

WINE Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 5 (70)
Июль 2023

СОБЫТИЯ



«Вкус Москвы-2023» собрал поклонников хорошей кухни и вина

24 и 25 июня 2023 года в столице в 10-й раз проходил фестиваль «Вкус Москвы», организованный выставочной компанией «Асти Групп».

У посетителей фестиваля была возможность лично пообщаться с именитыми шеф-поварами, представителями известных компаний – производителей продуктов питания, попробовать новые блюда, насладиться беседами на гастрономические темы и узнать о новых интересных гастроночках Москвы. Посетителей фестиваля ждала насыщенная программа мероприятий, а кулинарные мастер-классы и гастрошоу проводили такие именитые повара, как Алексей Федотьев (бренд-шеф ресторана True Cost), Роман Мельников (шеф-повар ресторана Guilty Pleasure), Станислав Филимонов (бренд-шеф проекта ArrrrBurger), Альберт Еременко (бренд-шеф сети ресторанов «Нияма»), Андрей Забелин (концепт-шеф «Эко Life»), Виктор Лобзин (бренд-шеф ресторана PaPaella), и многие другие.

(Продолжение на стр. 2)

МАТТЕО ГОРИ:

«ВИНОДЕЛАМ МАРКЕ НЕТ СМЫСЛА ЗАВИДОВАТЬ ДРУГИМ ИТАЛЬЯНСКИМ РЕГИОНАМ!»

В мае 2023 года состоялась бизнес-миссия директоров по закупкам виноторговых компаний и торговых сетей стран СНГ по винодельням итальянского региона Марке, организованная цифровой платформой AL.MA. NETWORK B2B. По итогам этого визита газете Wine Weekly удалось взять интервью у руководителя проекта Маттео Гори.

– Расскажите, пожалуйста, о том, кто стал инициатором этой поездки. Каких результатов удалось добиться по ее итогам?

– Бизнес-миссия была спланирована и полностью реализована платформой AL.MA. NETWORK B2B и ее командой в лице бывшего президента Торгово-промышленной палаты области Марке Альберто Друиди. Организованные нами экономические миссии традиционно поддерживаются руководством региона Марке в лице заместителя президента области Марке Мирко Карлони, ассессора Андреа Мария Антонини, директора Агентства по развитию туризма и интернационализации Марко Брускини, а также под руководством директора департамента международной кооперации области Марке Стефани Буссолетти.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



В Подмосковье выберут «Лучший сыр России 2023»

5 августа 2023 года в Истринском районе Московской области в 7-й раз пройдет конкурс российских сыров «Лучший сыр России 2023», который охватит более 200 сыроварен и 1200 образцов сыра со всей России.

По результатам отборочного этапа 100 именитых членов жюри из молочной отрасли определят 12 образцов, которые выйдут в финал конкурса. И только 1 из них получит звание «Лучший сыр России 2023». Целью конкурса является освещение масштабов и эволюции сыроделия в России, а также популяризация сыра в стране. «Лучший сыр России» ежегодно собирает сыроделов и производства со всей России.

Сыры будут участвовать в 13 конкурсных категориях от свежих сыров до экстратвердых, также будут участвовать сыры с мягкой корочкой, голубой и белой плесенью, сыры с добавками и др.

Почаствовать в конкурсе могут как крафтовые хозяйства и мелкие сыроварни, так и крупные производители сыров.

(Продолжение на стр. 2)

WINE PICNIC-2023 СОБРАЛ БОЛЕЕ 2 ТЫС. ГОСТЕЙ

Российская ассоциация сомелье подвела итоги 9-го ежегодного уикенда на свежем воздухе – Wine Picnic-2023, который по традиции прошел 12 июня в Москве, в яхт-клубе «Галс» на берегу Пироговского водохранилища.

Нынешний год был отмечен рекордом – Wine Picnic посетило более 2000 гостей, которые собрались в дружелюбной атмосфере для того, чтобы познакомиться с новинками из портфеля ведущих виноторговых компаний России.

И попробовать действительно было что. Организаторы представили для дегустаций около 3000 вин от 23 компаний-дистрибьюторов и про-



изводителей вин, крепких и слабоалкогольных напитков. Для гостей Wine Picnic было организовано

16 мастер-классов, а 15 компаний представили свои продукты и блюда на фуд-корте.

Одновременно на площадках проводилось по 4 мастер-класса, и на каждом из них был полный Sould out. Что же касается фуд-корта, то он запомнится отменным гастрономическим разнообразием. Гости Wine Picnic могли продегустировать и приобрести устрицы, рыбные и мясные деликатесы, сыры, бургеры, плов, паззю, горячие закуски, алкогольное мороженое, кофе, шоколад, паштеты, изделия из муки из виноградных косточек и многое другое. Очередь за паззлей была нескончаемой в течение всего времени!

Кроме того, программа уикенда в яхт-клубе «Галс» на берегу Пироговского водохранилища включала в себя «Винные игры», «Винное казино», «Винную медитацию», «Дегу-

стацию вин Шампани», многочисленные конкурсы и розыгрыши. А после 18 часов на площадке возле пирса начали работать DJ и все закружились в танце, встречая закат. Напомним, что последние гости покинули яхт-клуб «Галс» после 22.00.

Генеральный партнер:

Усадьба Дивноморское @usadba_divnomorskoe
Винодельня Криница @krinitsawinery
Официальный партнер: Simple group @simplegroup_ru
Официальные бокалы: Spiegelau
Официальная вода:
Байкал от @meridianwatersgroup

Стратегический партнер:

Федерация рестораторов и отельеров @frio_russia

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

В Подмосковье
выберут «Лучший сыр
России 2023»

А для самых больших мы добавили категорию «Сыры массового потребления».

И именно она определит лучший сыр ежедневного потребления.

«За 6 лет конкурс все больше набирает обороты, так, в 2017 году участвовал всего 101 образец, а в 2020 году уже в 7 раз больше! И в 2023 году ожидается более тысячи образцов, что делает конкуренцию на конкурсе более жесткой», – сказал председатель жюри конкурса Александр Крупецков.

В состав жюри входят сырные сомелье, сыровары, шеф-повара именитых ресторанов, а также российские и зарубежные эксперты сырной и винной отраслей. 100 членов жюри будут разбиты на небольшие группы, что даст им возможность объективно оценивать образцы сыра в обезличенном виде.

В прошлом году в конкурсе «Лучший сыр России 2022», приняли участие 172 сыроварни со всей страны, представившие 962 образца сыра.

В итоге победителем стала семейная сыроварня FOUR KINGS из города Томска с сыром «Горгонзола» с голубой плесенью.

Принять участие в качестве конкурсанта или подать заявку в жюри можно по ссылке:

<https://cheesewin.ru/participate/>

Заявки принимаются до 16 июля.

Более подробную информацию о конкурсе Вы можете изучить на сайте:

<https://cheesewin.ru>

МАТТЕО ГОРИ:

«ВИНОДЕЛАМ МАРКЕ НЕТ СМЫСЛА ЗАВИДОВАТЬ
ДРУГИМ ИТАЛЬЯНСКИМ РЕГИОНАМ!»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Бизнес-миссия, проведенная нами в мае 2023 года, учитывала конкретные потребности иностранных партнеров по поводу их интереса к нашим винодельням.

Мы проанализировали всю информацию, которую оставили винодельческие предприятия при регистрации на нашем портале, а также запросы как от производителей вина, так и от зарубежных импортеров. После тщательного анализа рынка мы организовали эту бизнес-миссию, чтобы обеспечить связь между спросом и предложением.

Честно говоря, ожидания и запросы компаний региона Марке полностью оправдались. За короткое время мы уже начали устанавливать коммерческие отношения, получили многочисленные заказы и предложения о партнерстве. Поездка получилась очень продуктивной, и первые заказы уже отгружены в страны СНГ.

– **Инициатором этой бизнес-миссии стала возглавляемая вами цифровая платформа AL.MA. NETWORK B2B. Расскажите, пожалуйста, об этом проекте и какую помощь она оказывает своим участникам?**

– Цифровая платформа под названием AL.MA. NETWORK является частью проекта интернационализации, который разработали и которым управляем мы с Альберто Друди, с согласия и одобрения правительства области Марке. Задача проекта – содействовать предприятиям области в установлении прямых контактов с иностранными партнерами и в развитии внешней торговли в самом широком смысле этого слова.

Главное отличие этого проекта от многих других программ по международному экономическому сотрудничеству, безусловно, заключается в том, что его сотрудники являются профессионалами узкого профиля и консультантами в международных вопросах. Речь в первую очередь идет о политических и частных отно-



шениях (чем особо владеет Альберто Друди), а также о юридических, таможенных и налоговых аспектах в транснациональном контексте, что обеспечиваю я как профессиональный юрист.

Эти компетенции позволяют нам управлять такими видами деятельности, как скаутинг, B2B-планирование, проведение переговоров, развитие контактов и партнерских отношений, договорное регулирование, а также решение любого проблемного спора или вопроса коммерческого или таможенного характера.

– **Что нужно сделать для того, чтобы присоединиться к работе цифровой платформы AL.MA. NETWORK B2B?**

– AL.MA. NETWORK – это платформа, отличающаяся простотой и скоростью регистрации, которая позволяет

заинтересованным иностранным операторам искать информацию о потенциальных итальянских партнерах и связываться с компаниями из Марке напрямую с помощью местных экспертов. Платформа оказывает множество услуг и представляет предприятия разных секторов промышленности, а не только производителей вина или сельскохозяйственных продуктов.

– **Виноделие является одним из важных направлений бизнеса в регионе Марке. Расскажите, пожалуйста, сколько винодельческих компаний сегодня является участниками AL.MA. NETWORK B2B? Скольким из них удалось помочь в поиске новых рынков и новых бизнес-партнеров?**

– Что касается виноделия, то в настоящее время на нашей платформе заре-

гистрировано более 40 компаний. Все они, безусловно, выбраны на основе их желания и возможностей развивать международное экономическое сотрудничество, а также с точки зрения качества их продукции и применяемых инноваций.

– **Вина Марке менее известны в России и СНГ по сравнению с винами из других итальянских регионов. Почему, на ваш взгляд, сложилась такая ситуация и каким образом можно решить эту проблему?**

– Честно говоря, трудно найти объяснение этому явлению, но я уверен, что региону Марке и его виноделам нет смысла завидовать другим итальянским регионам. Безусловно, в последние годы запущен важный процесс интернационализации, который способствует выходу наших предприятий на международные

«ВКУС МОСКВЫ-2023» СОБРАЛ ПОКЛОННИКОВ ХОРОШЕЙ КУХНИ И ВИНА

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Постоянный партнер фестиваля – бренд «Сомат» – оба дня радовал гостей прекрасной развлекательной программой и розыгрышами: приятные сюрпризы получили все участники интерактивов. На большинстве мастер-классов использовалась индейка ТМ «Индилайт» и баранина ТМ «Базар. Ко» от продуктового партнера фестиваля «Вкус Москвы» ГК «Дамате», а для приготовления бульонов и соусов на мастер-классе по приготовлению пазлы – курица свободного выгула Real Chicken от компании «Батыр Бройлер». Бренд напитков растительного происхождения Alrto от компании Danope удивил посетителей новыми вкусами в линейках продукции, особенно гостям фестиваля понравилось альтернативное молоко со вкусом ванильно-пломбира.

На площадке Wine & Spirits Academy прошел финал Всероссийского конкурса безалкогольных коктейлей «Здоровье нации 2023», а также были представлены вина различных сортов из Армении и Дагестана. Винодельни «Дербент Вино» и HIN ARENI провели дегустации винных новинок, где посетители смогли погрузиться в многогранный и богатый мир вкусов и ароматов вин, а также в полной мере насладиться дегустациями лучших образцов от известных брендов со всего мира и поучаствовать в мастер-классах от профессиональных сомелье и барменов.

Одним из самых ярких моментов фестиваля для гостей стала дегустация вин из автохтонных и гибридных сортов винограда вместе с изысканными сырами отечественного производства. Провели это мероприятие Владимир Цапелик, эксперт между-



народных конкурсов, президент Независимого винного клуба, и Ольга Шевчук, известный сырный эксперт, победительница конкурса «Лучший Сырный сомелье России 2021», выпускница Британской Академии сыра – Associate со степенью Member, автор книги «Лучшие сыры России». Гостям фестиваля также запомнился мастер-класс по приготовлению лимонадов, который проводили Евгений Бабенко, бренд-амбассадор ТМ BARLINE, и Ярослав Панов, вице-президент Барменской ассоциации России. Следующий фестиваль, который проведет «Асти Групп», будет называться «Вкус Питера». Он будет проходить 8-10 сентября в Санкт-Петербурге на Московской площади. Дополнительную информацию о мероприятиях «Асти Групп» Вы сможете получить на сайте:

www.astigroup.ru



ведению двухсторонних встреч B2B между зарубежными и итальянскими компаниями, зарегистрированными на портале. Основная их цель – индивидуальное продвижение компаний и продукции из Марке на новых рынках в зависимости от их потребностей в каждом конкретном случае.

Что касается винного сектора, мы надеемся осуществить ряд мероприятий в России и странах СНГ, предпочтительно выездных, чтобы инициировать или продвинуть уже ведущиеся переговоры между предприятиями наших стран. На мой взгляд, вина региона Марке на сегодняшний день значительно недооценены и имеют огромный потенциал для развития и продвижения, заслуживая более пристального внимания ценителей итальянских вин. И я очень надеюсь, что благодаря нашей деятельности в рамках платформы AL.MA. NETWORK, нам удастся успешно решить эту задачу.

Подробнее о деятельности цифровой платформы AL.MA. NETWORK B2B Вы сможете узнать, пройдя по ссылке:

<https://AL.MA.NETWORK B2B.com>

рынки, и все мы надеемся, что он даст положительные результаты за короткое время.

– В чем заключаются главные преимущества вин из региона Марке?

– Вина области Марке имеют давние традиции производства. В их основе лежит бережное отношение к уникальным автохтонным сортам винограда, которые выращиваются только на территории нашего региона. Благодаря применению инновационных винодельческих технологий, которые сегодня повсеместно применяются в Марке, наша область значительно повысила свою конкурентоспособность как на внутреннем, так и на внешнем рынке, представляя потребителям свои уникальные вина, которые завоевывают все большую популярность в мире.

– Какие маркетинговые мероприятия, направленные на продвижение вин и продуктов из региона Марке на международных рынках, планирует провести в ближайшее время руководство платформы AL.MA. NETWORK B2B?

– На следующие несколько месяцев мы уже запланировали множество мероприятий по организации и про-



НОВОСТИ



В Новосибирске проведут фестиваль «В Сибири – есть!»

С 26 по 27 августа 2023 года в городе Новосибирске, на Михайловской набережной, будет проходить гастрономический фестиваль «В Сибири – есть!». В одном месте объединятся все представители индустрии гостеприимства для обмена опытом и поиском новых партнеров и клиентов.

Цель этого мероприятия – презентация гастрономических и туристических локаций из разных уголков страны для развития и укрепления двух направлений, набирающих стремительную популярность в России. По мнению организаторов, этот фестиваль поможет продвижению гастрономического бренда региона, его популяризации, а также выведет индустрию гостеприимства Сибирского федерального округа на новый уровень через объединение округов, туристско-информационных центров, гастрономического и туристического потенциала.

Фестиваль «В Сибири – есть!» представляет уникальную площадку для расширения клиентской и партнерской базы. Вы сможете познакомить регион и его гостей с особенностями своего продукта и привлечь внимание к своей организации. Мероприятие будет освещено во всех крупных новосибирских, региональных и федеральных СМИ, в соцсетях, с помощью контекстной и таргетированной рекламы. Организаторами фестиваля являются: Министерство промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, мэрия Новосибирска, Федерация рестораторов и отельеров Сибири, НОО «Опора России».

Подробная информация о мероприятии на сайте:

<https://horecasiberia.ru/insiberia>



Тонированное стекло



Виброгасящий компрессор



Влажность более 50%



LED-подсветка



POZIS

Профессиональное хранение вина

ВИННЫЙ ШКАФ

**С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК**

www.pozis.ru

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

НОВОСТИ



Импортёры из России и СНГ посетили винодельню Марке

В мае 2023 года состоялась бизнес-миссия директоров по закупкам виноторговых компаний и торговых сетей стран СНГ по винодельням итальянского региона Марке.

Поездка в регион Марке была организована платформой AL.MA. NETWORK B2B совместно с импорт-менеджером Ольгой Кочуровой. Для отбора участников были приглашены импортёры из России и стран СНГ для B2B проведения переговоров на базе бизнес-платформы AL.MA. NETWORK B2B. В рамках онлайн B2B встреч состоялась презентация виноделен региона Марке и знакомство с потенциальными импортёрами. По итогам была сформирована группа для посещения винодельческого региона Марке и знакомства с производимыми винами из автохтонных и международных сортов винограда. Поездка была очень продуктивной, и первые заказы уже отгружены в страны СНГ. В планах организаторов – развитие виноделен региона Марке через платформу AL.MA. NETWORK B2B, проведение выставок, дегустаций и презентаций кантин. AL.MA. NETWORK – это платформа, отличающаяся простотой и скоростью регистрации, которая позволяет заинтересованным иностранным операторам искать информацию о потенциальных итальянских партнёрах и связываться с компаниями из Марке напрямую с помощью местных экспертов. Платформа оказывает множество услуг и представляет предприятия разных секторов промышленности, а не только производителей вина или сельскохозяйственных продуктов.

Подробнее:
<https://AL.MA.NETWORK.B2B.com>

Поездка по винодельням итальянского региона Марке для участников бизнес-миссии из стран СНГ, организованной цифровой платформой AL.MA. NETWORK B2B, началась с визита в одно из лучших винодельческих хозяйств региона – La Collina delle Fate.

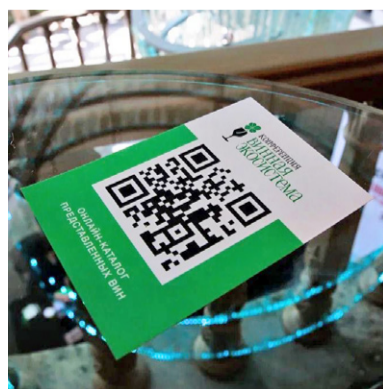
Винодельня La Collina delle Fate находится в провинции Пезаро-Урбино неподалеку от города Фоссомброне. А если быть более точным – возвышается над ним. Она занимает вершину холма, название которого La Collina delle Fate в переводе на русский язык означает «Холм фей». Своим именем и холм, и винодельня обязаны успешному бизнесмену и владельцу модного бренда джинсовой одежды Массимо Берлони. После того как он продал свой модный бизнес, он решил вложить вырученные средства в строительство винодельни. Ее название он посвятил пяти феям – своим дочерям: Людовике, Мартине, Бенедетте, Джулии и Джозель. Сегодня это роскошное поместье впечатляет гостей не только своим романтическим названием, но и дизайнерской элегантностью самой винодельни, ландшафтными изысками территории поместья и потрясающими видами, которые открываются с «Холма фей».

В гармонии с природой

На самой вершине холма разместилось декорированное под старину здание винодельни с просторным, изысканно оформленным холлом для приема гостей и рестораном, в котором можно попробовать не только вина La Collina delle Fate, но и блюда местной кухни. Прямо из холла по винтовой лестнице можно спуститься внутрь этого холма, в недрах которого расположена собственно сама винодельня. Причем и там все сделано в рамках единого дизайнерского проекта. Это не просто очередное производственное помещение для розлива вина, а концептуальный архитектурный объект.



В МОСКВЕ СОЗДАЛИ «ВИННУЮ ЭКОСИСТЕМУ»



19 июня в Москве прошли конференция и салон «Винная экосистема», организованные командой DACH Group, в которой приняли участие 15 виноторговых компаний, 2 российские винодельни и более 150 образцов вин.

Приставка «БИО» на этикетке вина определенно вызывает неподдельный интерес у профессионалов отрасли, это и модный тренд, и забота о природе и людях, и в чем-то даже маркетинг. Гости смогли продегустировать вина, произведенные с различными технологическими подходами, со своей персональной философией; разные сорта винограда; разные страны; тихие и игристые; с диким и сбалансированным характером и округлым и мягким вкусом.

Две рабочие сессии «На винограднике. Пермакультура. Биологическое земледелие замкнутого цикла» с производителем вина Fred Loimer, австрийская винодельня Weingut Fred Loimer, и «В погребке. Low Intervention. Политика минимального вмешательства» с производителем вина Top Mata, испанская винодельня

Recaredo, прошли на одном дыхании, их посетило более 140 гостей.

Хедлайнером конференции и салона выступила компания Vinoterra, которая в рамках своего участия приняла участие как в рабочих сессиях и воркшопах конференции, так и предоставила вина для знакомства посетителей на винном салоне.

Участниками конференции и винного салона стали компании: Vinoterra, Simple, Bravo Trade, Luding Group, LTF-wines, JOIA Fine Wines & Spirits, Marex Wine, Vintage-M, Cavina, Ladoga, SVAM Group, Alianta Group, Wine Bank, DP-Trade, Villa di Alma, AYA organic wine & vineyards, Крымская пивоварня «Якорь», AST, которые познакомили гостей винного салона с полной палитрой биодинамических, органических и натуральных вин, представленных на российском рынке.

Кроме того, обучающую программу конференции дополнили воркшопы от ведущих экспертов отрасли:

«Методы экстракции и гребни» от Влады Лесниченко, «Спонтанная ферментация» от Натальи Нога, «Редуктивный стиль и минеральность» от Влада Волкова, «Терруар 2023» от Евгения Шамова, «Работа с картой и продажа нестандартных вин» от Маруси Миловидовой. В общей сложности более 120 профессионалов смогли в этот день углубить свои теоретические и практические знания.

На протяжении конференции в основном дегустационном зале для гостей мероприятия проходил конкурс слепой дегустации, по итогам дегустации требовалось угадать семь вин. Победителем конкурса стала: Елена Крутова (col.krutova@gmail.com),

которая максимально точно описала вина, а также полностью идентифицировала два образца.

Конференцию и салон посетили свыше 250 гостей: сомелье, кависты, закупщики винных бутиков, винные эксперты, журналисты и блогеры. Конференцию поддержали информационные партнеры ведущих профессиональных изданий: Simple Wine News, Wine Weekly, Петербургская ассоциация сомелье, «Виноскоп» и Euromag.

Как сообщили организаторы мероприятия, социальная ответственность и экологическая составляющая – важная часть их работы. Поэтому по окончании салона они сдали на переработку 363 кг вторсырья, из них – 332 кг стекла, 1 кг металла, 1 кг винных пробок и 29 кг макулатуры.



В подземном круглом зале, который больше похож на грот, по диаметру размещены винификаторы, соединенные между собой в верхней части единой галереей. Вокруг них – еще одна круглая галерея, но составленная уже из дубовых бочек, в которых выдерживаются вина La Collina delle Fate. Прямо к этому залу примыкает длинная галерея, которая выводит к подножию холма. И хоть выглядит это все как часть единого архитектурного проекта, этот путь выполняет сугубо логистическую функцию. Именно по ней доставляют виноград на винификацию, а позднее вывозят готовую продукцию. По обе стороны от этой галереи расположены складские площади, которые спрятаны за огромными декоративными панно.

Чистота как синонимом элегантности

В центре подземного круглого зала, в окружении винификаторов, расположены ряды пюпитров для выдержки игристых вин, изготавливаемых классическим методом. Да, именно так – вы не ослышались. Около трети вин, выпускаемых La Collina delle Fate, – это классические игристые, изготовленные из традиционных для Шампани, но никак не Марке сортов винограда Шардоне и Пино Нуар. Безусловно, здесь же выпускают и тихие белые, розовые и красные вина, но опять же из вышеперечисленных французских сортов. Исключение, пожа-

луй, составляет только вино Alfresco 2019, в котором к 90% Шардоне добавлено 10% Совиньон Блана.

Виноградники компании расположены на высоте почти 500 метров над уровнем моря и занимают доминирующее положение над долиной реки Метауро недалеко от ущелья Гола-дель-Фурло, которое считается одним из самых красивых каньонов в мире. Лозы высажены на двух разных участках: один в нескольких шагах от винодельни, а другой – на большей высоте на склоне близлежащего холма. Шардоне и Пино Нуар совершенно не случайно были выбраны в качестве единственных сортов для выращивания на высоких склонах холмов, где преобладают в основном известняковые почвы с глинистой матрицей и с идеальным составом для естественного дренажа воды.

Почвенно-климатические особенности этой местности как нельзя лучше подходят для выращивания винограда этих сортов и для создания элегантных и сложных вин во французском стиле. Многие из вин La Collina delle Fate уже завоевали престижные награды на престижных винных конкурсах в мире. Так, в частности, вино Adagio Chardonnay 2016 получило две золотые медали от Chardonnay du Monde и Mundus Vini, а Alcaico Chardonnay 2015 – серебряную медаль Mundus Vini.

Что поражает в винах La Collina delle Fate, так это чистота, которая являет-

ся синонимом элегантности и стиля. Как говорит владелец винодельни Массимо Берлони, в вопросах энологии чистота вина означает свободу от искусственных ухищрений и является синонимом правды в нем.

Сказочный холм

Владелец La Collina delle Fate не забывает и о развитии винного туризма. На самой высокой точке «Холма фей» расположена средневековая церковь Dimora di San Venanzio, которая представляет большую историческую и культурную ценность. Она была тщательно восстановлена и отреставрирована владельцами винодельни. Рядом с ней построена фешенебель-

ная двухуровневая гостевая вилла, из панорамных окон которой открывается прекрасный вид на великолепное поместье со встроенной в склон холма винодельней и бесподобный парк с аллеями из старых оливковых деревьев и кипарисов. Отсюда же, как и с расположенной рядом смотровой площадки, можно полюбоваться живописными пейзажами города Фоссомброне, долины реки Метауро, и, конечно же, ущелья Гола-дель-Фурло. Кстати, из расположенного рядом бассейна наслаждаться этим магическим видом можно прямо во время купания.

Роскошное винодельческое поместье, расположенное на «Холме фей», занимает площадь 128 гектаров. Из них 14 га отведены под оливковые рощи, где высажено примерно 3500 оливковых деревьев. Благодаря этому La Collina delle Fate имеет возможность выпускать собственное оливковое масло первого холодного отжима, которое производится как чистом виде, так и с натуральными ароматизаторами, в качестве которых здесь используют лимоны, апельсины, базилик, перец чили. Попробовать оливковые масла и вина в сочетании с местными блюдами может каждый желающий, кто приобретет эногастрономический тур на винодельню или забронирует проживание на вилле. Говорят, что в полной бутылке наполовину вино, наполовину сон. Массимо Берлони приглашает всех разделить одну и другую половинки, оказавшись в сказочном сне, который благодаря семье Берлони может стать явью. Подробнее о винодельне La Collina delle Fate:

<https://www.collinadellefate.com/>



НОВОСТИ



Виноделы Марке увеличили экспорт на 33%

Виноделы из итальянского региона Марке смогли увеличить свою долю экспорта на 33% за последние 5 лет. Об этом сообщил представитель консорциума Istituto Marchigiano Tutela Vini (IMT).

Самым важным вином для экспортных поставок из региона Марке является белое вино Verdicchio из аппелласьонов Verdicchio dei Castelli di Jesi и Verdicchio di Matelica. Вместе с тем вина из таких терруаров, как Rosso Conero, Vernaccia di Serrapetrona, Bianchello del Metauro и Lacrima di Morro, также смогли увеличить свою долю продаж на международном рынке.

Одна из причин этого заключается в том, что виноградники Марке являются одними из самых устойчивых в Италии. По данным регионального министерства сельского хозяйства, 39,5% обрабатываемых площадей здесь обрабатываются органическим способом. Это составляет 6 991 га из 18 000 га виноградников, высаженных в Марке, что вдвое больше, чем в среднем по Италии.

Istituto Marchigiano Tutela Vini (IMT) был основан в 1999 году по решению 19 членов с 7 защищенными наименованиями. Сегодня IMT продвигает 16 из 20 DOCG, DOC и IGT Марке и представляет интересы владельцев 45% площади региональных виноградников, что превышает 7500 га в провинциях Анкона, Мачерата, Пезаро-Урбино, Фермо.



BENOIT-W400

В Е N O Î T

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

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

Идеальный климат для хранения сигар



BENOIT CIG-140



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

СМОТРЕТЬ В БУДУЩЕЕ, НЕ ЗАБЫВАЯ О ТРАДИЦИЯХ!



Для того, чтобы получить полное представление о винах из автохтонных сортов винограда, выращиваемых в провинции Пезаро-Урбино, достаточно посетить Azienda Agricola Bruscia. Именно с этой целью туда отправились участники бизнес-миссии, организованной цифровой платформой AL.MA. NETWORK B2B.

В царстве автохтонов

Azienda Agricola Bruscia, которая считается одной из лучших органических виноделен в Марке, расположена в муниципалитете Сан-Костанцо всего в нескольких километрах от пляжей Фано и Маротта, на холмах, плавно

спускающихся к Адриатическому побережью. Здесь на высоте около 200 метров над уровнем моря расположены 50 гектаров виноградников компании, с экспозицией на юго-восток. Владельцы винодельни – братья Брушиа, которые представляют четвертое поколение их винодельческой семьи, высадили на холмах в Сан-Костанцо уникальную коллекцию автохтонных сортов, возделываемых преимущественно в провинции Пезаро-Урбино.

Среди белых преобладающим сортом винограда в Azienda Agricola Bruscia является Бьянкелло, или, как его еще называют, Бьянкаме. Именно из него делают знаменитые белые вина этого региона Bianchetto del Metauro DOC. Выращивают здесь и другие местные белые сорта, правда, чуть в меньших

количествах. Среди них: Мальвазия, Фамозо и Инкроччо Бруни.

Для производства красного вина преобладающим сортом винограда, что совсем неудивительно, является Санджовезе. Здесь из него делают вина категории Colli Pesarese DOC. Есть на виноградниках Bruscia и другие автохтоны: Монтепульчано, Лакрима ди Морро, Чентезимино, а также в очень небольших количествах международные сорта – Каберне Совиньон и Мерло.

В гармонии с природой

Однако, пожалуй, самой главной особенностью Bruscia является то, что это сертифицированная органическая винодельня. Все производственные процессы здесь осуществляются в соответствии с жестким регламентом ЕС 834/07 и ЕС 889/08. Кроме того, производство сертифицировано ассоциацией Ente Suolo e Salute, которая является главным органом по контролю за выпуском органических продуктов в Италии. Эта организация сертифицировала более 23 тыс. сельскохозяйственных, животноводческих и перерабатывающих компаний на Апеннинском полуострове, что составляет порядка 30% площадей сельхозугодий (около 670 тыс. га), которые возделываются методами органического земледелия в Италии. При обработке почв используются только органические удобрения, что позволяет избежать загрязнения окружающей среды и грунтовых вод различными синтетическими химикатами. Для производства вин здесь используют только виноград, выращенный на собственных сертифицированных органических виноградниках, с тщательным отбором ягод сначала на лозах, а затем в погребе.

Столь трепетное отношение и внимание к собранному урожаю позволяет братьям Брушиа создавать уникальные вина, которые демонстрируют своеобразие терруара, на землях ко-

торого трудилось несколько поколений их семьи.

Приверженность семейным традициям не мешает братьям Брушиа с уверенностью смотреть в будущее и проводить технологическую модернизацию. Недавно Azienda Agricola Bruscia построила новое здание винодельни площадью более 800 кв. метров, которое располагается на двух этажах. При этом нижний этаж находится на подземном уровне. Именно в нем размещено самое современное винодельческое оборудование. Тесная связь с территорией и правильный баланс между семейными традициями и новейшими технологиями производства позволяют винам Bruscia быть узнаваемыми и подчеркивают их уникальность.

Сохраняя традиции

Как рассказал управляющий Azienda Agricola Bruscia Стефано Брушиа, говоря об успехах винодельни, нельзя не отметить вклад энолога Джанкарло Соверкиа, который работает здесь с самого начала проекта. Он внес важный вклад во все этапы производства вин: от посадки новых виноградников до использования различных методов виноделия и выдержки. Именно благодаря ему спустя десяти-

летия на винодельне заново открыли для себя автохтонные сорта Фамозо и Инкроччо Бруни. Его философия предельно понятна: верно интерпретировать типичные и местные сорта винограда, выращиваемые на нашей территории, уважая при этом свое происхождение.

А позднее свою лепту в общее дело внес и его сын Давид Соверкиа, инициировавший производство различных видов игристых вин, в том числе и из автохтонных сортов. Сегодня в ассортименте винодельни присутствуют белые и розовые игристые, изготовленные как по методу Шарма, так и классическим методом.

«В историческую эпоху, когда глобализация дает о себе знать на каждом шагу, для нас самым большим обязательством является продолжение производства уникальных и верных своему происхождению вин. И мы убеждены, что приверженность семейным традициям в сочетании с передовыми технологиями позволит нам постоянно улучшать качество, наилучшим образом представляя нашу территорию», – говорит управляющий Azienda Agricola Bruscia Стефано Брушиа.

Подробнее: www.brusciavini.it



TENUTE RIO MAGGIO

11 мая в Пезаро, в отеле Baia Flaminia Resort, в рамках бизнес-миссии по винодельням Марке, организованной цифровой платформой AL.MA. NETWORK B2B, состоялась мини-выставка, на которой виноделы региона представили свою продукцию.

Одним из участников этого мероприятия стала винодельня Tenute Rio Maggio. Она была основана Грациано Сантуччи в 1976 году в городке Монтегранаро, расположенном в провинции Фермо региона Марке. Эта коммуна находится в 10 км от моря на холме между долинами рек Кienti и Эте. Подобное расположение формирует благоприятный микроклимат для выращивания виноградников.

С 1997 года управление семейным бизнесом взял на себя сын Симоне Сантуччи вместе со своей женой Тицианой. Они стали одними из первых в этой области, кто начал возделывать виноградники и выпускать вина по регламентам Rosso Piceno DOC, Falerio dei Colli Ascolani DOC и Falerio DOC.

Сегодня Tenute Rio Maggio выпускает несколько линеек вин Selezione, Classici, Cru и Spumanti. В первую входит 4 вина: 1 красное, и 3 белых. В линейке Cru всего 2 красных выдержанных вина. Granatj's Rosso Piceno DOC представляет собой купаж 70% Монтепульчано и 30% Санджовезе с выдержкой во французских барриках в течение 14 месяцев. Второе сделано из 100% Монтепульчано, с созреванием во французских бочках не менее 18 месяцев.

С 1997 года Симоне и Тициана с энтузиазмом работают над реализацией своей мечты: производить великолепные вина, превратив семейный бизнес в бренд, известный и ценный во всем мире. И надо заметить – у них это хорошо получается! Подробнее: <https://riomaggiolini.it/>



TENUTA BARBAROSSA

Владельцами винодельни Tenuta Barbarossa являются несколько молодых людей, чью тягу к виноделию, по их словам, пробудили три вещи: любовь к земле, страсть к вину и желание развивать органическую культуру.

Реализуя свою мечту, они приобрели виноградники. И не где-нибудь, а на склонах средневекового борго Канделара, деревни с открытки, которая возвышается над городом Пезаро. Там же на высоте 204 метра над уровнем моря расположена винодельня, к которой примыкают виноградники, спускающиеся вниз по склону холма. Сам городок Канделара известен благодаря уникальной рождественской ярмарке свечей, являющейся одним из самых ярких событий в Италии.

Владельцы Tenuta Barbarossa не без гордости рассказывают, что производят только органическое вино. Уход за виноградниками происходит без помощи синтетических химикатов, а использование сульфитов при производстве вина – намного ниже порога, указанного в требованиях для сертификации БИО. Пока в ассортименте Tenuta Barbarossa всего 3 вина: белое, розовое и красное. Все они выпускаются в категории Marche IGT. Белое L'orologio изготовлено из винограда сортов Вердикьо и Шардоне с лоз возрастом более 30 лет. Розовое вино Rosè и красное Il Castello изготовлены из винограда Санджовезе, выращенного на 7-летних лозах. Все вина Tenuta Barbarossa прошли органическую сертификацию.

«Уход за виноградниками – это как воспитание ребенка. Это изматывающая работа, которая в конце концов окупает все усилия, заставляет почувствовать силу жизни и виноградной лозы! И она стоит того, чтобы заниматься виноделием!» – говорит винодел Tenuta Barbarossa Даниэле Тонтини.

Подробнее: <https://www.tenutabarbarossa.it/>

РОБЕРТО ЛУКАРЕЛЛИ – «СОВРЕМЕННЫЙ ТРАДИЦИОНАЛИСТ» ИЗ МАРКЕ



рая протекает неподалеку, что вкупе с влиянием морского климата помогает лозам комфортно развиваться в жаркое, но не засушливое лето. На всех виноградниках семьи преобладают плодородные, песчано-глинистые почвы, которые вместе с уникальными климатическими особенностями дают возможность создавать прекрасные вина, которые уже нашли потребителей в Европе, Японии, Китае и США.

От автохтонов до Пино Нуара

На сегодняшний день площадь виноградников Роберто Лукарелли составляет 40 гектаров. При этом 80% посадок занимают итальянские автохтоны, такие как: Вердиккио, Санджовезе, Бьянкетто и Требьяно. Остальные 20% виноградников отведены под международные сорта: Пино Нуар, Шардоне и Совиньон Блан. Отдельно следует рассказать о Пино Нуаре. Детально изучив почвенно-климатические особенности территории, Роберто пришел к выводу, что высокие холмы, близость к морю и постоянная работа на винограднике позволяют выращивать здесь виноград Пино Нуар с уникальными характеристиками. В результате он реализовал свою мечту и сегодня производит из этого сорта красные вина в категории Riserva и игристые, изготовленные классическим методом. Последние, как признался Роберто, посвящены его отцу Джулио Лукарелли.

Консервативный экспериментатор

Роберто Лукарелли, несмотря на его приверженность к аутентичным, традиционным методам виноделия, оказался человеком смелым. Он активно экспериментирует с выдержкой на осадке (sur lie) и с бочками. Вина получаются плотные и насыщенные, обладают большим потенциалом хранения и высоким качеством. Например, белые вина раньше чем через год не снимаются с осадка, а далее разливаются по бутылкам и выдерживаются еще минимум 6 месяцев, дозревая в погребе. Нам удалось продегустировать три вида Бьянкетто с выдержкой

на осадке: полгода, год и два года. Винодел разлил для гостей вино из бочки и из бутылок, еще не оклеенных этикетками. Разница развития вина была очевидна: можно было наблюдать за тем, как раскрывается ароматика и насыщенность вкуса вина, как проявляются терруарные характеристики сорта. Интересным показалось и то, что в линейке вин у Лукарелли есть тихое вино из Пино Нуара, сделанное по-белому, blend Шардоне и Совиньон Блана в пропорции 50 на 50, а также десертное вино из подвяленного на лозе винограда.

В винах Лукарелли можно наблюдать яркий пример того, как тщательная работа винодела помогает отражать свойства терруара через вино. К примеру, на дегустации было предложено 3 вина из Санджовезе: с выдержкой в бочке, с выдержкой в стали и вовсе без выдержки. Они стоят в ряд, как три родных брата: старший, средний и младший. Все эти вина обладали своими особенностями, каждое было хорошо по-своему, но при этом у них было что-то общее.

Без ярлыков

С 2014 года семья Лукарелли перешла на органическое виноделие. Они сделали это, чтобы обеспечить высокое качество вин без добавления химикатов и без нанесения вреда

окружающей среде. При этом Роберто совсем не стремится к тому, чтобы бутылки с его вином были оклеены знаками «Био» или «Органическое вино». Он говорит, что вместо того чтобы тратить время на многочисленные процедуры по сертификации, он лучше уделил больше времени для работы с вином, чтобы в бутылке было действительно органическое вино, а не просто очередные ярлыки на бутылке. Правоту его слов, равно как и превосходное качество вин, наглядно подтверждают многочисленные награды итальянских и международных конкурсов и винных гидов, среди которых такие гранды, как Gambero Rosso и Gilbert & Gaillard.

«Это земля, на которой мы живем и работаем, где растут наши виноградники и оливковые деревья, где мы производим наши вина и оливковое масло первого холодного отжима. И именно от нас зависит то, в каком виде эта земля перейдет к нашим потомкам. И чем бережней мы будем относиться к ней сегодня и завтра, тем дольше мы будем сохранять уникальность нашего терруара, который отблагодарит нас неповторимым качеством вин», – говорит Роберто Лукарелли. Подробнее:

<https://www.roberto-lucarelli.com/>

Ольга Маговская

Третьей винодельней, которую посетили участники бизнес-миссии, организованной цифровой платформой AL.MA. NETWORK B2B совместно с импорт-менеджером Ольгой Кочуровой, стала Azienda Agricola Lucarelli, расположенная в коммуне Карточето, в 15 километрах от Пезаро.

История винодельни Роберто Лукарелли берет свое начало в 1998 году, когда Роберто, как и его отец, много лет проработавший в сельском хозяйстве, решил заняться виноделием. В дополнение к уже имеющемуся участку земли неподалеку от городка Карточето на севере провинции Марке он приобрел еще один, где высадил виноградники и построил винодельню с нуля.

Сегодня Роберто управляет винодельней вместе с женой Эстер, которая занимается маркетингом и развитием бренда. А глава семьи с двумя сыновьями и другими работниками трудятся на винодельне. Большое внимание они уделяют технологиям и качеству. Для создания и хранения вина Роберто использует самое современное оборудование, совмещающее технологии с традиционными методами производства вина, которые передавались из поколения в поколение. Поэтому совершенно неслучайно Роберто Лукарелли называют «современным традиционалистом».

Виноградники семьи Лукарелли произрастают на плодородных холмах в 20 км от Адриатического побережья на высоте 220 м над уровнем моря. Также в этой части провинции значительное влияние оказывает река Метауро, кото-



SOR RICO

Историю винодельни Sor Rico можно назвать вполне типичной для итальянского виноделия, когда родственники собираются вместе для того, чтобы продолжить дело своих предков.

Так было и здесь – двоюродные братья и сестры Франческо, Джованна, Массимилиано и Роберта объединили свои усилия с единственной целью: пойти по стопам их дедушки Энрико, которого в городе все называли Сор Рико.

Отсюда появилось и название винодельни, которая с 1950-х годов управляет историческими виноградниками семьи. Они расположены в очаровательной сельской местности, на холмах у деревни Стаччоло в коммуне Сан-Костанцо с видом на Адриатическое море. Те, кто бывал там, рассказывают, что при посещении этих мест создается впечатление, что время не идет своим чередом. Может случиться так, что в вашем коротком путешествии тишина будет единственным спутником. Именно в этом чудесном уголке провинции Пезаро-Урбино потомки Сор Рико в 2018 году построили современную винодельню под землей. Сделано это было для того, чтобы оказать минимальное воздействие на эту прекрасную территорию, а также для того, чтобы использовать естественную изоляцию и постоянную температуру почвы для поддержания стабильной температуры хранения вина в течение всего года.

В коллекции белых – 1 вино в категории Marche Bianco IGT и 2 в категории Bianchetto del Metauro DOC. Все 4 красных вина Sor Rico классифицированы как Marche Rosso IGT. Три из них – это купаж из 50% Санджовезе и 50% Монтепульчано д'Абруццо.

Особняком стоит Rosso Al Mare, сделанное из нетипичного для этих мест Пино Нуара. Из этого же сорта методом Шарма сделано и розовое игристое вино Estrosé. А вот для создания классического игристого Tribolla с выдержкой 36 месяцев на осадке в бутылке использовался уже автохтонный виноград Бьянкаме. Подробнее: <https://sorrigo.com/>

AZIENDA AGRICOLA ANIBALLI



Azienda Agricola Anibaldi – это семейное сельскохозяйственное предприятие, созданное в 60-х годах прошлого века. Правда, заниматься производством вина это хозяйство начало только в 2009 году, после того как в районе Черрего, неподалеку от Пезаро, была построена новая винодельня.

Угодья Anibaldi занимают около 10 гектаров земли, на которой растут не только сорокалетние вино-

градники, но и фруктовые сады, где выращивают вишню и абрикосы, а также оливковые деревья. Рядом с погребом и виноградниками расположен романтический агротуристический комплекс I Cerrì, утопающий в зелени холмов Марке.

Это очаровательное место находится в самом сердце района Коллине и Кастелли, окруженное средневековыми деревьями, такими как Новилара и Канделара. Последняя, как мы уже писали, известна на национальном и международном уровнях благодаря волшебному рождественскому фестивалю под названием «Канделе-а-Канделара».

Свои вина владельцы Azienda Agricola Anibaldi назвали в честь места их происхождения – Colline e Castelli. Сегодня в эту линейку входят белое и красное вина, выпускаемые в категории Colli Pesaresi DOC.

Кроме виноделия, выращивания фруктов и изготовления оливкового масла Azienda Agricola Anibaldi является активным участником культурной жизни провинции Пезаро и области Марке. На территории хозяйства регулярно проводятся музыкальные, этнотуристические и даже спортивные мероприятия.

Подробнее: <https://www.facebook.com/staeanibaldi>

НОВОСТИ



В Санкт-Петербурге прошел фестиваль армянских вин

8-9 июля в Санкт-Петербурге в рамках фестиваля армянских вин ArmWine состоялась серия мероприятий, организованных компанией Amelia.

Фестивальная программа Amelia стартовала презентацией вин в школе сомелье Wine State, расположенной на Большом проспекте Петроградской стороны, в доме 41. В этом мероприятии приняли участие 8 виноделов из Армении, каждый из которых представил свое вино.

Затем, после экскурсии, участники переместились в ресторанный комплекс Wine&Dine на Петроградской набережной, в доме 8, где прошел мини-фестиваль армянских вин с участием 9 виноделов. Свою продукцию представили следующие винодельческие хозяйства: Keush, Qotot, Jraghatspanyan, Gevorgyan, Hin Areni, Trinity, Kataro, Zorah Winery и Maran Winery.

На следующий день для участников фестиваля была организована экскурсия на теплоходе по рекам и каналам Санкт-Петербурга, завершил которую благотворительный ужин.

Все средства, вырученные на нем, были переданы в Благотворительный фонд «Наше Дело», который реализует большое количество проектов, направленных на сохранение и объединение самобытности армянской диаспоры в России, содействует укреплению традиционных союзнических связей между Россией и Арменией, а также оказывает социальную помощь гражданам России армянского происхождения.

Подробнее:

<https://fondnashedelo.ru/proekty/#>

ДЕНИС ШЕВЧУК: «СОВРЕМЕННОЕ ВИНОДЕЛИЕ СЛОЖНО ПРЕДСТАВИТЬ БЕЗ ХОРОШЕГО ЛАБОРАТОРНОГО АНАЛИЗА»

Ни один современный винодел сегодня не может обойтись без высокотехнологической исследовательской лаборатории. О роли этого оборудования на винодельческом производстве газете Wine Weekly рассказал главный винодел ООО «Завод марочных вин «Коктебель» Денис Шевчук.

– Завод марочных вин «Коктебель» продолжает славные традиции крымского виноделия, производя вина высшего качества. Расскажите, пожалуйста, с чего началась его история?

– Прародителем виноделия в Коктебеле в 1879 году считается ученый, академик Юнге, который на выкупленной им земле основал первые виноградники, тем самым положив начало виноделию в Коктебельской долине. Представители рода Юнге продолжали его дело до прихода советской власти, преобразовавшей винный промысел в совхоз. Завод «Коктебель» был основан в 1944 году и в настоящее время является предприятием полного цикла, выполняя все стадии производства самостоятельно, включая выращивание винограда, производство, выдержку и розлив продукции по бутылкам.

– С 2015 года на вашем предприятии выпущены линейки вин Защищенного географического указания (ЗГУ) Крым, представляющих ценные сорта винограда, выращенные на виноградниках в Коктебеле. Коктебель славен множеством микрозон с уникальным особым микроклиматом и особенными почвами. Полагаю, что не только уникальный климат, почвы и традиции виноделия отличают качество ваших вин, но и еще какие-то факторы. Можете рассказать о них?

– Безусловно. Коктебельская долина отличается исключительно благоприятными для виноделия условиями, сочетающимися особым климатом и почвами. Плодородная крымская земля



позволяет получать уникальные сорта винограда и во многом обеспечивает неповторимость своих вин, пользующихся заслуженной славой во всем мире. Полный цикл нашего производства включает в себя выращивание винограда, настаивание в выставленных под солнцем бочках и розлив вина

в бутылки. Завод марочных вин «Коктебель» имеет собственные виноградники, расположенные в уникальной природной зоне Восточного Крыма. В феврале 2017 года продукция ООО «Завод марочных вин «Коктебель» получила статус Защищенного географического указания Крым – ЗГУ Крым.

– Как вы оцениваете уровень технологического оснащения Завода марочных вин «Коктебель»?

– Производство высококачественных вин сегодня сложно представить без высокотехнологического оборудования, которое в полной мере позволяет осуществлять непрерывный контроль за качеством выпускаемой продукции. Поэтому наш завод имеет современную, оснащенную по последнему слову техники производственную лабораторию для контроля качества. Например, автоматический анализатор Hyperlab итальянской фирмы Steroglass позволяет нам объективно и точно оценивать качество виноматериалов и вина на всех стадиях производства по самым различным параметрам.

Мне, как технологу-виноделу, это необходимо для своевременного принятия ключевых решений на различных этапах производства и позволяет лучше управлять производственными процессами.

– Какие параметры вы исследуете с помощью анализатора вина Hyperlab?

– С помощью данного оборудования мы определяем характеристики органических кислот: яблочной, винной и лимонной. Измерение данных параметров помогает нам еще на стадии созревания винограда отслеживать интенсивность созревания ягод, чтобы в дальнейшем установить «точку» начала уборки винограда, в необходимых нам кондициях по сахару и pH-кислотности.

Также с помощью Hyperlab мы следим за содержанием молочной кислоты в виноматериалах. Получаемые результаты помогают нам при производстве красных вин контролировать все стадии яблочно-молочного брожения (ЯМБ) в начале, середине и конце производственного цикла, что в свою очередь позволяет осуществлять контроль и, самое главное, управлять этим процессом. Также определение конечной фазы ЯМБ помогает нам определить сроки проведения переливки, т.е. снятия вина с бактериального осадка,

**Консалтинговое агентство,
специализирующееся на обслуживании
компаний, работающих на винном рынке,**

ПРЕДЛАГАЕТ СЛЕДУЮЩИЕ УСЛУГИ:

- поиск и подбор производителей и импортеров вин Италии, Франции, Испании, Грузии, России;
- организация и проведение переговоров с производителями вин;
- формирование ассортиментного портфеля под запрос;
- организация бизнес-поездок по винодельням;
- предоставление услуг переводчика;
- организация винных и гастрономических туров;
- организация посещений специализированных выставок.

Контакты:

eburgsav@gmail.com

Olga

ВИНО — 2024
ИНДУСТРИЯ

СБ
ПРОЕКТ



ВСЕРОССИЙСКАЯ ВЫСТАВКА

23-25 ИЮЛЯ 2024
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ

ЗАПРЕЩЕНО ДЛЯ ДЕТЕЙ МЛАДШЕ 18 ЛЕТ

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.



для исключения оказания негативных последствий осадка на вино.

– Говорят, что с помощью этого оборудования можно анализировать и влияние почв на вино?

– В Коктебеле и в Крыму в целом почвы очень сложные по своему химическому составу. В частности, в нашем терруаре преобладают коричневые карбонаты с содержанием извести до 40%. Для того чтобы понимать, какой

способ обработки вина будет наиболее эффективным при производстве (обработка холодом или электродиализ), нам необходимо предварительно знать изначальное, точное содержание калия и кальция. В этом нам и помогает анализатор Hyperlab. Он достаточно быстро и точно определяет ионы этих химических элементов, что дает нам возможность своевременно принимать адекватное решение.



– Помогает ли Hyperlab в управлении процессом выдержки вин?

– Да, он помогает нам отслеживать ацетальдегиды и позволяет управлять процессом созревания танинов в ходе выдержки красных вин в дубовых бочках или бутах. Танины могут придавать винам самые разные оттенки ароматов плодового тона (фруктов и сухофруктов). Ацетальдегид – это альдегид этанола и уксусной кислоты, его еще называют уксусный альдегид. Он образуется как промежуточный продукт дрожжевого брожения при окислении этанола. Общеизвестно, что альдегиды формируют особые ароматы портвейна и мадеры, но в больших концентрациях плохо влияют на ароматические свойства вина: могут давать широкий спектр посторонних ароматов, от запаха гнилых яблок до свеженанесенной краски.

Ацетальдегид является маркером степени окисления вин. Содержание этого вещества выше определенной нормы может свидетельствовать о проблемах в технологическом процессе, и при хранении вин в деревянных бочках ацетальдегиды могут накапливаться. По этой причине необходимо контролировать их уровень как показатель окисления вина не только на протяжении всего технологического процесса производства вина, но и перед розливом в бутылки.

Надо сказать, что ацетальдегид – одна из причин органолептических повреждений вина и ущерба здоровью потребителей. Хотя он умеренно токсичен, он всегда считается основной причиной так называемого синдрома похмелья. А его запах имеет выраженный аромат окисленного зеленого или перезрелого яблока. Ацетальдегид часто напоминает старый сидр, отрицательно взаимодействует с другими ароматическими веществами в вине, маскируя вкус и ароматическую сложность вина. Иными словами, превышение нормального уровня ацетальдегида придает вину аромат гнилого яблока или старого сидра, добавляет кислотный и металлический привкус, сушит небо, а вино теряет гладкость и бархатистость.

– Возможно ли выявить ацетальдегиды без лабораторного анализа?

– Сенсорный порог восприятия человеком ацетальдегида, как правило, не позволяет определить превышение его концентрации. Обонятельное или вкусовое восприятие опытных энологов иногда позволяет почувствовать превышение ацетальдегида в вине,

но это всегда субъективно и неточно. Точное количество ацетальдегида можно определить только лабораторным путем. И анализатор вина нам это позволяет всегда определять точно. Для этого мы используем специальные наборы Steroglass. Это же оборудование дает возможность определять уровень содержания азотистых веществ в сусле и вине, что помогает управлять качеством процесса брожения сусла в сезон переработки винограда, в процессе выдержки на дрожжевом

вать какие-то уникальные по своим характеристикам вина без хорошего лабораторного анализа качества выпускаемой продукции. Те винодельческие предприятия, которые имеют современно оснащённую производственную лабораторию, более конкурентоспособны и могут более успешно управлять качеством своей продукции, что особенно важно при больших объемах производства.

Лабораторный контроль на нашем предприятии позволяет нам произво-



осадке, а также в процессе созревания (выдержки) мадеры в дубовых бочках. И это лишь малая часть параметров, которые мы определяем в процессе производства вина.

В современном производственном виноделии вряд ли можно эффективно управлять качеством и созда-

вать качественные вина, соответствующие всем современным требованиям, и создавать конкурентоспособную продукцию. Я надеюсь, что наши вина еще не раз подтвердят свое качество и добьются успехов на международных конкурсах и профессиональных дегустациях.

Справка

Лабораторный онлайн-гипермаркет www.dia-m.ru – это полный, постоянно обновляемый каталог товаров, разбитый на основные части:

- Оборудование и приборы для лабораторий
- Лабораторный пластик, стекло, принадлежности
- Лабораторные реактивы, ферменты, препараты, наборы реактивов

Сайт «Диаэм» выгодно отличается от сайтов других компаний благодаря удобной работе с каталогом, широким выбором продукции на складе и под заказ, быстрым оформлением, отличной информационной базой по предлагаемой продукции и методической поддержке через Лекторий «Диаэм».

+7 (495) 745-05-08 info@dia-m.ru

СИМПОЗИУМ ВИНОДЕЛОВ ПРЕДСТАВИЛ ИННОВАЦИИ ДЛЯ ВИННОЙ ОТРАСЛИ



1-2 июня в Новороссийске проходил IV Всероссийский симпозиум виноделов, который собрал более 220 участников: виноделов, представителей науки, поставщиков технологий и оборудования.

Главными темами симпозиума в этом году стали тенденции и тренды в области виноделия, а также российские технологические разработки для

винной отрасли и возможность их практического применения. Местом проведения симпозиума традиционно стал конгресс-холл «Хилтон Гарден Инн Новороссийск».

Организатор Всероссийского симпозиума виноделов – бюро «Винные истории».

В первый день симпозиума спикеры и участники говорили об использовании в мировом и российском виноделии новых и нетрадиционных сортов винограда, о глобальном изменении климата, о потребительских трендах и их влиянии на производство и продажи вина.

Руководитель лаборатории НИЦ «Курчатовский институт» Дмитрий Федосов поделился с участниками данными генетических исследований российских сортов винограда, проведенных на базе Национального исследовательского центра «Курчатовский институт», и презентовал проект ге-

номно-географического атласа автохтонных сортов.

Отдельную сессию организаторы симпозиума посвятили различным исследованиям и проектам в области виноделия и виноградарства, появившимся в России за последние годы. Спикеры этой сессии рассказали о результатах практических экспериментов с российскими винными дрожжами, проекте по производству винной кислоты, об опытах на виноградниках с сортами Совиньон Блан и Сира. Также участники симпозиума познакомились с российским проектом оценки терруара и подвоя для посадки винограда от «Терруар Концепт» СПбГУ.

Второй день был традиционно дегустационным. Дегустации продолжили тему винных трендов, заданную в первый день. Первый сет был посвящен новинкам среди российских игристых вин. Как показывают данные мировых

трендов, потребление этого типа вина растет во всем мире и в России. Дегустации проходили на базе платформы по оценке вина WINEINCOGNITO от компании Ratingtelling. Одновременно в дегустации участвовало более 100 виноделов.

Самые высокие оценки получили классические игристые вина с длительной выдержкой – «Блан де Блан» экстра-брют от «Усадьбы Дивноморское», экстра-брют от «Шумринки» и выдержанный брют «Резерв.Тет де Шеваль» «Поместья Голубицкое». Также в дегустационном сете были представлены петнаты от «Мангуп», «Винодельни Гусева», «Поместья Голубицкое», «Мысхако», обезалкоголенное игристое «Арпачино», резервуарные игристые от «Дербентской винодельческой компании», «Кубань-Вино» и «Мысхако», а также классические игристые от КФХ «Дубинин» и «Эссе».

Вторая дегустация была посвящена еще одной трендовой теме – винам, произведенным с использованием необычных технологических приемов или из редких сортов. Здесь было представлено 38 вин от 25 виноделен Кубани, Крыма, Ростовской области, Дагестана и Саратовской области. Были вина из Совиньона Гри и Хихви, из Верментино и Мальвазии, из амурских сортов и Виорики. Вина с одновременной выдержкой в бетоне, стали и нескольких видах дуба, вина из белых сортов с ферментацией на мезге в барриках, глю-глю и низкоалкогольные вина, оранжи и аппасименто, вина, созданные при помощи искусственного интеллекта и с выдержкой в бочках из-под виски. Лидерами дегустации стали Chateau Tamagne Reserve ркацители из лимитированной коллекции «Кубань-Вино» и мускат аппасименто от «Алма Велли».

ТАТЬЯНА ВЕРЕЩАКА: «СПРОС НА ВИННЫЙ ТУРИЗМ ЗНАЧИТЕЛЬНО ВЫРОС»

В новом туристическом сезоне 2023 года «Южная винная компания» (ЮВК) подготовила для гостей Краснодарского края новые экскурсионные программы, которые подарят новые впечатления и скрасят отдых любого туриста на Таманском полуострове. О том, какие новинки подготовлены для отдыхающих, газете Wine Weekly рассказала руководитель экскурсионной службы ЮВК Татьяна Верещака.

– Что сегодня представляет собой «Южная винная компания»?

– «Южная винная компания» – это современное винодельческое предприятие Краснодарского края, в станице Вышестеблиевская, с производственной мощностью 10 тыс. тонн перерабатываемого винограда ежегодно. Мы выпускаем не только ординарные, но и резервные и коллекционные вина с длительной выдержкой в бочках из кавказского и французского дуба. Виноград для этих вин собирается поздней осенью из максимально зрелых гроздей винограда. На всех этапах производства, начиная с работы на виноградниках и заканчивая розливом, с помощью современного оборудования обеспечивается тщательный лабораторный контроль за качеством, что позволяет отражать в винах первозданную сортовую чистоту, мощное тело и структуру.

ЮВК начала свою историю в 2003 году. За два десятилетия нам удалось сформировать на наших виноградниках коллекцию сортов винограда, которые идеально сочетаются с климатическими и почвенными особенностями местного терруара. Так, в последние годы среди наших красных сортов фаворитом стал Мерло. Здесь на песчано-глинистых почвах между двух морей этот виноград чувствует себя как дома, на его малой родине в Бордо. К тому же наши виноградники находятся на одной 45-й параллели, что говорит о благоприятных условиях для выращивания винограда.

Наши вина неоднократно завоевывали медали российских и международных конкурсов. Так, в частности, эксперты «Винного гида России» признали вина ЮВК одними из лидеров рынка в ценовой категории до 1000 рублей, подтвердив отличное соотношение цены и качества. Из белых в последние годы пользуются популярностью выдержанные вина из сортов винограда Шардоне и Рислинг. Одним из хитов летнего сезона, несомненно, стало легкое, освежающее вино из сорта Цитронный Магарача.

Миссия компании с момента ее создания остается неизменной – это производство высококачественных российских вин из собственного отборного винограда. Наша главная цель – обеспечить потребителей с разной покупательской способностью качественными виноградными винами по доступной цене, сохраняя при этом природные ресурсы и здоровье нации.

– Многие российские винодельни сегодня активно развивают винный туризм. Что входит в туристическую инфраструктуру ЮВК?

– Туристическая инфраструктура нашей винодельни на сегодняшний день дает возможность каждому приезжающему туристу познакомиться с технологией виноградарства и виноделия, посетить за один день 6 объектов



туристического показа. Он может посмотреть все процессы: от выращивания винограда и сбора урожая до производства вина. Более того, наши гости имеют возможность окунуться в винный туризм от макушки до пяток, погрузившись в винные ванны.

Для винных туристов открыты видовые площадки на виноградниках, летний агротуристический дегустационный комплекс, зимний дегустационный зал, совмещенный с музеем



виноделия и галерей выдержки вин в дубовых бочках, фирменный магазин на территории винодельни. Также работают комплекс винных ванн и центр винной эстетики. Для туристов с детьми есть детская игровая площадка, а для туристов, путешествующих на личном автомобиле, – парковка на 30 мест. Для передвижения групп по виноградникам ЮВК предоставляет собственный туристический автобус на 18 мест и легковой автомобиль на 6 мест. Также мы обеспечиваем трансфер туристических групп из гостевых домов и объектов размещения на побережье Азовского и Черного морей.

– Расскажите, пожалуйста, о новых экскурсионных программах, которые ЮВК подготовила на 2023-й год?

– В новом туристическом сезоне 2023 года винодельня ЮВК подготовила для гостей и жителей края экскурсионные программы, которые подарят новые впечатления и скрасят отдых на Таманском полуострове. В программы входят экскурсии по винзаводу, виноградникам, дегустации на виноградниках в уютных беседках с прекрасными видами на лиманы Кизилташский и Цокур. Для наших гостей мы проводим различные виды дегустаций: от базовых до интерактивных и дегустаций вслепую, когда вина разливают в черные бокалы. Кроме того, туристы смогут поиграть в винное казино, принять винные ванны и пройти эстетические процедуры. Также для них доступны однодневные туры на винодельню «Мой винный день» и «Путешествие гурмана», пикники, фотосессии и романтические ужины на виноградниках. Есть среди наших предложений и другие программы. К примеру, программа «Райские каникулы» подготовлена для поклонников красоты и релакса, а «Встреча заката» подарит незабываемые впечатления от дегустации на закате солнца с видом на гору Бугаз.

В экскурсионную программу «Путешествие гурмана» входит экскурсия по виноградникам, где вниманию гостей будут представлены интересные факты о виноградной лозе, терруаре, сортах винограда и особенностях его выращивания. Каждый турист сможет собственноручно собрать грозди винограда и запечатлеть их на фото. После этого всех посетителей ждет дегустация в уютной беседке с красивым видом на виноградники, где они смогут продегустировать вина, созданные из того же сорта винограда, сопоставляя в своей памяти букет и вкусовые свойства вина. В завершение программы гостей ждет погружение в винные ванны на винодельню. Также мы сможем подобрать индивидуальные программы на любой вкус.

– Чем еще сможете удивить гостей в этом году?

– Буквально на днях мы провели «Праздник Ивана Купалы» и были приятно удивлены столь высоким интересом к нему. Считаю, что таких

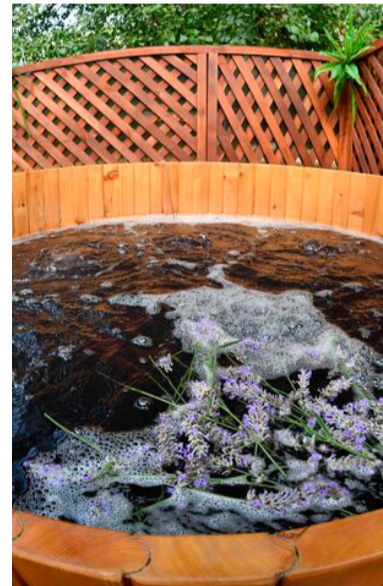
мероприятий необходимо проводить больше, потому что гостям, приезжающим в наш регион, и жителям нашего края не хватает душевных и позитивных эмоций. Гости праздника очень тепло и сердечно благодарили нас за подаренные впечатления, за насыщенную программу, качественные вина и гастрономические угощения, яркую концертную программу.

В планах на этот год провести несколько тематических винных вечеров и праздничных мероприятий «Вино и творчество», «Ода первой грозди», «Праздник урожая», «Живопись вино», «Технология сбора урожая». Также для гостей всегда открыты «Живописная фотозона на виноградниках» для проведения фотосессий и дегустаций, где можно отметить свой день рождения или провести корпоратив. В период уборки урожая, с сентября по октябрь, мы традиционно планируем проводить мероприятия «Станция свое вино» и «Сбор урожая».

– А что собой представляют знаменитые винные ванны ЮВК?

– Винная ванна – это не просто процедура, а целый ритуал для души и тела, с интересным рассказом о винах, умыванием вином и лавандовым отваром, осыпанием лепестками роз и лаванды. Конечно, в купелях для винных ванн не цельное вино – это было бы пагубно для организма. Рецепт разработан совместно с главврачом санатория «Горный». В состав входит натуральное красное вино, вытяжка из кожицы, косточек, листьев винограда, масла из виноградных косточек и цветов лаванды. Главное здесь – баланс, необходимый для расслабления и релакса.

Винная ванна доставит массу положительных эмоций, снимет мышечное и эмоциональное напряжение, сделает



кожу более подтянутой и упругой, предотвратит преждевременное увядание кожи, восстановит жизненные силы и подарит бодрость души. В этом же комплексе можно заказать и другие эстетические процедуры, такие как: пилинг всего тела со скрабом из виноградных косточек, обертывание пастой из молодых виноградных листьев, и завершить сеанс массажем с маслом из виноградных косточек от ЮВК. Получить максимальный эффект от процедур помогут косметические средства из новой линии «Жемчужная гроздь ЮВК».

На территории Краснодарского края нет аналогов по предоставлению данных услуг ни на одном винодельческом предприятии. Эти уникальные проце-

дуры станут изюминкой тура и ярким запоминающимся моментом поездки для гостей и жителей края.

– По сути, винный туризм – это отдельное направление бизнеса. Каким доход приносит винный туризм в бюджет предприятия? И есть ли предпосылки для его увеличения?

– Наша миссия – с помощью правильно подобранных туристических программ погрузить людей в мир вина и виноделия, дать знания о селекции сортов и российских автохтонах, о восприятии вина и правильном взаимодействии с ним, привить культуру питания, любовь и уважение к сельскому труду. То, что спрос на винный и сельский туризм значительно вырос за последние 2-3 года, это очевидно. Вместе с этим ростом появляются новые тренды в развитии данного туристического направления. В связи с этим мы постоянно развиваемся и расширяем спектр услуг и товаров. Так, в этом году мы выпустили собственную косметическую линию «Жемчужная гроздь», которая уже пользуется большой популярностью среди наших туристов и местных жителей.

– Как будет развиваться винный туризм на ЮВК в ближайшие 3-5 лет?

– В 2024 году мы планируем начать строительство винного дома «Имение «КОЧЕТОВ». Этот туристический комплекс будет включать в себя: отель, ресторан, фирменный винный магазин, сувенирную лавку, галерею выдержки вин в дубовых бочках, галерею выдержки коллекционных вин, дегустационный зал. Там же будут открыты «Музей виноделия», «Центр винной эстетики», летнее кафе и смотровые беседки.

Миссия проекта «Имение «КОЧЕТОВ» – дать возможность туристам, приезжающим к нам, быть ближе к истокам и традициям виноградарства и виноделия, помочь им почувствовать единение с природой и соприкоснуться с самой древней агрокультурой мира – виноградом, и производением рук человека – вином.

Гости имения смогут насладиться программами для красоты и релакса, дегустацией эксклюзивных вин в сочетании с местными специалитетами. Также у них появится прекрасная возможность погрузиться в атмосферу винного дела, почувствовать себя сельскими жителями, принять участие в сборе урожая, включиться в процесс создания вина, прогуляться по виноградникам. Гости также будут иметь возможность выбрать экскурсию и на саму винодельню, где смогут не только попробовать эксклюзивные вина, но и приобрести коллекцию.

Имение «Кочетов» – это место, куда можно приезжать всей семьей, чтобы погрузиться в сельский и винный туризм и отдыхать, обогащаясь природной энергией.

– Что вы посоветуете начинающим винным туристам?

– Если вы еще не решили, где побывать на Таманском полуострове в 2023 году, приглашаем к нам на винодельню. Мы подарим вам незабываемые эмоции и впечатления о вашем винном путешествии. И помните: вино – это образ жизни. Главное – вовремя привить чувство вкуса и знаний. Тогда у вас никогда не возникнет сомнений в том, какое вино приобрести для того, чтобы скрасить любое событие вашей жизни и порадовать близких.

Подробнее о туристических программах ЮВК:

<http://swcrussia.com/site/excursion>