

WINE

Между

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 9 (83)
Декабрь 2024

СОБЫТИЯ



В Москве представили «Идеальный выбор» к новогоднему столу

20 декабря 2024 года в Москве, в фудмолле «Три вокзала. Депо», были оглашены результаты конкурса народной дегустации «Идеальный выбор», посвященного выбору лучших продуктов для новогоднего стола в номинациях: водка, игристые вина и икра.

Мероприятие, организованное компанией «Асти Групп», Национальным союзом защиты прав потребителей, Информационным порталом алкогольного рынка Alcomarket.info совместно с Ассоциацией производителей «Русской Водки» и Ассоциацией производителей игристых вин, представило новый формат оценки, предоставив право голоса тем, кто действительно определяет успех продукта, – рядовым покупателям. Каждый образец подавался в непрозрачной упаковке с номером – формат слепой дегустации, что обеспечивало объективность оценок. Участники, а это были случайные посетители фудмолла «Три вокзала. Депо», выставляли оценки по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «посредственно», «плохо». Средний балл определял рейтинг каждой позиции.

(Продолжение на стр. 2)

ОЛЕСЯ ЛАТЫШЕВА: «МЫ ФИКСИРУЕМ РОСТ КАЧЕСТВА РОССИЙСКИХ ИГРИСТЫХ ВИН»

В начале декабря эксперты «Винного гида России» подвели итоги исследования шампанских и игристых вин отечественного производства, а чуть позже впервые представили отдельный рейтинг новой для российского рынка категории игристых вин под общим названием «петнаты». О том, как сегодня развивается рынок российских игристых вин, газете Wine Weekly рассказала директор департамента исследования и продвижения отечественной винодельческой продукции Роскачества, руководитель «Винного гида России» Олеся Латышева.

– Как вы оцениваете результаты исследования игристых вин и петнатов в 2024 году?

– В этом году категория игристых вин показала отличные результаты. Более 95% исследованных игристых вин соответствуют повышенному стандарту Роскачества по органолептике винодельческой продукции – 78 и более баллов по 100-балльной шкале.

Петнаты мы исследовали в этом году впервые, потому что и технологически, и по своим особенностям вкуса и аромата петнаты могут отличаться от традиционно популярных категорий классического и акратофорного игристого.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ

Российская ассоциация сомелье подвела итоги года

Стали известны имена всех участников «Российского конкурса сомелье», которые были отобраны по итогам 4 региональных конкурсов. Все они будут бороться за звание «Лучший сомелье России 2025 года».

В течение 2024 года в России прошли 4 конкурса, организованные Российской ассоциацией сомелье при поддержке региональных ассоциаций.

Открыл серию соревнований «Уральский кубок сомелье», который 7–8 сентября 2024 года в 4-й раз проводился в Екатеринбурге. Его победителем стал Тлеген Омаров («МАВТ ПРО») из Тюмени, который уже выигрывал этот турнир в 2022 году. Второе место завоевал Антон Ермолаев (Simple Group) из Новосибирска. Третьим стал Егор Иксанов («Винотека Соловьева») из Екатеринбурга. В десятку лучших 4-го конкурса «Уральский кубок сомелье» также вошли следующие участники: Антонина Ананьина (Vine Space Trade) из Новосибирска, Марат Шарафутдинов (Новотек «МАВТ») из Челябинска, Павел Хохлов (Asado Group) из Екатеринбурга, Елена Ахватова (независимый участник) из Южно-Сахалинска, Ефим Ильин (рестораны Culta Bistronomic, Frenchie safe, «Горожане») из Екатеринбурга, Денис Банных (ТД «Абрау») из Екатеринбурга, Мария Рыбакова (независимый участник) из Челябинска.

(Продолжение на стр. 4)

В МОСКВЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ РЕЙТИНГА КЛАССИЧЕСКИХ ИГРИСТЫХ ВИН

18 декабря 2024 года в Москве, в школе вина «Энотрия», состоялось подведение итогов исследования «Рейтинг российских игристых вин, произведенных классическим методом», организованного российской исследовательской компанией RATINGTELLING.

Для подготовки рейтинга было отобрано 120 образцов российских игристых вин, произведенных классическим методом. Их оценкой по 100-балльной шкале OIV в течение трех дней занимались 15 ведущих российских винных экспертов. В итоге в финальную часть рейтинга был отобран 41 образец. Для исследования вин-финалистов использовалась 100-балльная органолептическая система оценки WINEINCOGNITO.



Исследование, посвященное игристым винам, произведенным классическим методом, стало важным шагом в оценке качества продукции россий-

ских виноделов и является наиболее исчерпывающим, масштабным и актуальным в данной области. В ходе исследования было установлено, что

российские виноделы достигли значительных успехов в производстве игристых вин, демонстрируя высокое качество своей продукции, что подтверждают высокие баллы, полученные в ходе дегустаций.

Современные российские игристые вина отличаются не только разнообразием сортов, но и изысканными органолептическими характеристиками. Это свидетельствует о том, что отечественные винодельни активно развиваются, внедряют инновационные технологии и повышают стандарты качества, обращая внимание на комментарии экспертов и критиков. Важно подчеркнуть, что данный рейтинг является одним из самых масштабных в России. Все вина были тщательно отобраны, закуплены, и процесс оценки проходил с участием как независимых экспертов, так

и обозревателей на протяжении четырех дней.

Дегустация была проведена по всем стандартам, вслепую, чтобы предоставить полное и объективное представление о текущем состоянии российского виноделия. Те, кто изначально закладывал доктрину производства классических вин, а также новые участники рынка, стремящиеся к качеству, – все они нашли свое место в этом рейтинге. По итогам рейтинга видно, что производители с большим опытом и имеющими больше времени на качественную эволюцию, прекрасно себя показали. В этом контексте стоит отметить группу компаний «Абрау-Дюрсо», которая зарекомендовала себя как первопроходец в сегменте классических игристых вин.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ

(Окончание. Начало на стр. 1)

**В Москве представили «Идеальный выбор» к новогоднему столу**

Накануне новогоднего застолья особое внимание на дегустации было уделено традиционным российским продуктам – водке и красной икре, а также высококачественной горной воде Maruha из Карачаево-Черкесии в стеклянных бутылках. Завершало дегустацию игристое вино. По итогам народной дегустации знаком «Идеальный выбор» были отмечены:

Номинация «Игристое вино»:

– Игристое вино Fonte Spumante, белое, сухое, LADOGA, средний балл – 4.50

Номинация «Водка»:

– Водка «Царская золотая», LADOGA, средний балл – 4.11

– Водка особая «Иткульская особая», АО «Иткульский спиртзавод», средний балл – 4.39

– Водка «Зерна севера», средний балл – 4.28

Номинация «Икра»:

– Икра лососевая зернистая (форель), ИП Федоренко Н.В., средний балл – 4.90

– Филе форели соленое, ИП Федоренко Н.В., средний балл – 4.90

Номинация «Вода»:

Maruha – минеральная горная вода, средний балл – 4.89

Победители получили право на размещение знака «Идеальный выбор» на своей продукции и использования его в рекламных целях.

«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.

ОЛЕСЯ ЛАТЫШЕВА: «МЫ ФИКСИРУЕМ РОСТ КАЧЕСТВА РОССИЙСКИХ ИГРИСТЫХ ВИН»

(Продолжение, начало на стр. 1)

Ни один из петнатов по итогам исследования не получил оценки ниже повышенного стандарта Роскачества в 78 баллов. Все эти вина можно рекомендовать к употреблению, а лучшие из них не уступают по баллам классическим игристым.

– Можете подвести предварительные итоги исследований игристых вин за годы, прошедшие с запуска первого рейтинга? Чего удалось добиться за это время и какие задачи еще только предстоит решить?

– Если рассматривать углубленно динамику качества, то можно отметить, что средний балл исследования игристых вин в этом году самый высокий за всю историю «Винного гида России» – 83,7 балла. В связи с этим мы планируем оценить возможность уже в следующем году повысить вход для повышенного стандарта Роскачества – с 78 до 81 балла, который соответствует бронзовой медали международных конкурсов. И это говорит о зрелости винодельческой отрасли, достигнутой благодаря комплексной и многовекторной работе, которую мы ведем совместно с Минпромторгом России, Минсельхозом России и Ассоциацией виноградарей и виноделов России.

– Насколько изменилось качество российских игристых вин за прошедшие годы?

– По итогам исследования мы фиксируем рост качества игристых вин отечественного производства. В этом году более 88% игристых вин в исследовании получили балл равный или больше 81, а в прошлом году таких образцов было только 61%. Это особенно важно на фоне быстрого роста объемов продаж игристого российского вина, доля которого, по нашим оценкам, сейчас уже превышает 75% в натуральном выражении.

– Эксперты определили лучшие игристые по итогам 2024 года. А



есть ли у вас свой топ-3 игристых вин России?

– У нас очень много достойных вин на любой случай и вкус, и рейтинг игристых «Винного гида России» – лучшее тому подтверждение. В моем личном топе как сложные вина с продолжительной выдержкой («Chateau Tamagne Reserve Экстра брют, белое, 2014»), так и легкие, цветочные и питкие игристые, произведенные методом Шарма

(«Agora Cuvee. Рислинг. Шардоне»). И, конечно, хочется отметить игристые от малых винодельческих хозяйств. Прекрасный образец – игристое вино от Константина Дзитоева «КД. Ркацители. Брют, белое 2020».

– Рейтинг игристых вин Роскачества в этом году вошли петнаты. Можете поделиться вашим мнением о результатах исследований этой категории?

Мы рады, что в этой развивающейся категории продемонстрирован высокий уровень качества. Если говорить отдельно про лидеров, то в самой большой группе петнатов экстра-брют лидерами рейтинга стали вина из регионов Кубани. Лучшими розовыми экстра-брютами стали органические вина из Крыма и Севастополя. Лучшим брютом в исследовании отметились виноделы Дона.

При выборе рекомендую обращать внимание на годы урожая петнатов, так как это вина, которые лучше пить молодыми. Они наиболее ярки в первый год после розлива.

– Как вы оцениваете рыночные перспективы этих вин в России?

– Мы решили исследовать петнаты не в последнюю очередь по причине того, что активно растет число марок с таким наименованием на этикетке. Ожидаем, что дальше эта категория продолжит свое развитие.

– Можете рассказать, как российские винодельческие регионы представлены в рейтинге игристых вин и петнатов?

– В топ-10 рейтинга игристых 2024 года традиционно представлены вина из таких винодельческих регионов, как Краснодарский край и Республика Крым. Приятно видеть среди лидеров второй год подряд и представителя малых винодельческих хозяйств из Республики Северная Осетия – Алания («Винодельня Константина Дзитоева, Ркацители. Вино игристое брют белое 2020»), оно выводит регион на уровень премиальных вин. Среди лидеров в рейтинге петнатов традиционно высокие оценки получают петнаты от Golubitskoe Estate (Краснодарский край). В топ-3 также попали органические петнаты от производителя из Республики Крым и из города Севастополь – Villa di Alma и AYA. Также разбавляет представительство привычных регионов-лидеров, таких как Краснодарский край и Республика

В МОСКВЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ РЕЙТИНГА КЛАССИЧЕСКИХ ИГРИСТЫХ ВИН

(Продолжение, начало на стр. 1)

Их продукция не только вошла в финальный этап, но и продемонстрировала высокие стандарты качества, что подтверждается лидерством рейтинга и множеством положительных отзывов экспертов.

Примечательно, что в этом году не было низких оценок: все вина финального дня стартуют от 88 баллов, что является рекордом качества и подчеркивает достижения российского виноделия.

«В преддверии Нового года мы надеемся, что наш рейтинг поможет любителям вина и профессионалам выбрать лучшие образцы для праздничного стола и оценить достижения российских виноделов. Мы гордимся тем, что можем говорить о таком количестве замечательных вин и их высоких оценках, что всего несколько лет назад казалось недостижимым», – рассказал руково-

дитель компании RATINGTELLING, президент Ассоциации кавистов России Алексей Соловьев.

Топ-5 «Рейтинга российских игристых вин, произведенных классическим методом» 2024 года:

1. Игристое вино «Абрау-Дюрсо Имперал. Белое Брют. Винаж 2020» – виноград собирается только вручную с лучших участков виноградников Абрау-Дюрсо. Двойная сортировка и отбор гроздей исключительного качества. Используются только лучшие целые грозди и кюве (cuvée) – сок первого отжима, что позволяет создать утонченное игристое. Глубокий букет и насыщенный аромат выдержанного игристого вина с выразительными тонами бриоша и яблочного варенья, топлених сливок, подсолнечных семян, а также освежающие оттенки цитрусовой цедры.

2. Игристое вино «Винодельня Ведерниковъ Цимлянский черный/Сибирьковский. Экстра-брют, белое выдержанное 2019» – выразительное белое игристое вино из коллекции классических игристых вин от «Винодельни Ведерниковъ». Вино представляет союз двух донских автохтонных сортов винограда – Сибирьковского и Цимлянского черного. Эти сорта, преимущественные для правого берега Дона, талантливо сплелись в руках винодела хозяйства – Гюльбалы Зеидова. В процессе создания вина каждый из этих уникальных сортов продемонстрировал яркие стилистические и органолептические особенности и проявил себя во всей многогранной красе. Вино производится по традиционному методу с вторичной ферментацией в бутылках и выдержкой на осадке более 18 месяцев.

3. Игристое вино «Фанагория Primum Alveus Позе Экстра Брют IX 2014» – розовое игристое вино, созданное из винограда сортов Пино Нуар и Пино Менье, который выращивается на фангорийских виноградниках, расположенных в географическом объекте «Сенной» Таманского полуострова. Изготовление вина проходит по классической технологии, включающей вторичное брожение в бутылках.

4. Игристое вино «Абрау-Дюрсо Брют д'Ор Рислинг 2021» – премиальное игристое вино от «Абрау-Дюрсо», изготовленное из благородного винограда сорта Рислинг в классическом стиле. Технология производства белых вин из красных сортов винограда демонстрирует высокий профессионализм виноделов и качество выращиваемого винограда. В ароматике преобладают ноты цитрусовых, белых цветов, груш и зеленых яблок. Завершает ароматическую композицию тонкая минеральная нота, ярко представляющая морской терруар.

5. Игристое вино «Винодельня Ведерниковъ. Цимлянский черный. Розе Брют. Выдержанное 2020» – розовое сухое игристое вино из представленной в октябре 2019 года «Винодельней Ведерниковъ» дебютной коллекции классических игристых вин. Коллекция создана из исконно донских сортов винограда: Цимлянского черного, Сибирьковского и Красностопа Золотовского. В процессе создания игристых вин классическим методом каждый из уникальных автохтонных сортов винограда продемонстрировал свои яркие стилистические и органолептические особенности и проявил себя во всей многогранной красе. Игристые вина «Ведерниковъ» производятся по традиционному методу с вторичной ферментацией в бутылке и выдержкой на осадке более 12 месяцев.

Подробнее:
<https://t.me/ratingtelling>



Крым, регион Долина Дона с петнатом от «Винодельни Ведерниковъ» («Винодельня Ведерниковъ. Петнат. Алиготе»).

– Не планирует ли Роскачество в ближайшей перспективе провести сравнительное исследование игристых вин российского и зарубежного производства в одной ценовой категории? Насколько, на ваш взгляд, сегодня отличается качество отечественных игристых вин от импортных?

– Мы уже проводили такое исследование ранее, и оно показало, что российские игристые не уступают импортным в той же ценовой категории по качеству.

Это отмечают и сами потребители. По данным опроса Центра изучения потребительского поведения Роскачества, 59% россиян считает, что российские вина не уступают по качеству зарубежным. В прошлом году так думали 51%.

– Как, по вашим прогнозам, будет развиваться рынок игристых вин

России в ближайшие 3-5 лет? Каких изменений стоит ожидать в ближайшей перспективе?

– Спрос на игристые, равно как и их производство, планомерно растет. В целом сейчас наблюдается тренд на питкость, фруктовость, употребление вина без сложных гастрономических сочетаний – под салат, фрукты. Главный потребитель вина – женщина, и игристые вина у нее в фаворитах. Такой тренд, как отмечают наши аналитики, надолго. Из производителей и регионов рекомендуем обратить внимание на Дагестан. С точки зрения игристых вин этот регион будет расти и может показать еще много интересных результатов. С виноградарством там все в порядке.

– Поделитесь, пожалуйста, с читателями газеты Wine Weekly вашим любимым новогодним тостом.

– В качестве тоста хотелось бы пожелать, чтобы 2025 год принес множество радостных моментов, теплых встреч и вкусных открытий. Прини-

майте участие в винных фестивалях и дегустациях, знакомьтесь с новыми винодельнями и яркими личностями, которые стоят за ними. Открывайте дивный мир российского виноделия вместе с «Винным гидом России».

Справка

«Винный гид России» – ежегодное исследование, которое Роскачество реализует совместно с Минпромторгом России, Минсельхозом России и Ассоциацией виноградарей и виноделов России при поддержке АО «Россельхозбанк». Информационный партнер проекта – РИА Новости (входит в состав медиагруппы «Россия сегодня»).

Исследование охватывает все ведущие винодельческие регионы страны. Согласно Федеральному закону № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» закупка

продукции для испытаний осуществляется независимыми закупщиками в местах организованной розничной торговли. Исследование проходит на площадке аккредитованной лаборатории. Дегустационная комиссия, в состав которой входят аккредитованные Росаккредитацией эксперты, оценивает органолептические показатели вина по 100-балльной шкале Всемирной организации винограда и вина. В соответствии с национальным стандартом (Приложение Б к Межгосударственному стандарту ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа») положительная оценка качества дается винам, набравшим более 71 балла по 100-балльной шкале. Роскачеством принят повышенный стандарт – на уровне 78 баллов. Протоколы испытаний загружаются во ФГИС Росаккредитации.



НОВОСТИ



88% россиян покупают на Новый год игристые вина

Согласно результатам исследования Россельхозбанка, игристое вино остается абсолютным лидером среди праздничных напитков: его выбирают 88% опрошенных.

Тихие вина предпочитают 62% участников, тогда как крепкие алкогольные напитки, такие как коньяк, водка и ром, пользуются меньшей популярностью – их выбирают лишь 27%.

Исследование проведено Центром отраслевой экспертизы РСХБ в партнерстве с Ассоциацией производителей игристых вин. В опросе приняли участие более 5000 человек из 75 регионов России – от Москвы до Камчатского края.

Главный эксперт по напиткам Центра отраслевой экспертизы РСХБ Екатерина Винокурова подчеркивает: «Игристое вино стало неотъемлемым атрибутом новогоднего застолья для большинства россиян. Это отражает не только культурные традиции, но и интерес к доступным и качественным продуктам российского производства. Для производителей это сигнал о важности развития ассортимента игристых вин, особенно в условиях растущего спроса». Эксперты Центра отраслевой экспертизы РСХБ за период с начала 2024 года по 1 сентября фиксируют высокий рост продаж игристых вин в крупных российских городах. В Волгограде продажи увеличились на 68%, в Воронеже – на 50%, в Казани – на 49%, в Краснодаре – на 44%. Эти показатели указывают на значительные изменения в потребительских предпочтениях и рост сезонного спроса. С учетом новогоднего периода ожидается дополнительный прирост в пределах 10–15%.

(Продолжение на стр. 4)



ШКАФ ВИННЫЙ
ШВ-120 "POZIS" М дуб

**НОВОГОДНЯЯ
АКЦИЯ**

с 23 декабря по 23 января

333 000 руб.

~~445 000 руб.~~

предложение
ограничено



POZIS

Профессиональное
хранение вина

Тонированное
стекло

Влажность
более 50%

Виброгасящий
компрессор

LED-подсветка

Для получения персональной скидки на остальные модели просим обратиться:
+7 (917) 703 86 67, +7 (84371) 2 24 31
wine@pozis.ru pozis.ru



НОВОСТИ

(Продолжение, начало на стр. 3)

**88% россиян
покупают на Новый
год игристые вина**

Игристые вина российского производства все чаще становятся выбором потребителей благодаря их доступности и качеству. Подробнее с лучшими винами России можно ознакомиться в «Винном гиде России» – ежегодном проекте по исследованию винодельческой продукции, реализуемом Роскачеством совместно с Минпромторгом и Минсельхозом при партнерстве Россельхозбанка.

В 2024 году в рамках проекта было исследовано более 750 винодельческих продуктов, включая 194 белых тихих вина, 275 красных тихих и 108 игристых вин. Также в исследование вошли вина в категориях крепленого, розового и органического производства, что позволило получить комплексное представление о текущем состоянии российского винного рынка. Среди 108 видов игристых вин отечественного производства представлены 33 торговые марки, из которых 57 произведены по классической технологии, а 51 – акратофорным методом.



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:
000 "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.

**ИГРИСТЫЕ ВИНА «АБРАУ-ДЮРСО»
ЗАВОЕВАЛИ БОЛЬШУЮ КОЛЛЕКЦИЮ НАГРАД**

2024 год оказался более чем успешным для игристых вин, которые выпускает группа компаний «Абрау-Дюрсо». В преддверии Нового года газета Wine Weekly подводит итоги этого сезона и рассказывает о многочисленных наградах, которых удостоилась продукция лидера рынка российских игристых вин на ведущих международных и российских конкурсах.

От Южной Кореи....

В конце лета группа компаний «Абрау-Дюрсо» приняла участие в крупнейшем профессиональном дегустационном конкурсе Кореи Korean Wine Challenge, который в этом году проводился в 20-й раз. Второй год подряд вина «Абрау-Дюрсо» удостоиваются здесь высших наград. В соревновании участвовали образцы из Италии, Испании, Франции, Германии, однако

Гран-при Best of Country («Лучшее в стране») был присужден классическому игристому Victor Dravigny Brut урожая 2021 года. Этот брют, самый известный в коллекции Victor Dravigny, выдерживается в горных тоннелях Абрау-Дюрсо более 12 месяцев. Свежее игристое вино раскрывается в бокале фруктовым ароматом с тонкими оттенками минеральности в послевкусии.

Еще два вина компании получили золотые медали. Abrau Durso Reserve Rosé создано методом Charmat из сортов Пино Нуар, Пино Фран и Каберне Совиньон, ароматика которых раскрывает яркие ноты красных ягод – малины, вишни и земляники. Второе «золото» досталось вину «Каберне Совиньон Абрау-Дюрсо» 2022 года из лимитированной коллекции премиальных тихих вин. Выдержанное в дубе, оно демонстрирует в своем аромате сочетание черной смородины и спелой вишни с пряностями.



«Игристые и тихие вина «Абрау-Дюрсо» продолжают покорять ценителей и экспертов в Азии, – отметил президент группы компаний «Абрау-Дюрсо» Павел Титов, – что является важным шагом для продвижения на этом перспективном рынке».

...до Южной Африки

Не прошло и месяца, как «Абрау-Дюрсо» одержала еще одну победу. На международном конкурсе Michelangelo International Wine & Spirits Awards 2024, прошедшем в городе Стелленбош (ЮАР), игристые и тихие вина компании завоевали три золотые и одну серебряную медали. Этот ежегодный конкурс с 27-летней историей является самым престижным дегустационным состязанием в Африке и поддерживает производителей, планирующих развивать экспортное направление. 24 эксперта со всего мира оценивали образцы методом слепой дегустации.

Золотых медалей удостоились три образца «Винодельни Ведерниковъ», входящей в группу компаний «Абрау-Дюрсо». Белое сухое вино «Сибирьковский» 2023 года из одноименного сорта винограда имеет богатый букет, ароматика которого наполнена нотами цветов, акации и степного разнотравья. Сбалансированный вкус с яркой кислотностью сочетает нюансы зеленого яблока и свежее послевкусие.

Победителями также стали классические игристые вина из донских автохтонных сортов «Сибирьковский/Цимлянский черный» Extra Brut урожая 2019 года и розе брют «Цимлянский черный» 2020 года. Серебряной наградой отмечено розовое игристое из коллекции Abrau Durso Reserve, созданное методом Charmat. В его производстве используется только кюве (сок первого отжима отборного винограда), а выдержка составляет не менее 90 дней. Достижения

РОССИЙСКАЯ АССОЦИАЦИЯ СОМЕЛЬЕ ПОДВЕЛА ИТОГИ ГОДА

(Окончание. Начало на стр. 1)

С 5 по 6 октября в Краснодаре проходил 4-й конкурс сомелье «Южный кубок сомелье», который собрал 25 профессионалов винного рынка из разных городов Южного региона. В итоге после двухдневных соревнований победу на конкурсе «Южный кубок сомелье» одержал Максим Нагачин (ресторан Le Bistro) из Ростова-на-Дону. Второе место завоевала независимый участник Ставрополя Екатерина Лапина. Третьим стал Георгий Федоров, представляющий винный бар Vischo из Липецка.

В «Российском конкурсе сомелье», который пройдет в Москве, к ним присоединятся участники, набравшие максимальное количество баллов, но не прошедшие в финал. Среди них: Иван Гриднев из Воронежа (TorwineDOM, компания ISSI SPIRITS), Максим Бурлаченко из Ростова-на-Дону (винный бар Mozart Wine House), а также 2

представителя Краснодара: Арменак Маркарян (винный бар «Винология») и Роман Крутофал «Вайн Шоппер».

9-10 ноября 2024 года в Москве проводился 8-й конкурс «Московский кубок сомелье», который собрал рекордное количество участников за все время проведения этого соревнования. Тройку лучших сомелье Москвы возглавил бренд-амбассадор компании Fort Wine Денис Юрченко из Москвы. Второе место завоевал кавист винотеки Wine Store из Тулы Александр Герфорт. Замкнула тройку призеров тренинг-менеджер компании Fort Wine Екатерина Дегтярева из Москвы.

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: Ярослав Цыбин (директор винного бара Verite (Рязань), Евгения Назимова (сомелье рестора-

нов MAYA, JUN), Денис Дейниченко (независимый участник), Александра Ефремова (сомелье ресторана LORO), Анатолий Лобачев (сомелье ресторана VARVARKA III), Эльвира Хабибуллина (сомелье ресторана Selfie), Кирилл Варламов (менеджер компании Vinoterra), Алексей Гайворонский (преподаватель школы Wine State), Роман Иванов (сомелье ресторана Zea), Константин Трефилов (шеф-сомелье ресторана Wine&Crab), Александра Мофа (бренд-амбассадор винодельни «Галицкий и Галицкий»), Вадим Мартынюк (старший бренд-амбассадор Luding Group), Алексей Паняев (бренд-менеджер компании «Ладога»), Павел Шиков (кавист SimpleWine), Ольга Хомченко (сомелье ресторана «ДиДи»), Елисей Маскайкин (преподаватель школы Wine State), Евгения Гребеник (независимый участник), Даниил Андрищенко (сомелье ресторана Oltremare), Григорий Подрезов (сомелье ре-

сторана «Жажда крови»), Тимофей Ильин (управляющий, сомелье бара «Еще Вина»), Евгения Масленникова (бренд-амбассадор Simple Group), Валерия Маркина (помощник сомелье ресторана Piazza Italiana), Нина Коровенкова (шеф-сомелье ресторанов She), Никита Худов (CEO приложения винных знакомств Plesen), Владимир Глухов (шеф-кавист «Главвино»), Тана Мосунова (менеджер SimpleWine).

7-8 декабря 2024 года в Санкт-Петербурге прошел 4-й конкурс «Санкт-Петербургский кубок сомелье», в котором приняло 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 вышеперечисленные участники встретятся на «Российском конкурсе сомелье», который состоится в Москве в марте 2025 года, и будут бороться за звание лучшего сомелье страны.

уникальных исконно русских сортов винограда на международном уровне – свидетельство их растущего значения в мировом виноделии.

Европейское признание

В ноябре в Гамбурге прошел международный конкурс Europe Wine & Spirit Awards 2024, вновь принеся престижные награды. В мероприятии приняли участие образцы из 48 стран, включая Францию, Италию, Германию и Португалию. Высшую награду конкурса – «тройное золото» – международное жюри из 92 экспертов присудило вину Abrau Durso Reserve Brut и красному вину «Цимлянский черный», выдержанному в дубе, от «Винодельни Ведерниковъ» 2017 года. «Тройным золотом» награждают вина, которые эксперты единогласно высоко оценили по параметрам качества и потенциалу продаж на европейских и других рынках. Abrau Durso Reserve Brut отличается выразительными нотами зеленого яблока и лимонной цедры и длительным послевкусием. «Цимлянский черный», в свою очередь, имеет в аромате насыщенные оттенки дуба и сложную структуру вкуса с отличным балансом. «Шардоне Абрау-Дюрсо» 2022 года из лимитированной коллекции тихих вин категории ЗНМП удостоилось «двойного золота» – награды, присуждаемой винам, получившим высокую оценку жюри по всем критериям. Эксперты отметили шелковистую текстуру вина, его минеральные оттенки и тонкие нюансы дуба, передающие особенности терруара Абрау-Дюрсо.

Снова лучшие в России

В конце осени в Москве проходил III Российский винодельческий форум, в рамках которого были определены победители ежегодного «Кубка АВВР» (Ассоциации виноградарей и виноделов России). В этом году в нем приняли участие более 100 российских вин из отечественного винограда, которые оценивались методом слепой дегустации по 100-балльной шкале. Лучшим классическим игристым вином и обладателем высшей награды – Гран-при «Кубка АВВР» в номинации «Российское шампанское» – стал Brut d'Or Riesling 2020 (91,4 балла). Многогранная ароматика этого моносортового игристого вина отличается нотами цитрусовых фруктов, белых



цветов, груши и зеленого яблока. «Серебро» эксперты присудили коллекционному игристому «Империял» Brut Vintage 2019 года (90,8 балла) и Abrau Durso Reserve Brut (88,7 балла), «бронзу» – классическому игристому «Сибирьковский» Extra Brut 2017 года от «Винодельни Ведерниковъ» (90,5 балла). Четыре из восьми мест на пьедестале лучших – такой итог вновь подтвердил статус «Абрау-Дюрсо» как ведущего производителя игристых вин России.

А в декабре вышел в свет одиннадцатый выпуск «Гида по российским винам» Артура Саркисяна – авторитетный авторский дегустационный проект, ежегодно рассказывающий о лучших винах страны. В новый Гид вошли и получили медали разного достоинства 34 вина группы компаний «Абрау-Дюрсо» – на треть больше, чем в прошлом году.

Важным достижением стали платиновые награды, которых удостоились сразу два игристых вина «Абрау-Дюрсо». Cuvée Alexander II брют Magnum 2022 (92 балла) с богатым вкусом и тонкой элегантной композицией – суперпремиальное игристое, в котором директор по виноделию «Абрау-Дюрсо» Жорж Бланк представил ассамбляж из винтажей разных лет. «Империял» Vintage Brut Magnum 2020 года с насыщенным ароматом бриоши и яблочно-цитрусовым вкусом получил 93 балла. Это вино уже

было отмечено самой высокой наградой Гида – в 2022 году оно стало единственным обладателем «платины» среди игристых вин.

«Золото» взяли два образца группы компаний «Абрау-Дюрсо»: Victor Dravigny Brut Magnum 2021 (90 баллов) и «Империял» Vintage Brut 2020 (91 балл). Золотая медаль в категории тихих вин присуждена «Красностопу Золотовскому» 2020 года урожая от

«Винодельни Ведерниковъ».

Серебряных медалей Гида удостоились «Каберне Совиньон» 2020 года, «Губернаторский Резерв» красное 2020 года, Brut d'Or Blanc de Blancs 2020 года, Brut d'Or Blanc de Noirs 2020 года от «Винодельни Ведерниковъ», «Сибирьковский» экстра-брют 2017 года, «Цимлянский черный» Blanc de Noirs 2022 года и многие другие вина «Абрау-Дюрсо».



НОВОСТИ

Производство игристых вин в России выросло на 54%

С 2018 года объемы производства игристых вин в России выросли на 54% с учетом прогноза до конца этого года. Об этом рассказала исполнительный директор Центра отраслевой экспертизы Россельхозбанка Екатерина Винокурова.

При этом их доля в продажах вина к сентябрю этого года увеличилась до 74% (в 2023 году – 70%). Эти цифры свидетельствуют не только о грамотных маркетинговых стратегиях, но и о высоком качестве продукции, которую предлагают российские виноделы.

«Мы видим устойчивый спрос на игристые вина, особенно в среднем ценовом сегменте до 2000 рублей, – комментирует Екатерина Винокурова. – Этот ценовой диапазон позволяет найти напиток отличного качества, не переплачивая, что соответствует ожиданиям покупателей».

Интересно, что в 2024 году продажи в премиальных сегментах тоже выросли: на 3,7% в высоком ценовом и на 3,8% в сегменте выше среднего, что говорит об интересе россиян к отечественным винам класса люкс. Еще одной заметной тенденцией стало изменение форматов упаковки. В то время как классические бутылки объемом 0,7–0,75 л остаются стандартом, значительный рост показывает сегмент «миньон» (до 0,2 л), который популярен в ресторанах и барах. Этот формат идеально подходит для индивидуального заказа, что особенно востребовано в HoReCa.

География роста также стала своеобразным индикатором интереса россиян к игристым винам. В таких городах, как Волгоград, Воронеж, Казань и Краснодар, наблюдается заметное увеличение спроса на игристые вина. Эксперт считает, что это может быть связано с сезонным спросом в летний период, а также с растущим интересом к локальным продуктам.

«К новогодним праздникам мы прогнозируем прирост продаж игристых вин на 10–15%, так как россияне продолжают выбирать этот напиток для праздников и важных событий».

(Продолжение на стр. 8)

ВЕНОИТ
ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Образ жизни как искусство



Винный шкаф

◀ Винный холодильник Benoit – это экосистема винного погреба у Вас дома. Постоянная температура, стабильный уровень влажности и отсутствие неблагоприятных воздействий.

▶ Идеальный климат для хранения сигар



Шкаф для хранения сигар

▶ НОВИНКА



Сигарно-винный шкаф

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



С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ!

В преддверии Нового года газета Wine Weekly предложила нашим постоянным ньюсмейкерам поздравить своих коллег, партнеров и читателей. Наша редакция с большим удовольствием присоединяется к этим поздравлениям и наилучшим пожеланиям, которые, как мы надеемся, обязательно исполнятся в наступающем Новом году!



Председатель комитета по виноградарству и алкогольному регулированию Республики Дагестан Шериф Керимханов.

Дорогие читатели газеты Wine Weekly! С наступающим Новым годом! От всего коллектива Комитета по виноградарству и алкогольному регулированию Республики Дагестан хочу поздравить вас с этим замечательным праздником.

Уходящий год стал для нас особенно плодотворным. Мы смогли достичь значительных успехов в развитии виноградарства, благодаря эффективной поддержке со стороны государства. Эта поддержка позволила нам внедрять новые технологии, улучшать качество продукции и расширять рынки сбыта.

В Республике Дагестан мы наблюдаем позитивные изменения: увеличивается количество виноградников, растет интерес к местным сортам винограда, а также развивается винодельческая отрасль. Наши виноделы продолжают удивлять мир качеством и уникальностью своих напитков, что подтверждается наградами на международных конкурсах.

Пусть наступающий год принесет новые достижения, радость и процвета-

ние всем нам. Желаю здоровья, счастья и успехов в ваших начинаниях!



Генеральный директор компании Asti Group Нарине Багманян.

С Новым годом, дорогие партнеры! Желаю, чтобы этот год подарил новые большие возможности и перспективы для процветания и успеха. Пусть в ваших домах будет счастье, в ваших сердцах – любовь, а в наших партнерских отношениях – стабильность, доверие, честность, взаимопонимание и удача! С наступающим Новым 2025!



Президент компании LADOGA Вениамин Грабар.

Дорогие читатели Wine Weekly! Поздравляю с наступающим Новым годом! В это время, когда мы прощаемся с уходящим годом и с надеждой смотрим в будущее, хочу пожелать, чтобы будущий год был наполнен для каждого из вас приятными моментами и новыми возможностями.

В компании LADOGA мы гордимся тем, что можем быть частью ваших праздников и значимых событий. Алкоголь для нас – это не просто напиток, это часть культуры, традиций и общения. Мы стремимся создавать продукты, которые будут радовать вас своим вкусом, станут поводом для встреч с близкими и частью незабываемых воспоминаний.

Нашей водке «Царская», джины Barrister, виски Fowler's уже стали символами качества и традиций, которые мы с любовью представляем вам.

В новом году желаю вам здоровья, удачи и гармонии. Пусть ваши бокалы всегда будут наполнены качественными напитками, а сердца – счастьем. Мы надеемся, что алкоголь от компании LADOGA продолжит сопровождать вас в самых ярких моментах жизни, а мы все так же будем радовать вас новыми вкусами и впечатлениями.



Генеральный директор АО «Кизлярский коньячный завод» Евгений Дружинин.

Дорогие друзья! Поздравляю вас с Новым 2025 годом!

Уходящий год был очень богатым на события, он был ярким и мощным!

Дагестан привлекает все больше туристов благодаря своей богатой культуре и традициям, чему мы несказанно рады!

Открытие двух фирменных магазинов «Багратион» от АО «ККЗ» в Москве и демонстрация работ дагестанских мастеров – это новые каналы популяризации регионального винодельческого производства и продукции местных ремесленников, и мы это очень поддерживаем!

Год, в очередной раз, научил всех быть добрее, бескорыстнее и находчивее, ценить живое общение и друг друга, радоваться мелочам и видеть красоту рядом с собой.

Пусть Новый год оправдает все ваши надежды, сделает жизнь яркой и интересной, наполненной светом и радостью.

Желаю вам мира, согласия, здоровья, достатка и семейного уюта. Счастья вам и удачи! С Новым годом!



Соучредитель конкурса сомелье «Балтийский Кубок», преподаватель винных школ «Миллезим» и Wine Masters Наталья Аксенова.

Дорогие друзья! От всей души поздравляю вас с Новым 2025 годом! Пусть винтаж 2025 принесет всем мир и благополучие, подарит больше хороших вин, интересных путешествий и ярких впечатлений. Мы с вами отлично знаем, что Гете был прав: «Жизнь слишком коротка, чтобы пить плохое вино».

Будьте счастливы! Чтобы не произошло, не теряйте надежду, дарите любовь, не бойтесь идти вперед. Вам на помощь всегда придут друзья, родные, коллеги и, конечно, бокал Рислинга!



Команда Центра винного туризма WINEPARK.

Дорогие друзья, винолюбы и истинные фанаты многогранного мира вина! Команда центра винного туризма WINEPARK искренне поздравляет вас с наступающим Новым годом!

Желаем, чтобы этот год оказался для вас исключительно удачным! Пусть он принесет в вашу жизнь множество новых эногастрономических открытий, запоминающихся встреч и удивительного опыта.

Мы с вами – по-настоящему большое и сплоченное сообщество людей, влюбленных в вино. Так пускай же звон бокалов, поднятых в праздничную ночь, станет символом приближающегося чуда, которые, несомненно, сделают нашу жизнь еще ярче!

Желаем вам ярких эмоций, гармонии и красоты в каждом мгновении. Оставайтесь с нами и в следующем году – впереди нас ждет много интересного и незабываемого! С праздником!



Главный энолог винодельни «Шато де Талю» Франк Дюсенер.

Дорогие друзья! Пусть Новый год принесет яркие моменты, тепло встреч и вдохновение в каждом бокале. Вино – это история, и я желаю вам создавать свои, полные радости, любви и новых открытий.



Коммерческий директор компании «АВ Трейд», которая является эксклюзивным дистрибьютором Alma Valley, Ренат Садыков.

Дорогие друзья, поздравляем вас с наступающим 2025 годом! Пусть в этом году будет больше ярких открытий и впечатлений, новых знакомств и теплых встреч со старыми друзьями, острых приключений и спокойного расслабления, вдохновля-

СПРОС НА АГРОТУРЫ В РОССИИ ВЫРОС НА 40%

Число бронирований агротуров в преддверии новогодних праздников выросло на 40%. Такую информацию предоставили аналитики платформы «Свое. За Городом», которую развивает Россельхозбанк.

Эксперты отмечают, что средняя продолжительность бронирования агротуров по России составляет 3-4 дня, что идеально подходит для тех, кто хочет отдохнуть и набраться сил. Исключением являются туры в Подмосковье – в этом регионе чаще всего путешественники предпочитают однодневные поездки на фермерские хозяйства.

«Сельский туризм переживает настоящий ренессанс. В 2024 году мы видим, что россияне хотят больше проводить время на природе, посещать уникальные места внутри страны, разделять свои впечатления от путешествий с родными и близкими. Агротуры отвечают таким запросам, предлагая



в Новый год особые форматы на любой вкус, – комментирует заместитель Председателя Правления Россельхозбанка Елена Батунова. – В данный момент загрузка отелей на новогодние праздники составляет порядка 77%, а к середине декабря дойдет до 90%, найти проживание или интересный досуг будет в разы сложнее, поэтому

запланировать отдых рекомендуем как можно раньше».

Всплеск бронирований агротуров в этом сезоне показала Кировская область – спрос вырос более чем на 200%. В этом году Киров признан Новой столицей: на родине дымковской игрушки и вятского кваса запланированы широкие гуляния как

в городе, так и в селах. Туристы планируют насладиться яркими народными гуляниями, отправиться на конные прогулки, посетить мастер-классы и даже побывать в интерактивном парке в сосновом лесу.

Также эксперты отметили рост бронирования туров в Суздаль на 30% – город ожившей русской сказки был Новой столицей в прошлом году и продолжил развивать свой туристический потенциал.

Вотчина Деда Мороза – Великий Устюг – также наращивает турпоток: в этом сезоне бронирование путешествий на платформе «Свое. За городом» выросло на 15% по сравнению с прошлым сезоном.

Стабильный рост – на 25% выше предыдущего года – демонстрируют туры в Подмосковье, их в основном выбирают жители столицы, желающие сбежать из шумного мегаполиса в объятия природы. Там в преддверии Нового года и в зимние кани-

кулы гостей ждут мастер-классы по приготовлению новогодних блюд из фермерских продуктов, чаепития с угощениями, анимационные программы и хороводы.

Каждое из этих направлений не просто отдых, а настоящее путешествие в русскую зиму. Туристы планируют насладиться природой, погрузиться в атмосферу праздника и вернуться домой с теплыми воспоминаниями и зарядом энергии.

По данным экспертов платформы «Свое. За городом», повышается интерес к уникальным форматам. Например, вырос спрос на туры за городом, где оборудованы небольшие горнолыжные склоны. Такие туры выбирают начинающие лыжники и сноубордисты, а также пары с детьми – на безопасных горках можно весело и активно провести время всей семьей. Такие зимние забавы неразрывно связаны с празднованием Нового года и каникулами.



щих и запоминающихся моментов.

А винодельня Alma Valley, в свою очередь, в наступающем году будет радовать вас новыми вкусами и ароматами, гастрономическими открытиями и уже полюбившимися винами. Пусть каждый бокал будет приглашением к новому увлекательному путешествию и дарит только положительные эмоции!



Главный технолог ЗАО «Новокубанское» Виктор Миронович Дробязко.

Дорогие друзья, партнеры! Искренне благодарим вас за сотрудничество и от всей души поздравляем с наступающим Новым 2025 годом и Рождеством!

Пусть наступающий год подарит всем удачу и процветание! Желаем вам и вашим близким яркого вкуса жизни, здоровья и благополучия.

А мы готовы дополнять ваш праздничный стол изысканными линейками качественных коньяков бочковой выдержки.

А в Новом году мы порадуем вас нашими новыми уникальными продуктами многолетней выдержки!



Президент Международного эногастрономического центра Леонид Гелибтерман.

Дорогие читатели газеты «Wine Weekly»!

В преддверии этого прекрасного и доброго праздника я искренне поздравляю вас с наступающим 2025 годом и от всей души желаю вам чудес, свершений и безграничного счастья!

Уходящий 2024 год был полон кропотливой и плодотворной работы по развитию гастрономического туризма, в частности винного, как в пределах нашей страны, так и за рубежом.

Я хочу пожелать, чтобы наступающий год был полон радостных моментов, теплых улыбок и крепких объятий. Чтобы все ваши мечты и желания сбылись, а удача сопутствовала вам на каждом шагу. Обращаясь к сообществу профессионалов винного бизнеса и туризма, к путешественникам-любителям и каждому сопричастному, от всей души желаю не останавливаться на достигнутом и двигаться только вперед. Пусть новые и неизведанные маршруты винных дорог ведут вас не только к праздничному настроению, но и предстоящим успехам будущего года!

С Новым годом! Сердечно желаю, чтобы этот год стал незабываемым и принес вам мир, любовь и благополучие.



Коммерческий директор ЗАО «Тираспольский винно-коньячный завод «KVINT» Дмитрий Дурнопян.

Дорогие читатели! От всей души поздравляем вас с наступающим Новым годом и Рождеством! Этот волшебный праздник объединяет нас, дарит тепло, радость и веру в лучшее.

Уходящий год был для всех временем испытаний и достижений, трудностей и побед. Мы с любовью, мастерством и вдохновением работали, чтобы каждый бокал нашего благородного дивина стал частью вашего праздника, помогая создавать уютную атмосферу в доме.

В наступающем году мы желаем вам крепкого здоровья, мира и успехов во всех начинаниях, исполнения мечтаний, благополучия и душевной гармонии. Пусть ваша жизнь будет насыщена яркими красками, прекрасными ароматами и богатыми вкусами приятных сюрпризов и чудес. Пусть каждый день дарит счастливые моменты, улыбки близких людей и новые возможности. А праздничный стол пусть украшает искрящаяся радость – символ нашего общего труда и любви к жизни. Счастливого Нового года!



Главный винодел «Дербент Вино» Шамиль Алиев

Дорогие партнеры!

С наступающим Новым годом! В этот волшебный период мы хотим выразить вам нашу искреннюю благодарность за ваше доверие и поддержку в уходящем году.

Прошедший год был полон вызовов и достижений, и мы гордимся тем, что смогли пройти этот путь вместе с вами. Мы уверены, что впереди нас ждут еще более яркие перспективы и победы.

Пусть Новый год принесет вам радость, здоровье и множество новых возможностей! Желаем, чтобы каждый день был наполнен вдохновением, а ваши идеи и начинания приносили только положительные результаты. Мы с нетерпением ждем продолжения нашего сотрудничества и новых свершений в наступающем году.

Спасибо, что вы с нами! Пусть этот Новый год станет для вас временем свершений, счастья и процветания!



Генеральный директор Винодельческого дома «Бюрнье» Леонид Фадеев

2024 год стал для нас историческим. Годом огромных достижений, перемен и развития. Все это получилось только благодаря самоотверженной работе команды «Бюрнье». Благодаря людям, которые любят то, что они делают. Которые готовы свернуть горы, потому что не могут по-другому, и гордятся своей работой. И я благодарю за это каждого из нашей команды.

Мы делаем вино для людей. Разных людей. Спасибо всем за искренний интерес к нашей работе. За поддержку.

Поздравляю своих коллег и всех наших покупателей с Новым Годом! Желаю всем спокойствия, прекрасного настроения, стабильности и много-много радостных дней. Пусть в эти счастливые моменты у вас в руках будет бокал с вином «Бюрнье». С Новым годом, друзья!



Директор филиала АО МПБК «ОЧАКОВО» «Южная винная компания» (ЮВК) Андрей Кулько.

Уважаемые друзья! Поздравляем вас с наступающим Новым годом! Пусть Новый год будет наполнен яркими событиями, приятными сюрпризами и новыми возможностями.

Желаю вам в новом году исполнения задуманных планов, удачи во всех начинаниях, легкости в жизни. Пусть все мечты сбываются, а новые цели будут достижимыми. Пусть новый год принесет море позитива и приятных событий! С наступающим Новым годом, друзья!



Основатель и владелец проекта «Вина Арпачина» Юрий Малик

Коллектив и владельцы Студии вина «Галина» поздравляют всех любителей «Вин Арпачина» с Новым 2025 годом! Надеемся, что наши игристые не потеряются на любом праздничном столе. Часть тиража изготовлена по классической французской технологии

(две лошади на этикетке) из донских автохтонов и одного традиционного для Дона сорта – Алиготе. Игристые с одним конем на этикетке – серия «Иноходец». Эти вина изготавливаются из спелого винограда с промежуточной остановкой брожения без использования тиражного ликера. Тиражи «Вин Арпачина» относительно невелики, особенно после двух подряд неурожайных лет. Поэтому найти их в продаже достаточно сложно где-либо, кроме фирменных магазинов в Ростове-на-Дону, Таганроге и на винодельне. Здесь же в ближайшее время откроется первая очередь гостиницы. Она находится на середине пути между Москвой и курортами Крыма, Кавказа и Минеральных вод. Эта гостиница задумана как база для стихийно формирующегося клуба любителей «Вин Арпачина». Еще раз поздравляем всех с наступающим праздником!



Главный энолог «Усадьба Дивно-морское» Маттео Колетти

Хочу поздравить всех с наступающим праздником и пожелать крепкого здоровья! Желаю, чтобы все мы воспринимали любую трудность, как вызов, ведь он позволяет раскрыть свой потенциал, который мы можем использовать для достижения наших целей. Это, в свою очередь, делает нас на шаг ближе к реализации своих возможностей.

У каждого есть самый важный путь жизни: находите смысл, стремитесь к заветным целям, испытывайте радость, общайтесь, любите! Мира, добра и счастья вам в Новом году!



Главный винодел винодельни «Фанагория» Юрий Узун

Дорогие друзья! От всей души поздравляем вас с Новым годом! Желаем яркого, как игристое вино настроения! Пусть зимние праздничные каникулы будут наполнены насыщенными, но мягкими, как выдержанное красное вино вечерами с близкими!

Уходящий год был для «Фанагории» и всей отрасли полон новых вызовов, таких как высокие летние температуры и раннее начало уборки. Но это стало основой урожая винограда с уникальными характеристиками для интересных вин, которые мы попробуем в будущем!

Желаем всем веры в свои силы, развития и новых профессиональных открытий!



Президент группы компаний «Абрау-Дурсо» Павел Титов

Дорогие друзья и коллеги, любители и ценители вина! Поздравляю вас с наступающим Новым 2025 годом!

Прошедший год принес много ярких событий и достижений отечественному виноделию. Мы вместе с вами открывали новые горизонты и страны, запускали интересные проекты, укрепляли имидж и знания об отечественном вине в России и за рубежом.

Пусть наступающий 2025 год станет началом новых свершений и успеха в намеченных планах. Желаю вам здоровья, счастья и успехов во всех делах. Пусть в каждом дне будет повод для радости, а причин открыть игристое станет еще больше!



Руководитель направления аналитического оборудования компании «Диазм» Елена Култышева

От всей команды компании «Диазм» поздравляем вас с наступающим Новым годом! Мы гордимся быть вашими партнерами и стремимся сделать наше сотрудничество еще более продуктивным в следующем году. Пусть новый год принесет вам успех, стабильность и новые достижения!



Директор и владелец винодельни «Агролайн» Леон Давыдов

Дорогие друзья! От лица нашей семейной винодельни и от себя лично, хочу поздравить вас с наступающим новым 2025 годом. Хочу пожелать вам в первую очередь, крепкого здоровья, успехов и всех благ! И пусть прекрасные вина Российских производителей украшают ваш праздничный стол и дарят вам прекрасное настроение! С наступающим, друзья!!!



НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 5)

Производство игристых вин в России выросло на 54%

Игристое вино для многих остается символом торжественности и высокого качества, особенно если оно произведено на родной земле. Динамика продаж игристых вин этого года также говорит о том, что потребитель использует игристые вина и более широко – не только в ситуационных торжественных мероприятиях, но и в повседневной жизни. Игристые вина России сегодня – это не просто напиток для праздника, а знак растущего качества отечественной винодельческой отрасли», – добавляет Винокурова.

Российское виноделие сегодня переживает настоящую эпоху роста и развития, во многом благодаря поддержке Россельхозбанка, который предоставляет комплексные финансовые и нефинансовые решения для производителей и переработчиков винограда. С 2017 года банк направил на поддержку этой отрасли 17 миллиардов рублей, из которых 2,5 миллиарда пошли на проекты по выращиванию винограда, а 14,5 миллиарда – на производство вина из местного сырья.

Такой масштабный вклад способствовал реализации 16 инвестиционных проектов по закладке виноградников и развитию инфраструктуры в этой сфере, которая на протяжении последних лет получает все большее внимание от российских потребителей. Общий кредитный портфель Россельхозбанка в рамках поддержки винодельческих предприятий достигает 7 миллиардов рублей. «Сегодня виноделие России переживает «перезагрузку» и стремительное развитие, особенно в южных регионах страны, традиционно подходящих для выращивания винограда. Комплексный подход банка – от выгодных кредитов до экспертизы и консультаций – помогает предприятиям отрасли не только эффективно развивать производство, но и успешно продвигать свои продукты на российском рынке. Мы гордимся тем, что являемся активными участниками возрождения отечественного виноделия», – добавляет Екатерина Винокурова.

**МАССИМО ДЗАНЕТТИ:
«DIVIGNA – ОЗНАЧАЕТ
«БОЖЕСТВЕННЫЙ ВИНОГРАДНИК»**

В 2025 году ожидается начало поставок в Россию органических игристых вин Prosecco Superiore D.O.C.G. от винодельни Divigna из знаменитого итальянского региона Конельяно Вальдобьядене. В преддверии Нового года владелец этого винодельческого хозяйства Массимо Дзанетти поделился своими планами с газетой Wine Weekly.

– На сайте винодельни Divigna сказано, что вы представляете третье поколение вашей винодельческой семьи. Расскажите, где и как все началось?

– Все началось в конце XIX века, когда мой дедушка Витторио, выросший в сельской местности, решил заняться виноделием. Мой отец Франко пошел по его стопам – он закончил старейшую в Италии Школу энологии в Конельяно, а затем создал свое предприятие, которое изготавливало столовые вина, предназначенные для общественного питания и корпоративных столовых. Я продолжил семейную традицию: закончил ту же Школу энологии, а позднее, когда появилась возможность инвестировать в историческую зону Valdobbiadene Conegliano Prosecco Superiore D.O.C.G., моя семья воспользовалась этим счастливым шансом. Сегодня мы обрабатываем около 7 га виноградников на участке, который является нашей собственностью, а также еще 7 га арендуемых плантаций в Конельяно Вальдобьядене.

– У каждого имени своя история. Можете рассказать, почему вы выбрали имя Divigna? Что оно означает?

– Divigna – небольшая семейная винодельня, расположенная на холмах Конельяно Вальдобьядене, внесенных в 2019 году в список наследия ЮНЕСКО. Когда мы впервые посетили приобретенный нами участок земли, то были очарованы красотой и уни-



кальностью этой территории, она показалась нам поистине божественным местом! И естественным образом родилось название Divigna, что означает «божественный виноградник», или «божественная лоза».

– Когда на вашей винодельне выпустили первое вино? Что оно из себя представляло? Какие основные этапы развития вы бы назвали важнейшими в истории вашей компании?

– Винодельня Divigna специализируется на производстве органического Prosecco Superiore D.O.C.G. Нашим пер-

вым вином было Brut Millesimato из винограда сорта Глера, появившееся на свет в 2020 году. В следующем году мы представили Valderuste Extra Brut – Millesimato из того же сорта. Это органическое просекко с тонким и стойким перляжем, в аромате которого ощущаются цветочные ноты розы, цитрусовых и акации, фруктовые тона белого персика, груши и яблока. Вкус вина сухой, но в то же время бархатистый и округлый, с нежной кремовой пеной.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut – еще одно орга-

ническое просекко с тонким перляжем, сухим и пикантным вкусом. В его аромате выделяются фруктовые ноты груши и яблока, за которыми следуют оттенки цветов акации, бузины и глицинии. И, наконец, в прошлом году появилась новинка, Vi Vi Rosso, полученная в результате винификации винограда сорта Монтепульчано. Одно из самых любимых наших вин – Divigna 2021 Organic Glera, со свежим фруктовым вкусом, нотками яблока, груши и белых цветов, а также приятной легкой соленостью.

В 2020 году мы приобрели 20 га виноградников в Абрुццо, регионе, идеально подходящем для виноградарства. Благодаря благоприятному климату здесь повсеместно практикуется органическое производство вина. Традиционно наша семья занимается выращиванием винограда Глера, однако в Абруццо мы выращиваем сорт Монтепульчано, а также сорта Пекорино, Пассерина, Москато, Пино Гриджио и Шардоне. Виноград, который не используется в нашем производстве, мы отдаем местному социальному винодельческому предприятию.

– Когда и почему вы приняли решение производить органические вина? Вы просто следовали актуальному маркетинговому тренду или эта тема была для вас чем-то большим?

– Решение выпускать биологическое вино появилось, когда мы приобрели виноградники Рефронтоло в нетронутой долине зоны Конельяно Вальдобьядене D.O.C.G. Наши виноградники окружены 20 гектарами леса, здесь очень красивые пейзажи, богатые различными местными растениями – деревьями, кустарниками, травами и цветами. Это чистая, ничем не загрязненная земля, так как по соседству с нашими плантациями нет никаких других виноградников. Мы можем без опасений приводить сюда наших детей. Поэтому решение сделать производство органическим пришло вполне естественно и логично.

«ВИННЫЙ ГИД РОССИИ» ПРЕДСТАВИЛ ЛУЧШИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА

Эксперты «Винного гида России» подвели итоги исследования шампанского и игристого вина, в рамках которого экспертную оценку получили 108 вин.

Более 95% исследованных игристых вин соответствуют повышенному стандарту Роскачества по органолепике винодельческой продукции – 78 и более баллов по 100-балльной шкале. При этом, если рассматривать более углубленно динамику качества, можно отметить, что средний балл исследования игристых в этом году самый высокий за всю историю «Винного гида России» – 83,7 балла.

«Более 88% игристых вин в исследовании получили балл равный или больше 81, в прошлом году таких образцов был только 61%. Это особенно важно на фоне быстрого роста объемов продаж игристого российского вина, доля которого, по нашим оценкам, сейчас уже превышает 75% в натуральном выражении. Можно быть уверенными, что к Новому году на столах у россиян будут именно российские игристые

очень хорошего качества», – отмечает директор департамента исследования и продвижения отечественной винодельческой продукции Роскачества, руководитель «Винного гида России» Олеся Латышева.

Важно отметить, что целый ряд игристых вин, представленных в исследовании и получивших высокие оценки судей, выпускаются громадными тиражами в несколько миллионов бутылок. Это относится, в первую очередь, к игристым акратофорным методом. Но постепенно возрастают и тиражи российской «классики».

Лидеры рейтинга вин, произведенных акратофорным методом

Топ-5 лучших вин исследования, изготовленных по методу Шарма:

– «Винодельня №78» – «Винодельня № 78 Пино Нуар» – Российское игри-
стое вино с защищенным географиче-

ским указанием «Крым» – брют, розовое, 2021.

– Aristov – Anima. Millesimato – Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» – брют, белое, 2023 г.

– «Кубань-Вино» – Glow – Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» – брют, белое, 2023 г.

– Agora Winery – «Agora Cuvee. Рислинг. Шардоне» – Российское игри-
стое вино с ЗГУ «Крым» – полусладкое, белое, 2023 г.

– «Золотая Балка» – «Балаклава. Мускат» – Российское игристое вино с ЗГУ «Крым» – полусладкое, белое, 2023 г.

Самой многочисленной категорией исследования стали белые игристые категории «брют». Роскачество отмечает активный рост производства в этой категории в соответствии с ро-

стом спроса покупателей на игристые вина с более низким содержанием сахара.

Тройка лучших белых брют:

– «Кубань-Вино» – Glow – Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» – брют белое;

– Aristov – Anima. Millesimato – Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» – брют, белое;

– «Фанагория» – «Блан де Блан» – Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое выдержанное.

Активно растет в России спрос и на розовые игристые вина категории «брют». Лидером в сегменте розовых брют стало вино с наиболее высокой дегустационной оценкой среди всех игристых, произведенных акратофорным методом.



– Как сегодня создаются органические вина Конельяно Вальдебьядены? Каков процесс создания вина – от ухода за виноградниками до сбыта конечной продукции? Какие аспекты вы считаете наиболее важными?

– Мы тщательно оберегаем производственные процессы от внедрения механизации и промышленных методов, стремясь сохранить на всех рабочих этапах ручной труд. Наш виноград выращивается без использования пестицидов, гербицидов, синтетических удобрений и химикатов. Для фитосанитарной обработки, необходимой для сохранения здоровья лозы, применяем медь и серу, как это делается при уходе за домашним огородом. Кроме того, для борьбы с вредителями мы используем натуральные экстракты фруктов, эфирные масла или водоросли.

В виноделии важным аспектом является сокращение использования диоксида серы, и в наших винах ее содержание на 30% ниже разрешенного законом предела. Этот принцип для нас является основополагающим, поскольку такие вина хорошо усваиваются организмом человека и позво-

ляют избежать головной боли, которая нередко наступает потребителей после употребления коммерческих вин.

– Какова сейчас площадь ваших виноградников? Есть ли планы по их расширению?

– Как я уже сказал, у нас в собственности 7 га виноградников DOCG и 7 га, взятых в аренду в Конельяно Вальдебьядены, а также 20 га в области Аbruццо. Прежде чем думать о других приобретениях, мы намерены сосредоточиться на улучшении того, что у нас уже есть.

– Ваши плантации расположены в одной почво-климатической зоне или в разных местностях? Каковы их характеристики? Почему ваши предки выбрали именно эти места?

– Виноградники в зоне Вальдебьядены DOCG находятся рядом друг с другом в муниципалитете Рефронтоло – фантастической территории с особым микроклиматом. Посадки расположены амфитеатром и защищены от холодных ветров Венецианскими Предальпами – горным хребтом в северо-восточной части Италии. Илесто-глинистая

почва, богатая минералами, придает винограду неповторимый вкус. Стоит ли удивляться, что предыдущие поколения нашей семьи стали возделывать виноград именно в этих местах? Плантации Аbruццо имеют схожие характеристики, а также выгодное расположение рядом с Адриатическим морем, которое находится всего в 10 км, что обеспечивает мягкий климат в этом районе.

– Ваш виноградник окружен 20 гектарами леса. Какое влияние оказывает лес на посадки винограда?

– Деревья защищают плантации от других, неорганических, виноградников, а также создают здесь неповторимый, уникальный микроклимат.

– Существуют ли проекты по сокращению лесных площадей в пользу расширения виноградников?

– Нет, ни в коем случае, мы намерены беречь окружающую нас природу и приумножать ее богатство. Вся наша деятельность вдохновлена уважением к окружающей среде и стремлением сохранять местные традиции.

– Сколько вин производит ваша винодельня? Какова ее максимальная мощность, каково технологическое оснащение?

– Мы производим около 1,3 тыс. гектолитров, а излишки виноматериалов

продаем. Потенциал нашего хозяйства позволяет выйти на 100 тыс. бутылок в год, но мы беспокоимся в первую очередь не о количестве, а о качестве. Поэтому наша винодельня оснащена самым современным оборудованием для переработки и выпуска высококачественных органических вин.

– Как сегодня выглядит топ-5 стран по объемам продаж?

– Основными рынками сбыта для нас являются Швейцария, Дания, Чехия, Словакия, Венгрия и, конечно, Италия.

– Как вы оцениваете потенциал российского рынка?

– Мы уверены, что российский рынок имеет важнейшее значение для итальянских виноделов. Между нашими странами существуют многолетние дружеские и уважительные отношения, что, безусловно, должно способствовать развитию тесных коммерческих связей. Россия и соседние с ней страны демонстрируют отличный вкус в выборе игристых вин. Если у российских импортеров появится интерес к продукции винодельни Divigna, мы готовы экспортировать ее в вашу страну.

– Когда вина Prosecco Superiore DOCG от винодельни Divigna могут появиться в продаже в России?

(Продолжение на стр. 10)



Три лучших розовых брют акратофорным методом:

– «Винодельня № 78» – «Пино Нуар» – Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Крым» брют розовое

– Inkerman – «Каберне Совиньон. Вайнмейкерс Селекшн» – Игристое вино брют розовое

– «Золотая Балка» – «Балаклава. Пино Нуар» – Российское игристое вино с ЗГУ «Крым» – брют, розовое.

Три лучших акратофорных полусладких игристых:

– Agora Winery – «Agora Cuvee. Ринглинг. Шардоне» – Российское игристое вино с ЗГУ «Крым» – полусладкое, белое.

– «Золотая Балка» – «Балаклава. Мускат» – Российское игристое вино с ЗГУ «Крым» полусладкое белое.

– «Шато Тамань» – «Шато Тамань. Резерв» – Российское игристое вино с ЗНМП «Южный Берег Тамани» выдержанное полусладкое белое.

Достаточно редкое, но тем не менее интересное и качественно растущее направление акратофорных игристых вин – красные игристые.

Лучшее красное игристое акратофорным методом: Inkerman – «Саперави. Вайнмейкерс Селекшн» – Игристое вино полусладкое красное.

Лидеры рейтинга российского шампанского (классический метод)

Топ-5 лучших игристых вин, изготовленных классическим методом:

– «Кубань-Вино» – «Шато Тамань. Резерв» – Игристое вино выдержанное экстра-брют белое, 2014.

– «Кюве де Витмер» – «Кюве де Витмер Блан де Блан» – Российское шампанское брют белое коллекционное, 2019.

– «Лефкадия» – «Амфитрион» – Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Крымск» выдержанное брют белое, 2019.

– «Лефкадия» – «Темелион. Винтаж» – Российское игристое вино с защи-

щенным географическим указанием «Кубань. Крымск» брют белое выдержанное, 2019.

– «Фанагория» – Primum Alveus – Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» брют белое выдержанное.

Абсолютным лидером исследования игристых вин всех типов стал экстра-брют (содержание сахара менее 6 г на дм³) с длительной коллекционной выдержкой (не менее тридцати шести месяцев после завершения брожения) 2014 года урожая «Шато Тамань. Резерв» – Игристое вино выдержанное экстра-брют белое.

Лучшие выдержанные вина (выдержанное не менее девяти месяцев после завершения брожения) классическим методом.

Лучшие белые брюты

В этой категории доля брюты превышает 80% от общего объема выпускаемых российских вин.

– «Лефкадия» – «Амфитрион» – Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Крымск» выдержанное брют белое.

– «Лефкадия» – «Темелион. Винтаж» – Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Крымск» брют белое выдержанное.

– «Фанагория» – Primum Alveus – Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» брют белое выдержанное

Лучший розовый брют – Aristov – «Кюве Александр. Розе де Пино» – Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра-брют розовое.

Лучшее классическое игристое вино с маркировкой «коллекционное» родом из Севастопольской зоны Крыма – исторически тесно связанной с производством игристых длительной выдержки:

– «Кюве де Витмер Блан де Блан» – Российское шампанское брют белое

СОБЫТИЯ



Столица приглашает на «Новогодний московский завтрак»

В столице стартовал новый сезон гастрономического проекта «Новогодний московский завтрак», к которому присоединились более 500 ресторанов и кафе Москвы. Акция продлится с 23 декабря по 8 января.

«Новогодний Московский завтрак» проводится в рамках проекта «Зима в Москве». Заведения предлагают своим гостям более 1500 специальных блюд. По традиции гостям предложат как классические утренние позиции, так и авторские блюда. Кроме того, к проекту присоединились рестораны, которые специализируются на разных кухнях мира.

Проект познакомит горожан и гостей города с разнообразием вкусов, с которых может начаться их доброе утро. Этой зимой новогодние сетов можно заказать в кафе и ресторанах по всему городу – в том числе аутентичных и малоизвестных, которые станут настоящим открытием не только для туристов, но и для самих москвичей.

Гости могут выбрать особые утренние «наборы» из нескольких блюд. Цены, как и сами заведения, отличаются от места к месту – от 300 до 3000 рублей за сет. Предлагают как любимую классику – яичницу, каши, драники, тосты с кофе, чаем и свежавыжатый сок, так и праздничные новинки.

Например, начать день можно по-королевски: с круассана с икрой и шампанским. Дополнить завтрак белками, жирами и кофеином помогут омлет с лососем и имбирный латте. В наличии также – безглютеновые сырники, шакшука, вафли и топпинги на любой вкус.

(Продолжение на стр. 10)

коллекционное.

Лучшее полусухое классическое игристое – «Новый Свет» – «Российское шампанское коллекционное» – полусухое белое (винодельня лидирует в этой дисциплине уже не первый год).

Лучшее полусладкое классическое игристое – «Новый Свет» – «Российское шампанское выдержанное» полусладкое белое.

Лучшее красное игристое классическим методом – «Новый Свет» – Игристое вино выдержанное брют красное.

Лучшее фермерское игристое вино классическим методом:

Фермерское вино из региона Алания в этом году вошло в Топ-10 лучших игристых вин всех категорий.

– «KD. Константин Дзитолев» – «Ркацители. Вино игристое брют белое».

Подробнее о результатах рейтинга: <https://rskrf.ru/tips/obzory-i-topy/luchshee-igristoe-vino-rossii-2024/>



СОБЫТИЯ

(Окончание. Начало на стр. 9)

Столица приглашает
на «Новогодний
московский завтрак»

Тем, кому нужно много энергии, предложат котлету с пюре, блины с маслом и чайник фирменного чая. Кто любит утро начинать с чего-то сытного, может заказать самсу, манты с тыквой, борщ или хачапури. А для разнообразия можно попробовать картофельные оладьи с трюфелем, жареное мороженое или апельсинный какао.

Особый интерес у иностранцев вызовет сет из гурьевской каши, бутерброда с красной икрой, «таежного десерта» и малинового чая с пряностями. В детских ресторанах малышей с удовольствием накормят оладушками с вареньем, молочной овсянкой и ажурными блинчиками со сгущенкой.

Проект «Новогодний московский завтрак» будет действовать в столице с 23 декабря по 8 января 2025 года. В нем участвуют более 500 заведений в разных районах города — от Патриарших прудов до Новой Москвы. В них появятся брендированные меню «Новогоднего московского завтрака», на входе разместят идентификационные знаки фестиваля. Кроме того, в ресторанах-участниках с помощью специального QR-кода можно оставить отзыв о проекте. Больше подробностей также можно узнать на специальной странице «Новогоднего московского завтрака» на сервисе RUSSPASS. Проект реализуется Комитетом по туризму города Москвы совместно с Департаментом торговли и услуг города Москвы. Вся информация о проекте и мероприятиях зимнего сезона можно узнать в специальном разделе <https://russpass.ru/moskovskiy-zavtrak>

МАССИМО ДЗАНЕТТИ: «DIVIGNA – ОЗНАЧАЕТ «БОЖЕСТВЕННЫЙ ВИНОГРАДНИК»



(Окончание. Начало на стр. 8, 9)

– Сейчас мы ведем переговоры с несколькими виноторговыми компаниями из России и стран СНГ. С учетом большого интереса к итальянским винам у российских потребителей, мы надеемся уже в самое ближайшее время заключить соглашение о поставках. Кроме того, вина Divigna будут представлены на крупнейшей российской выставке «Продэкспо», которая традиционно проходит в феврале в Москве.

Именно там представители компаний-дистрибьюторов и эксперты рынка смогут ближе познакомиться с ними, продегустировать и понять, что собой представляют органические игристые вина Конельяно Вальдобьядене DOCG.

– Ваши вина завоевали множество наград. Какими из них вы больше всего гордитесь? О каких призах еще мечтаете?

– Да, мы получили множество наград и продолжаем получать их постоянно, что свидетельствует о неизменно высо-

ком качестве того, что мы производим. Нас радуют все призы, но некоторые из них имеют особый «вкус». Например, золотая медаль на прошлогодней выставке Millesime Bio в Монпелье, где наше вино было единственным игристым из Вальдобьядене, удостоенным золотой медали. Не меньшую гордость вызывают и 90 баллов, полученных от Wine Enthusiast, или двойная золотая медаль для трех наших вин от престижнейших конкурсов Gillbert&Gallard и Mundus Vini.

– Весной 2024 года вы собирались открыть свой отель для винных туристов. Какова сегодня инфраструктура винного туризма вашей винодельни, какие программы вы можете предложить гостям?

– Мы завершили реконструкцию старого дома на винограднике, в котором в начале будущего года откроем

гостевой дом Divigna Hospitality. Мы активно работаем над тем, чтобы превратить его в гостеприимный отель, где можно будет с комфортом принимать наших друзей, клиентов и туристов. А прекрасные виноградники и неповторимые природные ландшафты и сегодня готовы к визитам любителей и ценителей вина со всего мира. Все подробности о программах для винных туристов скоро будут размещены на нашем сайте www.divigna.it.

– Каковы ваши планы по развитию винодельни в ближайшие 3-5 лет?

– В январе 2025 года мы начинаем строительство великолепной кантины. На ее территории будут расположены объекты агротуризма, дегустационный зал и винный бутик. С нетерпением ожидаем сбора урожая 2025 года и начала производства вин нашей новой винодельни!



КИТАЙСКО-РОССИЙСКИЙ АЛКОСАММИТ ОТКРЫЛ НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



20 декабря 2024 года в Москве, в «Swissôtel Красные Холмы», состоялся Китайско-Российский АлкоСаммит, организованный официальным представителем и эксклюзивным дистрибьютором Kweichow Moutai в РФ компанией «Мерлин» при поддержке Черноморского форума виноделия (ЧФВ) и Союза китайских предпринимателей в России.

Программа мероприятий АлкоСаммита началась с работы конференции «Россия-Китай: импорт и экспорт вина, пива и крепких напитков», собравшей представителей официальных и бизнес-структур Российской Федерации и Китайской Народной Республики, профессионалов и экспертов алкогольного рынка.

Открывая дискуссию, ведущий конференции – председатель правления ЧФВ Виталий Меркушев, отметил, что товарооборот между нашими странами в последние годы неуклонно растет, и торговля алкоголем, и энogaстрономический туризм должны также динамично развиваться. Однако нельзя не учитывать, что в Китае и в России очень разная культура потребления алкоголя. Потребление вина в последние годы в Китае падает, и в 2023 году составило всего 600 мл на душу населения (15-65 лет), а на пике в 2012 году было 1,5 л. В

подавляющем большинстве (до 95%) китайцы потребляют красное вино, очень мало – игристое, хотя среди студенческой молодежи игристое уже становится модным.

Поприветствовав собравшихся, председатель российской части Российско-Китайского комитета дружбы, мира и развития, глава винного дома «Абрау-Дюрсо» Борис Титов остановился на проблемах и возможностях продвижения российского вина и других алкогольных напитков на китайском рынке. Он отметил, что алкогольный товарооборот между нашими странами пока на начальной стадии развития, но интерес друг к другу неизменно растет. Китайцы уже неплохо знают французское, австралийское, итальянское, испанское и чилийское вина, и нам нужно пропагандировать российское вино в целом, вне зависимости от его производителя – как бренд. Глав-

ная цель на сегодня – более широко ознакомить китайского покупателя с российскими винами.

Председатель Союза китайских предпринимателей в России Чжоу Лицунь рассказал участникам конференции о торговом и туристическом партнерстве Китая и России. Объем торговли между нашими странами в прошлом году достиг колоссальной цифры – 240 млрд долларов, а в этом году будет рост еще на 2%. В России сейчас работают около 9 тысяч китайских компаний, их уже в 3 раза больше, чем немецких, и в 4 раза больше, чем американских.

По окончании конференции участникам была предоставлена возможность продегустировать классический Kweichow Moutai. На дегустационном салоне АлкоСаммита были представлены тихие и игристые вина, ликеры, пиво, сидр, бренди, джин, ром, байцзю от российских

и китайских производителей и дистрибьюторов.

Гости Салона могли посетить экспозицию музея Moutai, где им были представлены история создания и развития Kweichow Moutai, самой дорогой алкогольной компании в мире по рыночной капитализации, производителя элитного дистиллята из сорго – байцзю Moutai.

В завершении АлкоСаммита состоялась гала-ужин с дегустацией Kweichow Moutai и интерактивное представление китайских и российских фольклорных коллективов. Участники уверены, что проведение АлкоСаммита послужит развитию взаимовыгодного сотрудничества между Россией и Китаем, привлечет специалистов, заинтересованных в изучении новых тенденций на рынке, обмене опытом, создании совместных практик для выстраивания добрососедских отношений между народами наших стран.