, были объявлены результаты пятой независимой всероссийской премии винных карт Russian Wine Awards.

Russian Wine Awards – премия, где независимое жюри определяет лучшие винные карты. Участниками прошлой, четвертой RWA стали сотни ресторанов и винных баров из разных городов России и СНГ. В этом году к участию присо-

единились винодельни. Генеральный спонсор премии – банк ПСБ, который награждает победителей премии с самыми высокими оценками в каждой номинации грантом на развитие бизнеса в размере 500 тысяч рублей. Грант можно потратить на покрытие расходов банковского обслуживания в течение года. Партнер премии – компания Chef&Sommelier. Организаторы – Влада Лесниченко, Мария Гореславская и Александр Сысоев.

В состав жюри новой премии RWA вошли судья международных винных конкурсов Денис Руденко, эксперты Андрей Ушаков, Валерия Тенисон и Анжелика Субботина, заслуженный сомелье России Артур Саркисян, а также член Российской ассоциации сомелье Владислав Маркин.

В этом году участие в премии приняли порядка 400 заведений – от Калининграда до Владивостока. Карты оценивали

в номинациях: «Лучшая карта винного бара», «Лучший выбор вин по бокалам», «Лучшая классическая карта», «Лучшая карта ресторана национальной кухни», «Лучшая оригинальная карта», «Лучший выбор российских вин», «Лучший сомелье». Жюри присудило участникам от одной до трех звезд.

Также появилась новая номинация RWA для виноделен – «Винные дороги России». Она посвящена развитию энотуризма в стране.

«Мы начинали в 2017-м на одном лишь энтузиазме. Тогда участниками стали 200 ресторанов из 16 городов. Мы получили большое количество позитивных откликов и решили продолжать», – говорит Мария Гореславская. «Многие забывают, что в ресторане два важных человека: шеф-повар и сомелье. С самого начала мы были едины в выборе номинаций: лучшее предложение российских вин, классическая

и оригинальная карта, предложение по бокалам. В 2018 году участников стало больше, в 2019-м – еще больше. Тогда мы получили более 350 заявок. В 2019 году членами жюри стали профессионалы, не связанные обязательствами с виноторговыми компаниями», – рассказывает Влада Лесниченко.

В специальной номинации «Винные дороги России», которую ПСБ учредил для поддержки объектов винного туризма, награда присвоена винодельческому хозяйству AYA Organic Vineyards из Севастополя. Лучший сомелье – Мария Сюкрина, Oltremare. Специальную награду от Владислава Гайкина, сертификат на 100 тысяч рублей от проекта Bless&Save, получил ресторан Sagaу. Вино на церемонии награждения предоставила компания Fanagoria.

Подробнее о победителях премии:

<https://ruswineawards.ru/>



у нас можно найти розе из Мурведра, которое стоит 10 тыс. руб. Это очень лимитированное вино, изготовленное тиражом 500 бутылок.

– Одно из ваших вин было создано с помощью искусственного интеллекта? Что это за вино?

– Наша идея была в том, чтобы сделать купаж с применением нейросети – с ее помощью уже изготавливают бренди, шоколад и прочее. Мы обратились к авторскому гиду Артура Саркисяна, выбрали с его помощью лучшие вина, продегустировали и пропустили их через лабораторию по 18 параметрам. Затем мы загрузили полученные данные в нейросеть и попросили ее предложить купаж, который получит наивысшую оценку. То же самое проделали с нашими винами на выдержке (Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Мурведер). В планах сделать с ИИ белое вино и отменно игристое.

Инструменты в виде робототехники и нейросетей давно используются в мировом виноделии, освобождая до 40% времени. Этот подход освобождает сотрудников от рутинных операций, оставляя время для творческой работы, поиска стилистики вина, маркетинговых исследований.

– Какой вы видите перспективу развития винодельни WINEPARK в ближайшие 3-5 лет?

– 3-5 лет – это очень малый срок, это горизонт планирования одного цикла вина. Мы будем подбирать команду сотрудников на виноградниках, работать с партнером-дистрибьютором, заниматься маркетингом. Продолжим сотрудничество с институтом «Магарах» по созданию собственных культурных дрожжей, довысадим приобретенные виноградники. В Винном парке каждый месяц проходит огромное количество мероприятий, фестивалей, гастроужин, различных экскурсий и выставок.

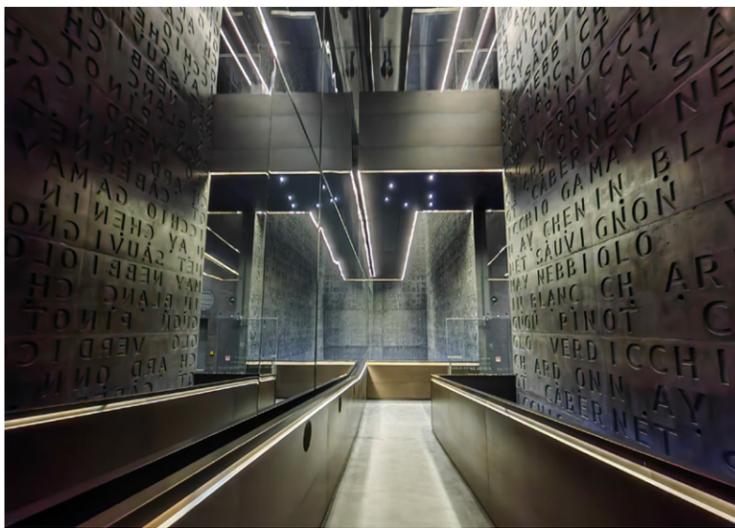
Будем и дальше популяризировать культуру вина, чтобы познакомить с нашей философией еще большее количество людей. А вообще, наши планы прописаны до 2034 года.

– Центр винного туризма «Винный парк» – это ведь не только развитие виноделия?

– Наш центр – это не только винодельня, а еще и винный банк и винотека, где собраны лучшие российские вина, отличный ресторан и сыроварня. Кроме того, мы делаем прекрасное оливковое масло. Каждого гостя в винотеке встречает робот-сомелье, аналогов которому в мире нет. Да, в Америке есть однорукий робот-сомелье, но у нашего Кондрата две руки, и он ими очень ловко управляет. Он может задать с помощью планшета вопрос, подобрать вино под настроение, выбрать из 40 бутылок вина нужную, поставить бокал, налить вино и провести

в год, в мае и сентябре, мы проводим салоны, где виноделы встречаются с сомелье. В апреле и в ноябре у нас проходят Дни российского виноделия, и в этот раз наши встречи посетили и представили свои новинки 20 виноделов. Как только на рынке появляется что-то новое и интересное, это сразу попадает в винотеку. Сейчас в ней представлено более 500 SKU, и в дальнейшем мы планируем увеличить их количество, так как разнообразных и интересных вин в нашей стране становится все больше. Винотека очень популярна среди туристов, и мы стремимся превратить каждого в гедониста, приезжающего в Крым за вином.

– WINEPARK является центром не только винного, но и гастрономического туризма, ведь кроме виноделия здесь работают и сыроварня, и ресторан локальной кухни. Что собой представляют эти проекты?



круговую дегустацию. Наш робот – это механизированный комплекс, похожий на круглый стол, за которым могут разместиться 10 человек.

– Кто и по каким критериям отбирает в вашу винотеку отечественные вина? Есть ли планы по расширению коллекции?

– Здесь представлены вина из всех девяти винодельческих регионов нашей страны, что для крымских винотек редкость. Ассортимент постоянно обновляется – за этим следит команда дегустационного отдела во главе с шеф-сомелье Сергеем Поповым.

У нас проводится порядка 10 различных видов дегустации. Если крымские виноделы готовы представить свои новинки, мы предоставляем площадки Винного парка для этих целей. Дважды

– Перед открытием Винного парка мы открыли в Ялте собственную сыроварню. Начали с выпуска мягких сыров типа страчателлы, моцареллы и бурраты, а с открытием парка перешли к производству полутвердых и твердых сыров типа грийера и пармезана.

Наша сыроварня – одна из самых технологичных в России. В этом году мы стали победителями международного конкурса сыров в Казахстане, в следующем году едем с нашим сыром во Францию. Кроме того, в Винном парке высажено более 1300 оливковых деревьев, и в прошлом году мы выпустили первую линейку оливкового масла, а также начали мариновать оливки.

(Продолжение на стр. 12)

НОВОСТИ



В Москве вручили Национальную премию «Гостеприимство-2024»

28 ноября в Москве, в отеле «Метрополь», состоялась церемония вручения национальной премии «Гостеприимство-2024».

Премия уже 20 лет продолжает традицию отмечать тех, кто своим трудом и профессионализмом делает Россию гостеприимной страной. Главная цель премии – выявление выдающихся личностей в индустрии гостеприимства и формирование примера для всех причастных к отрасли.

Лауреаты премии «Гостеприимство-2024»:

Александр Сысоев – предприниматель, инвестор и бизнес-ангел, создатель гидов и ресторанных фестивалей. Сысоеву принадлежит сетка популярных Telegram-каналов, в которую входят «СысоевFM», «СысоевFM в Петербурге», The Mixology, The Wineology и многие другие. Стал Ханкишиев – автор и ведущий теле- и видеопроектов, писатель, автор знаменитых книг о кулинарных традициях разных народов, популяризатор идей гостеприимства. Тутта Ларсен и Валерий Колосков – вместе эта семья много лет подряд создает несколько авторских кулинарных передач и блогов, сериалов о путешествиях по России, о гостеприимных российских семьях.

Николай Галкин – директор департамента информационных технологий популярной сети «Кофемания», имеющий за плечами больше 20 лет опыта в формировании и лидерстве ИТ-стратегии и цифровых инициатив в развитии ресторанного дела.

Андрей Корыстов – шеф-консьерж отеля «Метрополь», президент российской региональной организации «Золотые Ключи Консьержей», которой в этом году исполняется 25 лет.

[Подробнее о победителях.](#)

В ГЕЛЕНДЖИКЕ ОТКРОЕТСЯ ВИННЫЙ ГОРОД «БЕЛЫЙ МЫС»

4 декабря в Москве, в Музее русского импрессионизма, состоялась презентация винного города «Белый мыс», аналогов которому нет ни в России, ни в мире. Новая эногастрономическая точка на карте России откроется на побережье Черного моря, в городе Геленджик, и примет первых гостей уже летом 2025 года.

Работа над созданием винного города «Белый мыс» началась в 2020 году на фоне возросшего интереса к российскому виноделию и тренду на развитие локального туризма. «Белый мыс» представят в виде уникального комплекса площадью свыше 40 тыс. кв. м: с концептуальными ресторанами, винотекой с самой большой коллекцией российского вина в стране, музеем вина, площадками для проведения гастрономических и винных фестива-



лей, лабораторным центром, дегустационными залами, кинотеатром.

На территории винного города откроется винотека с самой большой коллекцией российского вина, на полках которой будет представлено более 1000 позиций от 150 производителей

из всех винодельческих регионов России.

Гостям «Белого мыса» предложат погрузиться в эногастрономическую атмосферу более чем в 20 концептуальных заведениях комплекса. Над гастрономическим направлением

комплекса работают специалисты известных российских ресторанов. Так, Аркадий Новиков в партнерстве с Дмитрием Левицким и Георгием Карпенко откроют здесь два заведения: флагманский ресторан «Белый мыс» – «про огонь и мясо» с видом на море и кафе-пекарню, хлебное меню которого разрабатывает известный шеф-пекарь 12 мишленовских ресторанов Алексей Щербак.

На территории «Белого мыса» также будет представлено культурно-просветительское направление. Музей вина Льва Голицына станет первым в стране музеем, посвященным 150-летию традиции русского виноделия. В «Белом мысе» разместится один из самых современных лабораторных центров мира по изучению физико-химических и органолептических свойств вина. Кроме того, для развития профессионального сооб-

щества и обмена опытом на территории кластера будут проходить индустриальные мероприятия, откроется школа сомелье, виноделов, кавистов и дегустаторов.

Для гостей «Белого мыса» организуют гастрономические и винные фестивали, дегустации, выставки, концерты и другие развлекательные мероприятия.

Архитектурно-градостроительный проект «Белого мыса» разработали архитекторы, чьи работы можно увидеть в Дубае, Будапеште, Лондоне и Москве. Проект выполнен в стиле био-тека и гармонично вписывается в природный ландшафт Геленджика, становясь частью уникальной природной бухты с резными скалами и краснокнижными пицундскими соснами.

Первые гости смогут посетить «Белый мыс» уже летом 2025 года.

НОВОСТИ



Популярность винных туров в России в 2024 году выросла на 20%

Об этом на полях III Российского винодельческого форума сообщила вице-президент по туризму и специальным проектам ГК «Абару-Дюрсо» Ирина Гончарова в рамках сессии «Винные дороги России», посвященной развитию винного туризма в России.

Ссылаясь на данные Российского союза туристической индустрии, спикер добавила, что количество путешественников, посетивших российские винодельни, увеличилось на 25% год к году. В рамках сессии, участниками которой стали как представители крупных и средних виноделен, так и представители государства, бизнеса и общественных организаций обсудили перспективы развития энотуризма и вызовы, которые сейчас стоят перед отраслью.

Со стороны государства отрасли винного туризма оказывается финансовая поддержка – Министерство сельского хозяйства РФ с 2022 года выделяет целевой грант «Агротуризм». С 2022 года было получено 600 заявок, на реализацию 300 из них были выделены гранты, но только 9 из них – винодельческие проекты. Финансовая поддержка направлена на строительство объектов размещения, инфраструктуры, туристических мероприятий. Грантополучателями выступают мелкие и микросельскохозяйственные производители, 70% выручки которых составляют переработка и производство сельхозпродукции. С 2025 года помимо финансовой поддержки все грантополучатели – винодельческие хозяйства смогут также получить расширенную информационную поддержку в области энотуризма, основанную на опыте успешных виноделен по запуску туристических объектов.

Галия Шакирова

ЕВГЕНИЯ КОНСТАНТИНОВА: «РОССИЯ ДОСТОЙНА ЗАНЯТЬ СВОЕ МЕСТО НА ВИННОЙ КАРТЕ МИРА»

(Продолжение. Начало на стр. 9 – 11)

У нас есть собственная пекарня в ресторане WineKitchen. Флагманский ресторан Винного парка WineKitchen – один из самых популярных во всем комплексе Мрия. Он постоянно получает награды на гастрономической «сцене» России. Меню обновляется каждый сезон, и шеф-повар Олег Лященко всегда радуется новинкам.

– Ваш ресторан изначально позиционировался как локальный, то есть такой, где блюда готовят только из продуктов, выращенных в своем регионе?

– Да, и мы верим, что терруарность как принцип важна для любого места, особенно для туристического. Приезжающие в Крым гости должны понимать, что блюда в этом ресторане приготовлены из продуктов, произведенных в радиусе 160 км от него. Это порождение нашей земли, отражение нашей истории и традиций – так же, как и наше вино. Эногастрономия – часть культурного кода любого региона.

– В последние годы в России активно растет интерес к винному

и гастрономическому туризму. Какой была посещаемость Центра с момента его открытия и на какие показатели удалось выйти сегодня?

– Мы открылись в мае 2021 года, что совпало с периодом пандемических ограничений, а полноценная деятельность началась в 2022 году. Центр посещает в год около 80 тыс. человек (в среднем 300-350 туристов в день), за несколько лет к нам приехало 250 тыс. человек. Туристам предлагается 27 экскурсионно-дегустационных продуктов. К примеру, есть ознакомительные форматы для тех, кто только начинает знакомство с миром вина, есть варианты и для знатоков-ценителей. Можно посмотреть на парк глазами агронома или винодела, познакомиться с производством, узнать об истории виноделия в Крыму. Подготовлено много разновидностей дегустации: отдельные дегустации вин WINEPARK, дегустации по винодельческому региону России. Кто-то захочет попробовать всю линейку вин, подобрать лучшие сырные пары к крымским винам или в полной темноте провести акустическую дегустацию



в сопровождении звуков, погружающих в атмосферу места происхождения любой вина. Стараемся заинтересовать любую целевую аудиторию.

– На территории Винного парка уже несколько раз проходили различные профессиональные конкурсы. Не планируете сделать их постоянными? Какие проекты профессионального ивентинга могут воплотиться в ближайшее время?

– Образовательная часть и просвещение являются ядром нашей философии. Поэтому мы плотно сотрудничаем с вузами и даже со школьниками. У нас заключены договоры с Российским экономическим университетом, Севастопольским национальным техническим университетом, Институтом развития города. Мы постоянно принимаем студентов на практику, приглашаем волонтеров-студентов на сбор винограда и оливок. Эти программы будут продолжены. Сейчас мы работаем с четырьмя классами старшеклассников, чтобы избежать дефицита кадров в будущем и обеспечить себе кадровый резерв. В прошлом

году в Винном парке прошел конкурс «Молодая лоза» для виноделов до 35 лет. В этом году мы провели первый конкурс винных гидов, на который приехали представители восьми регионов России, в том числе с Камчатки, и в 2025-м проведем второй такой конкурс. Также мы участвовали в создании программы дополнительного образования Финансового университета при Правительстве Российской Федерации по направлению «Винный гид». И продолжим работать в этом направлении.

– Как будет развиваться WINEPARK в ближайшие годы?

– Мы всегда были и остаемся амбициозным проектом. Для нас важен статус Винного парка как хаба современного виноделия, который постоянно генерирует новые идеи. В производстве вина будем опираться на инновации и искусственный интеллект, продолжим развивать экскурсионно-дегустационное направление. Уверена, что количество винных туристов у нас значительно увеличится – планируем довести эту цифру до 120 тыс. человек в год.



В МОСКВЕ ПРОЙДЕТ «КИТАЙСКО-РОССИЙСКИЙ АЛКОСАММИТ»



20 декабря 2024 года в Москве, в отеле Swissôtel Красные Холмы 5*, состоится «Китайско-Российский алкосаммит», организуемый компанией «Мерлин» при поддержке Черноморского форума виноделия (ЧФВ).

В сегодняшних международных экономических условиях тенденция к углублению китайско-российского сотрудничества очевидна. Это происходит на всех уровнях: крепнут торговые связи, на подъеме выездной туризм, множатся официальные визиты и деловые поездки, растет значимость

народной дипломатии, расширяется взаимопроникновение культур.

«Китайско-Российский алкосаммит», организуемый компанией «Мерлин», эксклюзивным дистрибьютором Kweichow Moutai в России, при поддержке Черноморского форума виноделия и при участии Союза китайских предпринимателей в России, призван внести свой вклад в эти процессы.

К участию в мероприятиях алкосаммита приглашены представители официальных и бизнес-структур Российской Федерации и Китайской Народной Республики, профессионалы алкогольного рынка, представители ресторанного бизнеса, туризма и сферы гостеприимства, технологи и другие специалисты индустрии напитков, руководители профильных ассоциаций и союзов, винные эксперты, журналисты профильных медиа-ресурсов.

Также для участия в выставке алко-

саммита будут приглашены производители алкогольных напитков и их российские и китайские импортеры и дистрибьюторы, компании пищевой индустрии и смежных отраслей.

Проведение алкосаммита послужит развитию взаимовыгодного сотрудничества между нашими странами, привлечет специалистов, заинтересованных в изучении новых тенденций на рынке, обмене опытом, создании совместных практик для выстраивания добрососедских отношений между народами Китая и России.

Программа «Китайско-российского алкосаммита»:

11:00 – 13:00

Конференция «Опыт импорта и экспорта алкогольной продукции на рынке России. Проблемы, статистика, перспективы»

зал «Цюрих», 1-й этаж

13:00 – 19:00

Выставка-дегустация

зал «Давос», 29-й этаж (панорамный вид на центр Москвы)

13:00 – 19:00

Экспозиция компании Kweichow Moutai «Музей Moutai» зал «Бодрум», 29-й этаж (панорамный вид на центр Москвы)

16:00 – 19:00

Презентации и казино-дегустация зал «Зерматт», 29-й этаж (панорамный вид на центр Москвы)

19:30 – 23:00

Дружеский ужин с дегустацией Kweichow Moutai (по специальному приглашению от организаторов) Выступления китайских артистов зал «Цюрих», 1-й этаж

Заявки на участие принимаются по эл. адресу:

forum@blackseawine.ru

Подробнее о регистрации:
<https://blackseawinemaking.timepad.ru/event/3158003/>