

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 6 (23)
ИЮЛЬ 2018

НОВОСТИ



RUSSIAN
HOSPITALITY
AWARDS

Пятый юбилейный конкурс

Russian Hospitality Awards проведет V юбилейный конкурс, участники которого вновь поборются за звание лучшего в 25 номинациях. Заявочная кампания стартует в августе и продлится до октября, а пока впереди у организаторов большая работа: утверждение жюри, проработка критериев к имеющимся и новым номинациям, конкретизация сбора материалов от участников.

Одним из главных принципов премии Russian Hospitality Awards является прозрачность выдвижения номинантов и создание объективной картины не на основании личных предпочтений, а согласно множеству критериев, предоставленной документации и ряда показателей.

Миссия Awards в том, чтобы, поощряя лучших, мотивировать весь гостиничный сегмент на совершенствование основополагающих для отеля характеристик.

Премия стала одним из самых знаковых событий в профессиональной среде, совместив российские традиции гостеприимства и международный опыт проведения топовых мероприятий.

Прием и обслуживание гостей, церемония вручения, тщательно подобранное меню с великолепной барной картой – все на высоте. Особой похвалы заслуживает вручаемая победителям награда, для которой дизайнеры каждый год разрабатывают новый концепт. V церемония награждения пройдет в феврале 2019 года.

ФРАНЧЕСКО МОНКЬЕРО: «ВИНО ЯВЛЯЕТСЯ ДВИГАТЕЛЕМ ТУРИЗМА В РОЕРО»

Всего за 2 с небольшим года объем продаж вин Роеро увеличился на 18%, что составило более 1 млн бутылок, а общий объем производства в 2017 году достиг 6,5 млн бутылок. При этом более 60% этих вин ушло на экспорт. Не менее стремительными темпами увеличивались и площади виноградников: с 900 гектаров в 2013 году они увеличились почти вдвое и достигли к началу 2018 года площади почти в 1 700 га. О том, чем вызвано такое бурное развитие виноделия в регионе, газета Wine Weekly попросила рассказать президента Consorzio di Tutela del Roero Франческо Монкьеро (Francesco Monchiero).

– 7–9 апреля в Кастелло ди Гуарене с большим размахом прошло потрясающее событие – Roero Days–2018, в котором приняли участие практически все виноделы консорциума Consorzio di Tutela del Roero. Как Вы оцениваете результаты этого фестиваля? Уже решили, где будет проходить Roero Days–2019?

(Продолжение на стр. 2.)



ИТОГИ V ЧЕРНОМОРСКОГО ФОРУМА ВИНОДЕЛИЯ: КАВКАЗ, КРЫМ И БАЛКАНЫ ВСТРЕТИЛИСЬ В ВАРНЕ

27–29 июня 2018 года в Варне, на знаменитом болгарском курорте Золотые Пески, в отеле DoubleTree by Hilton Hotel Varna – Golden Sands прошел V Черноморский Форум Виноделия (ЧФВ).

В работе V ЧФВ приняли участие представители винодельческих предприятий и компаний смежных винодельческих секторов, байеры, эксперты, руководители профильных ассоциаций и союзов, журналисты, сомелье, рестораторы и др. профессионалы отрасли,



представлявшие более 100 компаний и организаций более чем из 20 стран. V ЧФВ проводился под высоким патронатом OIV (Международной организа-

ции виноградарства и виноделия), при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Болгарской торгово-промышленной палаты, мэрии г. Варна и Союза энологов Болгарии.

На сегодняшний день Черноморский Форум Виноделия остается первой и единственной постоянно действующей международной платформой сотрудничества в винодельческой отрасли, организуемой россиянами за границей, в том числе в странах Евросоюза.

(Окончание на стр. 7.)

СОБЫТИЯ



В Санкт-Петербурге пройдет Food Business Show

5–6 сентября 2018 года в Санкт-Петербурге в конгрессно-выставочном комплексе «Петроконгресс» состоится форум Food Business Show, который объединит не только топ-менеджмент ресторанного бизнеса, но и поваров, барменов и бариста.

Гостей ждет насыщенная программа семинаров и круглых столов, тематика которых отражает насущные проблемы представителей рынка общественного питания, будь то будущий ресторатор или действующий, управленец или собственник, шеф-повар или бармендер.

В программе мероприятия заявлены следующие темы:

- Открытие, запуск заведения: выбор формата, локации, кухни и прочее.
- От одного заведения – к нескольким.
- Вопросы управления. Персонал: как набрать, стимулировать, правильно контролировать.
- Планирование и оснащение пространства в зависимости от площади, или Как использовать пространство на 100%.
- Безопасность бизнеса и работа с проверками.
- Продвижение и работа со СМИ.

И еще много полезной и важной информации, которую каждый сможет применить на практике.

В зоне мастер-классов выступят ведущие шеф-повара региона: Константин Балаханов, Антон Исаков, Василий Емельяненко, Марина Наумова (шеф-повар Маруся), Евгений Никифоров и многие другие.

Особое направление — «Формула успеха». У всех выступающих в этом направлении разные специализации, разные судьбы и разные пути достижения результата. Все они прошли трудный путь в своем деле, и каждый из них расскажет свою формулу успеха. Вот лишь некоторые из них: Дмитрий Блинов, Игорь Гришечкин, Марина Наумова (шеф-повар Маруся), Владимир Леншин.

По всем вопросам, связанным с мероприятием, звоните: (812) 493-44-04, 493-33-73, +7-921-942-71-40

и пишите: pr@mediavibor.ru

Ссылка на мероприятие: <https://restoranoved.timepad.ru/event/744382/>

НОВОСТИ

В России создадут еще один «Винный гид»

В июле в Москве планируется провести совещание, посвященное реализации проекта «Винный гид России». В этом мероприятии, по мнению организаторов, смогут принять участие заинтересованные участники рынка. Главная цель встречи – обсуждение проекта, инициаторами которого стали Минпромторг и Минсельхоз РФ, который будет реализован Роскачеством в сотрудничестве с Союзом сомелье и экспертов России.

В экспертном совещании, которое намерена провести Российская система качества (Роскачество), специалисты винодельческой отрасли обсудят принципы формирования бренд-листа проекта «Винный гид России», проведения сенсорных исследований вин и инструментальных испытаний. Запланирована масштабная дегустация, образцы продукции для которой Роскачество будет закупать не у производителей, а в розничной сети. В экспертную комиссию войдут 20 человек, дегустацию планируется провести во второй половине сентября 2018 г. Как отметил замруководителя Роскачества Илья Лоевский, вино будут исследовать по физико-химическим и органолептическим показателям, включая оценку вкуса и аромата. После проведенного анализа и будет сформирован Гид российских вин, в разработку которого примет участие в том числе президент Союза сомелье и экспертов России Артур Саркисян.

Роскачество также планирует создать портал по российскому виноделию и разработать специальное приложение, которое позволит сканировать этикетку вина в магазине – покупатель сразу поймет, было ли данное вино исследовано Роскачеством и какими оказались итоги этой проверки.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

– Мы очень довольны результатами Roero Days–2018. Этот год можно назвать самым успешным, если рассматривать количество производителей вина и публики, принимавшей участие в мероприятии. Roero Days впервые проводилось в нашем регионе, и это вызвало большой интерес как у профессионалов и сомелье из Роеро, так и у любителей вина, ведь у них появилась полноценная возможность попробовать всю продукцию Роеро на одном мероприятии. Сейчас мы планируем Roero Days-2019. Его место проведения станет известно в уже в сентябре этого года.

– Можете ли Вы рассказать, какой путь удалось пройти консорциуму за такой сравнительно небольшой отрезок времени? Что представляли собой виноделы Роеро в момент объединения и каких результатов им удалось добиться сегодня? Как увеличились площади виноградников, объемы сбора урожая, объемы производства и продажи вина?

– Это всего лишь 5-й год с момента создания Консорциума Роеро. Первые 4 года мы занимались развитием взаимоотношений между итальянским Roero DOCG и американскими рынками. Нам нужно было завоевать доверие как у винной прессы, так и у профессионалов винного рынка. Сейчас вина Роеро гораздо более популярны и объемы их продаж растут. Площади же виноградников выросли с 900 в 2013 году до почти 1700 гектаров в 2018-м. При этом объем продаж Roero DOCG увеличился с 4,5 млн до 6,5 млн бутылок в год.

– Какой сорт винограда сегодня преобладает в Роеро? Сколько гектаров занято неббиоло и сколько арнейсом?

– Самым популярным является арнейс, под который отведено 950 га виноградников, а под неббиоло – около 700 гектаров.

– Вина из какого сорта сегодня больше всего продаются в Италии и



Арнейс

ФРАНЧЕСКО МОНКЬЕРО: «ВИНО ЯВЛЯЕТСЯ ДВИГАТЕЛЕМ ТУРИЗМА В РОЕРО»



на международных рынках? Какие страны больше любят неббиоло, а какие – арнейс? И к каким из них сегодня относится Россия?

– Можно с уверенностью сказать, что в регионе Альба наиболее популярно белое вино Роеро Арнейс DOCG. Крупнейшие рынки, среди которых США, Канада, Германия, Швейцария, тоже предпочитают Роеро Арнейс, потому что это вино гораздо больше известно. А Роеро DOCG продается лучше на японском и скандинавских рынках. В России же более популярен сорт Роеро Арнейс.

– Много ли вин из Роеро сегодня продается в нашей стране? И есть ли, на Ваш взгляд, потенциал для увеличения продаж на российском рынке?



Неббиоло

– Не более 10–15 наименований вин из Роеро представлено сейчас на российском рынке. Мы видим большой потенциал для роста объема продаж в России, но необходимо, чтобы у сомелье и профессионалов винного рынка было больше осведомленности и знаний в отношении нашей продукции.

– Вина Роеро традиционно оказываются в тени более раскрученных вин из Бароло и Барбареско, а белые – вин из Гави. Что, на Ваш взгляд, нужно сделать, чтобы устранить эти предрассудки – ведь вина Роеро ничуть не уступают по качеству ни тем, ни другим?

– Первым делом мы должны убедить винные магазины и сети продаж внести в свое портфолио продукцию Роеро, объяснить им ее преимущества и показать, что она обладает очень высоким качеством. Я уверен, что, если бы у людей была возможность чаще пробовать вина из Роеро, они бы им обязательно понравились, потому что сразу было бы заметно превосходное качество и доступная цена продукции.

– Насколько заметна ценовая разница между винами Роеро и раскрученными винами из соседних регионов Бароло и Барбареско на внутреннем

и внешнем рынках? Помогает ли разница в цене продвигать Ваши вина на рынке?

– Разница в стоимости очень велика. Особенно это заметно, если сравнивать с красными винами Роеро. Обычно красные вина Роеро стоят на 50% дешевле, чем красные вина Бароло, и на 30% дешевле, чем Барбареско, при этом совершенно не уступая им по качеству.

– Во многих винодельческих странах и регионах виноделы борются за то, чтобы в рамках одного консорциума или объединения выделить отдельные терруары с указанием их на этикетке. Как с подобными вопросами обстоят дела в Роеро? Никто не выступал с подобными инициативами?

– Да! В Роеро есть вина, которые мы стараемся более четко выделять: это вина, которые произрастают на более легких и песчаных почвах. Вина из этих мест имеют простую индикацию Роеро и Роеро Арнейс, а для вин, которые получают с более глинистой почвы, мы добавляем индикацию Reserve, потому что вина с этих территорий требуют больше времени для производства. Чтобы попасть на рынок и получить индикацию RISERVA такие вина должны целый год храниться в бочках в винном погребе.

– Несколько виноделов, которые входят в консорциум, лоббируют идею о создании отдельного DOC Barbera di Castelnalido. Как Вы считаете, смогут ли они реализовать эту инициативу? И как руководство консорциума относится к подобным идеям?

– Наименование Barbera d'Alba находится под юрисдикцией Консорциума Бароло и Барбареско и не является зоной ответственности Консорциума Роеро. Мне кажется, что для реализации такой идеи все производители Ланге и Роеро должны договориться между собой, а это процесс, который очень сложно довести до реализации.

(Окончание на стр. 3.)

WINE
Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Регистрационное свидетельство
ПИ № ту 78-01797 от 15.12.2015 года
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи
и массовых коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.
Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор.2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54,

e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
участникам винного рынка.

«ПАЛКИНЬ»
Restaurant de Luxe

РЭСТОРАН
«ПАЛКИНЬ»
И ШКОЛА ВИНА
PRO SOMMELIER
приглашают постичь науку
дегустации вина.
Вашему вниманию предлагаются
дневной и вечерний учебные курсы,
курсы развития вкуса и
эногастрономии.

Запись в Школу
по тел. (812) 703 53 71
моб. +7 911 224 20 46

Ялта, август, фестиваль!

Винный Фестиваль
15 и 16 августа 2018



Ялта
Wine Fest

"Ялта-Интурист", ул. Дражинского, 50

- СВОБОДНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ ВИН
- ШОУ-ПРОГРАММА С УЧАСТИЕМ ЗВЕЗД ЭСТРАДЫ
- МАСТЕР-КЛАССЫ
- ВИКТОРИНЫ И РОЗЫГРЫШИ ПРИЗОВ



Организатор:
+7 (495) 740-39-78
kit@kitmedia.ru

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

– В состав консорциума входят винодельни, многие из которых помимо разрешенных в консорциуме Роеро Неббиоло и Роеро Арнейс выпускают вина и из других сортов винограда, которые относятся по регламенту к другим консорциумам. Некоторые из них являются участниками и Вашего консорциума, и соседних. Как Вы относитесь к таким винодельням, которые пытаются усидеть на нескольких стульях? Или это обычная практика и ничего страшного в этом нет?

– Это нормальная практика, потому что в регионе Роеро всегда были вина и других названий с сертификацией DOC, как, например, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Langhe DOC. При этом Роеро являются единственными винами в регионе с сертификацией DOCG. Та же ситуация и в регионах Бароло и Барбареско, где производятся вина с сертификацией DOC, а не только Бароло и Барбареско DOCG.

– В последнее время в Роеро активно развивается органическое и биодинамическое виноделие. Сколько виноделен занимаются сегодня такой практикой? И какой процент они занимают от общего объема производства вина?

– Да, но доля такого производства невелика, она составляет всего лишь 10% от общего объема производства вина.

– Какие еще тенденции и новации характерны сегодня для виноделия в Роеро?

– Некоторые производители экспериментируют с новыми видами емкостей для выдержки вина. Среди них чаны, произведенные из цемента, большие бочки, яйцевидные чаны.

– Как принимаются решения внутри Consorzio di Tutela del Roero? Их принимает совет директоров или в голосовании принимают участие все виноделы консорциума? И насколько часто собираются его участники?

– Все зависит от того, насколько важным является принимаемое решение. Для наиболее значимых изменений, таких как, например, изменения в спецификации наименования, все работники принимают участие в голосовании. В обычных же ситуациях решения за всех принимает совет директоров.

– Какие важные решения руководство консорциума приняло в 2017 году? И каких решений можно ожидать в 2018-м?

– Наиболее важным было решение об изменении наименования, когда в ходе голосования было принято ввести официально признанное название Menzioni Geografiche Aggiuntive (Cru). Новая спецификация вступила в силу с 2017 года. В результате этой работы, которая длилась восемь лет, было создано зонирование виноградников региона с возможностью использования географических названий на этикетке вина. Всего было выделено 135 таких участков, 19 из которых являются муниципальными.

– Консорциум Роеро из года в год принимает решение, стоит ли создавать новые площади виноградников или нет. Это решение принимается исходя из тенденций на рынке вина, что позволяет избежать конфликтов и держать ситуацию под контролем.

– Какова сегодня разница в стоимости земли под виноградники в Роеро и соседних Бароло и Барбареско? Влияет ли этот фактор на увеличение инвестиций в расширение виноградников?



– Сегодня в Роеро более 1500 гектаров виноградников. Как консорциум контролирует увеличение площади виноградников? К примеру, в соседнем Бароло увеличение плантаций привело к серьезному конфликту между виноделами внутри консорциума. Как решаются подобные вопросы у Вас? И нет ли опасений, что кто-то поднимет «восстание» из-за расширения площади виноградников?

– Разница в стоимости земли очень велика, если в Бароло стоимость 1 га земли может достигать 1 млн евро, то в Роеро его максимальная стоимость будет 150 000 евро. В нашем регионе до сих пор существует огромный потенциал для расширения площади виноградников, но мы хотим контролировать этот процесс, чтобы избежать возможностей для спекуляций, как это было в других регионах Италии, как, например, было в Просекко.

– Есть ли в Роеро иностранные инвесторы? Если да – то сколько их? И как руководство консорциума реагирует на возможный приход чужаков?

– В Роеро 80% инвесторов зарубежные, в основном из Америки и Германии. Консорциум не собирается затрагивать права собственности участников и старается сохранить равенство между ними, предоставляя одинаковые возможности продвижения каждого из участников.

– В состав консорциума входят винодельни, работающие на территории более чем 20 коммун. Могли бы Вы сказать, в каких коммунах, на Ваш взгляд, находятся самые лучшие участки? Или, если перефразировать вопрос, в каких коммунах Роеро находятся самые дорогие участки и где они дешевле всего? Чем, на Ваш взгляд, обусловлена такая разница?

– Безусловно самыми дорогостоящими коммунами с самыми дорогими виноградниками являются Canale, Vezza, Castellinaldo.

Эти поселения многие годы производят виноград наивысшего качества. Разница в стоимости обусловлена благоприятными условиями почвы для выращивания винограда и винодельнями, которые выращивают виноград на этих землях. Более того, эти винодельни смогли за последние 20 лет завоевать высокую репутацию во всем мире.

– Расскажите, пожалуйста, как отличаются почвенно-климатические характеристики виноградников в различных коммунах Роеро?

– Климат в Роеро примерно одинаковый, потому что территориально регион не слишком велик. В плане почвы регион делится на 3 основных категории. К первой относятся песчаные и меловые почвы, которые граничат с рекой Танаро. Они представлены коммунами Guarene, Govone, Magliano Alfieri, Santa Vittoria, Baldissero, Pocaraglia.

Ко второй категории относятся участки с известняковыми почвами в центральной части Роеро, куда входят коммуны Priocca, Castellinaldo, Canale. И наконец, третью категорию представляют песчаные почвы в Vezza и севернее полосы, которая граничит с Рочче и равниной Турина и включает в себя коммуны: Монта, Монте, Роеро, Санто Стефано Роро, Монатльдо Роро.

– Виноградники Роеро включены в список наследия ЮНЕСКО – поэтому не могу не спросить о том, как сегодня развивается энотуризм на терри-



тории Роеро? Есть ли статистика, какой объем финансовых поступлений приносит этот вид деятельности?

– Винный туризм в Роеро продолжает расти, особенно это стало заметно после поддержки UNESCO: появляются новые гостиницы и рестораны высокого класса, что привлекает туристов разного уровня. Туристы приезжают в Роеро по разным причинам. Самая главная – прекрасные пейзажи, вино и местная кухня. В 2017 году 2 ресторана в Роеро были награждены звездой Мишлен, а всего на такой небольшой территории обладателей этой награды находится уже 4. Даже жилье, которое появляется, строится самого высокого уровня. Как правило, оно окружено виноградниками, для того чтобы обеспечивать комфортные условия для жизни и дать возможность отдохнуть от стремительного ритма жизни городов.

– Каковы перспективы развития этого направления?

– Вино, безусловно, является полноценным двигателем туризма в Роеро. Поскольку качество вин в Роеро растет, а вместе с ним растет и любопытство энтузиастов, которые хотят познакомиться с производителями вина и насладиться фантастическими ландшафтами с виноградниками, замками и небольшими тихими деревеньками. Туризм в Роеро никогда не был масштабным, но всегда был самого высокого уровня, распределенный по небольшим уютным деревням, расположенным среди холмов.

– Каким Вы видите будущее виноделия в регионе Роеро?

– Я очень четко вижу расцвет для виноделов в Роеро, потому что даже любители Ланге сейчас открывают для себя наш регион, расположенный всего в нескольких километрах от него. Здесь можно найти замечательные вина по невысоким ценам, а также тут до сих пор можно отыскать разнообразие природы и настоящих сельских жителей.



Уполномоченный при президенте РФ по правам предпринимателей, председатель совета Союза виноградарей и виноделов России Борис Титов обратился к главе государства Владимиру Путину с предложением создать Службу главного винодела страны.

Согласно этой инициативе, новая федеральная служба при правительстве РФ будет контролировать деятельность отечественных виноделов. Предложения по развитию виноде-

лия были составлены Борисом Титовым от имени Совета виноградарей и виноделов России. Планируется, что новый орган (Агентство по виноградарству и виноделию или Служба главного винодела РФ – название пока не определено) возьмет на себя функции не только контроля качества винодельческой продукции, размеров площадей виноградников, объемов произведенного вина для получения предприятиями специальных акцизных марок, но также займется борьбой с контрафактом.

Еще одно предложение – разделить регулирование производства вина и производства крепкого алкоголя. Сейчас, отмечают в Союзе виноградарей и виноделов России, подход к этим направлениям практически идентичен, тогда как специфика виноделия и его прямая связь с наличи-

ем виноградников не учитывается.

А вот контроль оборота винодельческой продукции – от процесса розлива вина в бутылку, наклейки акцизной марки и учета ее в ЕГАИС до продажи потребителю – Борис Титов предлагает оставить за Росалкогольрегулированием.

Севастопольцы предложили доработать проект «Виноделие России»

Программа, разработанная Борисом Титовым, очень важна для развития отечественного виноделия, уверены в Ассоциации виноградарей и виноделов Севастополя. В то же время ее участники считают, что в документе упущены многие проблемы отрасли, поэтому он требует серьезных дополнений. Представители организации отмечают

низкую репутацию отечественных вин у наших сограждан, зачастую даже не знающих о появившейся на прилавках качественной российской продукции. В итоге потребитель выбирает импортные напитки, а местные виноделы не получают средств для развития. Поэтому, прежде чем вводить сборы на импорт вина, нужно улучшить имидж российских вин на внутреннем рынке. Качественную отечественную продукцию выдвигает с прилавков как рост импорта (на 20–40% в год), так и огромное, до 30–35%, количество фальсификата. Узаконенным фальсификатом севастопольские виноделы считают винные напитки, по оформлению бутылки не отличающиеся от качественных вин. В ассоциации предлагают вообще исключить винные напитки из категории «винодельческая продукция», переведя их в разряд «алкогольные напитки с до-

бавлением виноматериала», и разделить вино на 3 категории: качественное российское вино, бутилируемое на территории РФ, алкогольная продукция с добавлением виноматериала.

Еще одна инициатива Ассоциации виноградарей и виноделов Севастополя – законодательно закрепить понятие «российское вино», и только ему предоставлять право указывать на этикетке место происхождения винограда, сортовой состав и проч.

Отмечая отсутствие механизмов продвижения национальных вин на внутреннем рынке, крымчане предлагают запустить на ТВ передачи о российских винодельнях, знакомить потребителей с винами ЗГУ/ЗМНП на рейсах Аэрофлота и РЖД, разрешить для них интернет-торговлю, отменить в регионах их производства ограничения на рекламу и т. д.

ВИННЫЕ ЗАКОНЫ ПОПРАВЯТ?

СОБЫТИЯ

WINE RETAIL FORUM
МЕСТО ВСТРЕЧИ СОВРЕМЕННОЙ ВИНОТОРГОВЛИ

Неделя ритейла стала ключевым событием для отечественной виноторговли

В Москве прошла Неделя российского ритейла, во время которой состоялся Wine Retail Forum. Он собрал более 400 производителей и поставщиков вина, дистрибьюторских компаний, крупнейших торговых сетей страны и профессиональных экспертов.

Дискуссии, продолжавшиеся на Wine Retail Forum 2 дня, определили главные направления развития отечественного виноделия и виноторговли, особенности современного продвижения российских вин в торговые сети.

По мнению руководителя дирекции Недели российского ритейла Андрея Карпова, вино в продовольственной торговле занимает пока небольшую долю, но уже становится одной из ключевых категорий в формировании индивидуального облика торговых сетей.

Участники рынка говорили о перспективах продажи вина в интернете и связанных с этим рисках, отмечали рост интереса покупателей к качественным винам. По данным Института маркетинговых исследований GfK, вино приобретают не менее 59% российских домохозяйств, а потребление ими вина выросло до 10 л в год. Эксперты рынка подчеркнули, что вино становится одной из «якорных» категорий для успешных торговых сетей.

Во время авторской дегустации президента Союза сомелье и экспертов России Артура Саркисяна участники форума вслепую продегустировали 9 пар вин с полка сети «Метро Кэш энд Керри». Один из образцов в паре был российским, другой представлял Францию, Испанию, Италию или страны Нового Света. Российские вина были признаны большинством голосов лучшими в 5 парах. Во время форума прошел и мини-салон российских вин, в котором приняли участие бренды «Кубань-Вино», «Мысхако», «Юбилейная», «Усадьба Перовских», «Новое русское вино».

«Неделя российского ритейла подтвердила свой статус ключевого события года еще для одной отрасли – современной виноторговли», – заявил Александр Ставцев, автор концепции форума, руководитель информационного центра Wine Retail.

В октябре 2018 года в стране пройдет первая кампания Недели российского вина – федерального проекта, нацеленного на поддержку отечественного виноделия.



10 ГРАНЕЙ УНИКАЛЬНОСТИ ВИЛЛАНИ

В прошлом номере газета Wine Weekly опубликовала интервью с Ласло Ромшичем (Laszlo Romsics), генеральным директором винодельни Csanyi Pinceszeti, одной из крупнейших в Виллани. Тема вызвала настолько большой интерес у наших читателей, что мы попросили более подробно рассказать об уникальных особенностях Виллани нашего эксперта – энолога, директора Школы вина Pro Sommelier, председателя Санкт-Петербургской региональной общественной организации содействия формированию высокой культуры потребления качественных напитков «Гильдия сомелье Санкт-Петербурга» Татьяну Шарипову.

Климатическая

Самая южная точка Венгрии, Виллани, больше других винодельческих регионов страны обласкана солнечным светом (2150 солнечных часов в году). Здесь царит уникальный для этих широт субсредиземноморский климат с теплой и сухой погодой. Весна, приносящая буйное цветение и нередко начинающаяся уже в феврале, долгое лето, теплая и сухая осень, позволяющая ягодам винограда достичь максимальной спелости, мягкая бесснежная зима, которую легко переносят даже самые чувствительные сорта винограда – все времена года в Виллани любят и пестуют лозу, а местные виноградари на вопрос о плохих миллезимах с комичной серьезностью просят им растолковать, а что это такое: «неудачный год для вина», мол, они про такое никогда не слышали.

Живописная

Горный массив Виллани в юго-западном и северо-восточном направлении делится на пять частей. Если смотреть с запада на восток, это гора Тенкеш (Чарнота), гора Чукма (Мариадюд), гора Варош (Шиклош), гора Фекете (Виллани) и гора Саршомйо (Надьхаршань), каждая из которых сегодня является важной виноградарско-винодельческой зоной. Гора Саршомйо уникальна по своей красоте и значению. В Венгрии нет другой горы, которая могла бы сравниться с Саршомйо



по необычности и многоликости ландшафта. Общая площадь всех виноградников горного массива Виллани достигает сегодня 1800 гектаров, но может быть увеличена до 4500 гектаров, из которых 3800 гектаров относятся к классу I (расположены выше отметки 150 метров над уровнем моря) и 700 га – к классу II (расположены ниже 120 метров над уровнем моря).

При этом 6 деревень объединены в субзону Виллани, где доминируют красные сорта винограда: кишхаршань (Kisharsany), надьхаршань (Nagyharsany), палконья (Palkonya), виллани (Villany), вилланикёведш (Villanykövesd) и викань (Vokany). Еще 11 составляют менее известную субзону Шиклош, где производятся и красные, и белые, и розовые вина: Бише (Bisse), Чарнота (Csarnota), Диовисло (Diosviszlo), Харкань (Harkany), Хедьсентмартон (Hegyszentmarton), Кишотфалю (Kistotfalu), Марфа (Marfa), Надьотфалю (Nagyotfalu), Шиклош (Siklos), Сава (Szava) и Туронь (Turony).

Геологическая

Виллани – один из древнейших горных массивов Венгрии – сложен мезозойскими известняками и вытянут с запада на восток на 25 км (при ширине 2 км). Материнская известняковая платформа состоит из трех слоев и изобилует огромным количеством обломков раковин ископаемых моллюсков и остатками древних кораллов. Еще сто миллионов лет назад Виллани была дном теплого субтро-

пического моря, где кишела морская фауна, а в конце Юрского периода благодаря деятельности подводных вулканов поднялась над водой и стала сушей. Склоны гор изобилуют карстовыми разломами, пещерами и термальными источниками. На южной стороне массива Виллани, где высажены практически все виноградники региона, известняковые подпочвы покрывает толстый слой красных лессовых почв, которые еще полвека назад профессор Дюла Кадар, корифей венгерского виноделия XX века, определил как «лучшие в Венгрии для выращивания красных сортов винограда». «Красные вина района Виллани-Шиклош глубокого темно-рубинового цвета, густые, экстрактивные, приятные на вкус и бархатистые, – писал профессор. – Белые вина этого района полнотельные и отличаются богатым ароматом, но немного плоские, с умеренной кислотностью».

Историческая

Виллани – одна из старейших зон европейского виноградарства и виноделия. Ряд экспертов даже считает, что именно ее, а не Эгер или Токай следует считать древнейшим виноградником Венгрии. На территории Виллани до появления венгров проживали кельты, римляне и славяне, занимавшиеся выращиванием винограда и приготовлением вин. Археологические находки рассказывают о славном античном прошлом, когда эти земли были частью древнеримской провинции Паннония. Южный край горного массива Виллани уже в I веке н.э. опоясал широкий римский тракт – военный и торговый, чудо инженерной мысли того времени, он связывал город-крепость Сопиана (современный Печ) с городом Мурса (современный Осиек). По обеим сторонам тракта римлянами были разбиты богатые виноградники и фруктовых сады. Виноград возделывали и гунны, пришедшие сюда в V веке, в VI веке их сменили авары и лонгобарды, а в IX веке – сербские племена, которые впервые высадили на склонах Вилланиских гор красную лозу – кадарку. До этого регион производил только белые вина, которым римляне всегда отдавали предпочтение. Огромное влияние на развитие виноделия в регионе оказали также немецкие колонисты – «дунайские швабы», которые на

протяжении XVII–XX веков основали здесь множество поселений, избрав главным занятием виноделие. Каждый жилой дом швабского переселенца был одновременно и винодельней – в подвальном этаже устраивали пресс и бродильню, на первом этаже держали большие бочки с созревающим вином, а на верхних этажах жили сами. И сегодня в Виллани десятки подобных семейных микровиноделен продолжают выпускать качественное вино «ручной работы».

Экологическая

Благодаря тому, что на протяжении последних 200 лет в этом регионе не было никакой значительной промышленности, здесь прекрасный воздух и большое количество органических виноградников. Будучи самой северной территорией субсредиземноморского климата в Европе, область Виллани насчитывает десятки редких и эндемичных видов растений и животных, которые не встречаются в других районах Венгрии. Самым знаменитым эндемиком Виллани стал Colchicum hungaricum – колхикум (безвременник) венгерский, чьи белые, розовые и пурпурные цветы украшают склоны гор весной, а с 2006 года – еще и бутылки вилланиских вин как эмблема Villány DHC (Districtus Hungaricus Controllatus) – одного из первых венгерских контролируемых наименований по происхождению (КНП). Эмблема наносится только на вина категорий Villány classicus и Villány premium. До 2014 года выделяли также Villányi super premium для 100% каберне фран премиального качества, но позже для этой категории вин ввели новое название – Villányi Franc.

Светская

Начиная с середины XIX века вина Виллани входят в моду у аристократических слоев сначала венгерского, а затем и австрийского общества, а любовь к вилланискому красному становится синонимом хорошего вкуса. Вот как позднее описал это явление венгерский писатель Гомвош Бела (Hamvas Bela): «Вилланиское вино – элитное вино. Это вино кавалеров и дам. Его надо открывать тогда, когда ты вымыт, побрит и одет с иголочки. Лучше всего его пить во фраке или смокинге, а дамам – в декольтированных платьях. Воспитанное, прекрасное, интеллигентное вино». Именно в это время в светской жизни Будапешта появляются новые форматы мероприятий: борковштолаш (дегустация вин) и борвочоро (ужин с вином), где обсуждались и сравнивались между собой вина из разных уголков Виллани, а некоторые даже уподоблялись винам знаменитых бордоских замков. Даже Ференц Лист попал под обаяние вилланиского и выписывал его ящиками. После такого признания в высшем обществе производители Виллани начинают получать крупные международные заказы от виноторговцев как Старого, так и Нового Света. В вилланиском музее вина хранится документ об отправке крупной партии вин в Нью-Йорк уже в 1846 году, а в начале XX века вина Виллани стали экспортироваться даже в Бразилию.

(Продолжение на стр. 5.)





(Продолжение, начало на стр. 4.)

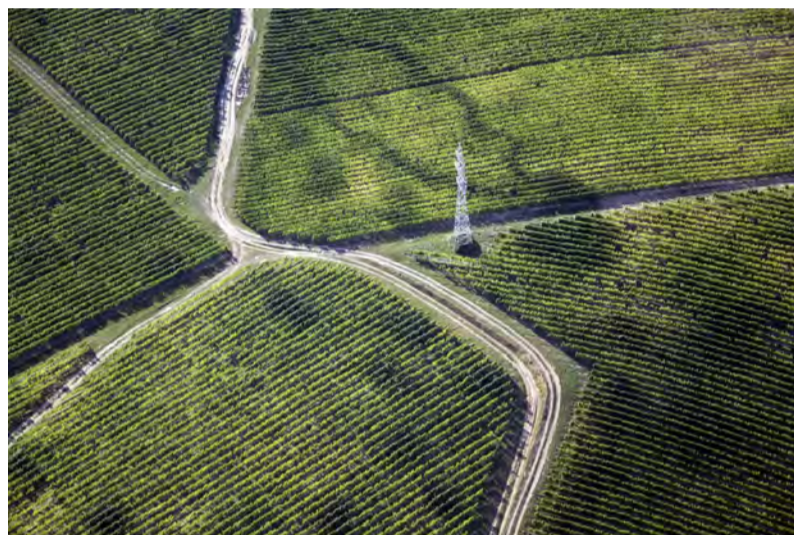
Легендарная

Пожалуй, только греческий Олимп опережает горы Вилланы по количеству преданий, мифов и легенд, связанных со сверхъестественными существами. Лидирует, конечно, Саршомйо, чей уникальный инопланетный ландшафт местные жители называют «чертовой пашней», рассказывая, что гигантские борозды на камне прочертил адский плуг, за которым ходил сам дьявол – а серные источники у подножия горы – это вход в преисподнюю. И наоборот, цветки безвременника на горе Фекете – это звезды, упавшие на землю по повелению ангелов, чтобы утешить всех страждущих своей небесной красотой.

Еще есть страшная легенда про подземные туннели под Диошвисло (Diosvízsló), в которых ползает и рыдает девичьим голосом огромная змея, в которую превратилась много веков назад неверная невеста. А поэтическое сказание про Пик Девы (Szuz csucsanak) объясняет многочисленные отпечатки аммонитов в скальных породах трудами рыбака, который должен был собрать сотни корзин ракушек для морского демона, чтобы выволить из плена свою красавицу-дочь – давным-давно, когда Вилланы еще была морем...

Но наряду с этими красивыми мифами в Вилланы живет память о легендарной, но вполне реальной личности – спасителе виноградов Вилланы – Жигмонде Телеки (Zsigmond Teleki). Уроженец города Печ, Жигмонд Телеки уехал из Вилланы сразу после окончания школы, работал и учился в Германии и Австрии, много путешествовал, но когда венгерские виноградники захлестнула эпидемия филлоксеры, 27-летний Жигмонд Телеки вернулся в Вилланы и вложил все свои сбережения в небольшой виноградный питомник, где начал эксперименты по выведению филлоксероустойчивых подвоев. Он трудился без малого тридцать лет, вплоть до самой своей смерти в 1910 году. Но двум своим сыновьям – Андору и Шандору – помимо огромных долгов, смог оставить настоящее сокровище – удачный гибрид двух североамериканских ви-

дов дикого винограда: витис берландиери x витис рипариа. И сегодня этот устойчивый подвой известен во всем мире под именем Телеки 8Б. Он произвел настоящую революцию в возрождении европейских виноградников. Сыновья Жигмонда сначала смогли восстановить плантации родной Вилланы, затем других районов Венгрии. В 1911 году они открыли офис в Вене, параллельно заложив в Австрии большие питомники, школки и маточники. Через короткое время фирма Телеки начала возрождать виноградники Югославии, затем появились подразделения компании в Алжире, Италии и Франции – корпорация «Телеки» стала крупнейшим продавцом виноградных саженцев в Центральной Европе.



В 1930 году европейское вино сообщество отметило 20-летие со дня смерти Жигмонда Телеки признание его заслуг в восстановлении качественного виноделия после пандемии филлоксеры. В Вилланы был открыт памятник Телеки, позже уничтоженный во время войны. Компания «Телеки» была национализирована в 1945 году и дала толчок развитию государственного виноградарства и виноделия в социалистической Венгрии. Сегодня в бывшем винном погребе Телеки расположен музей вина, половина экспозиции которого рассказывает о легендарном «виноградном докторе». А в 2000 году в Вилланы повторно установили памятник бюст Жигмонда Телеки возле погребов винодельни Gal.

Ампелографическая

Благодаря вышеописанным трудам семьи Телеки виноградники, высаженные в Вилланы после эпидемии филлоксеры, только выиграли в качестве, так как выросло присутствие благородных французских сортов винограда и практически исчезли сорта «народной» селекции. Из Франции в Вилланы были завезены каберне совиньон, каберне фран, мерло, сира

и Пино Нуар. Кекпорто (Португизер, Опорто) и Кекфранкос (Блауфранкиш) привезли с собой швабские переселенцы. Кадарка прибыла из Македонии вместе с сербами, еще в раннем средневековье. Позднее других обособились в Вилланы Кек Звейгельт (Цвайгельт) и Грюннер Вельтлингер – они появились уже в XX веке благодаря сотрудничеству австрийских и вилланских виноградарей.

Из белых сортов Вилланы самым дорогим и ценным долгое время считался Мускат Оттонель, завезенный в Венгрию в 1880-х годах и прекрасно прижившийся в теплой Вилланы. Не меньшим успехом пользовались и другие парфюмированные белые сорта – Траминер розовый и Королевская ланка

(Királyleányka), завезенная из Румынии в начале XX вв. Также в Вилланы в наши дни произрастают рислинг рейнский, рислинг итальянский, шардонне, харш левелю и сюртке-барат (пино гри). Наиболее популярны из белых сортов сегодня – тонкий харш левелю с ароматом горных тюльпанов и долгий, пряный, экзотический во вкусе рислинг итальянский.

Помимо ярких моносепажных вин производители Вилланы предлагают широкий выбор ассамбляжных, главным образом в стилистике Правого берега Бордо, делая ставку больше на мерло и каберне фран, чем на каберне совиньон, и очень грамотно работая с бочками – большими и маленькими, венгерскими и французскими.

Кабернефраномания

Вилланский каберне фран я впервые попробовала в 2011 году в одном из популярных ресторанов Будапешта с фирменно неулыбчивыми официантами. Шок от вина был двойным – сначала оно потрясло своим качеством, а в конце ужина – ценой. То, что я посчитала стоимостью бокала, оказалось платой за бутылку целиком, да еще и с ресторанной столичной



наценкой. После этого при сборах домой вилланский каберне фран отвоювал у токайских бутылок половину места в наших чемоданах.

Каберне фран – всемирно известный сорт, но в основном как часть бордоского бланда. Моносепажный каберне фран популярен в долине Луары (Шинон, Бургейль, Сен-Николя де Бургейль) и на севере Италии (Фриули, Венето). Но и там и там каберне фран дает изящные, но легкие вина, демонстрирующие довольно много пирaziнов в ароматике: зеленый болгарский перец, паприка, красная смородина, можжевельник, плющ и даже табак, что перекрывает джемовые и кондитерские ноты, присущие каберне фран в лучших винах Сент-Эмильона. А вот вилланский каберне фран, напротив, плотный, темный, может быть весьма спиртуозным и долговечным, но при этом не становится ни грубым, ни навязчивым. В ароматике – доминанта чернослива и малинового конфитюра в окружении деликатных специй (корица, тмин, душистый розовый перец) и нот подлеска, кожи, кедр.

Завоевав множество международных наград за последние годы, вилланский каберне фран стал флагманским сортом своего региона, хотя занимает в настоящий момент только 14% площадей виноградников. А в мае 2014 года министром сельского хозяйства Венгрии был подписан указ о введении новой контролируемой категории вин – Villanyi Franc для премиальных вин Вилланы, на 100% состоящих из сорта каберне фран.

Эногастрономическая

Ввиду этнического разнообразия Вилланы (здесь проживает 34% венгерских немцев и 32% южных славян) и космополитического смешения сортов винограда и стилей виноделия, вина Вилланы могут сопровождать не только блюда национальной венгерской кухни, они универсальны. В завершение очерка – небольшая вилланская эногастрономическая шпаргалка:

- Кекпорто – говядина, блюда из птицы (утка, гусь), баранина.
- Кадарка – спагетти с мясным соусом, гуляш, заливное из мяса.
- Кекфранкос – жареная свинина, рагу, пицца, сосиски.
- Каберне фран – телятина, кролик, стейк из тунца, холодная оленина, субпродукты, копченые сыры.
- Каберне совиньон – салями, оленина, фазан, стейки, ягненок.
- Мерло – блюда из языка, колбасы и ветчина, грибные блюда, холодные стейки, печеные баклажаны, блюда из печени.
- Шардонне – блюда из курицы, молочный поросенок, рыба-гриль, мягкие сыры, паста со сливочным соусом, ветчина с дыней.
- Харш левелю – заливное из рыбы или птицы, ризотто с тыквой, пернатая дичь, пироги, фруктовые десерты.
- Рислинг итальянский – телятина, сыры с белой плесенью, креветки.
- Рислинг рейнский – тушеная капуста, рагу, свинина с яблоками.
- Траминер – гусиная печень, луковый пирог, шукрут, сыр мюнстер...

СОБЫТИЯ



В Крыму пройдет «ЯлтаWineFest»

15–16 августа в Ялте в отеле «Ялта-Интурист» пройдет фестиваль, которому организаторы намерены придать новый для Крыма формат. Модную винную тему» они обещают представить в стильном исполнении, а главным героем события называют потребителя.

Солнечный Крым, ежегодно принимающий миллионы туристов, как нельзя лучше подходит для организации мероприятий, направленных на продвижение винной культуры. В этом убеждены авторы проекта «ЯлтаWineFest» продюсер Игорь Силиверстов и руководитель креативного агентства «КИТМЕДИА», винный эксперт, член жюри международных конкурсов Юрий Юдич. Основная идея фестиваля – продвижение вина как альтернативы крепкого алкоголя и популяризация российского виноделия. Организаторы также хотят «продвигать» эногастрономию, отдых и туризм в Крыму и Ялте, поддерживать развитие здешней событийной инфраструктуры. При этом виноделам и потребителям на «ЯлтаWineFest» обещают обеспечить «прямой контакт». Впрочем, объявив главным героем потребителя, о профессиональной аудитории и прессе тоже не забыли – они будут участвовать в фестивале бесплатно.

Во время фестиваля пройдут свободная дегустация вин, мастер-классы, познавательные викторины и конкурсы, готовится развлекательная программа. «Это модная винная тема, с которой мне давно хотелось поработать, – сказал о фестивале Игорь Силиверстов, – и предстанет она в современном, стильном исполнении».

«Сегодня фестивальная публика заслуживает большего, чем пластиковые стаканчики с полусладким красным», – говорит Юрий Юдич. По его мнению, культура питья рождается именно на таких мероприятиях: «Внимание к атрибутам меняет сознание людей, дает им понимание, что вино – это не только и не столько алкоголь, сколько предмет познания и шаг к другому образу жизни». «ЯлтаWineFest» обещает занять достойное место в череде винных событий Крыма.

Подробности – на <http://www.alcoexpert.ru/itnews/38262-yalta-wine-fest-vinniy-festival-15-16-avgusta-v-otele-yalta-inturist.html> и по тел. +7 (495) 740-39-78, +7 (964) 508-00-90. Регистрация участников – на <http://simpoll.ru/run/survey/b8b7f9f4>.



Прошли те времена, когда регион Коллио на северо-востоке Италии называли далеким, забытым и спящим углом европейского виноделия. Закрепившись на рынке с самыми сложными, редкими, дорогими и тонкими винами Апеннин, область, граничащая со Словенией, повышает ставки и уверенно движется в сторону классификации DOCG.

Из истории вопроса...

Площади виноградников «холмистого» Коллио (именно так переводится название региона) всего 1500 га. Казалось бы, о чем тут говорить! Однако именно здесь состоялся когда-то первый винодельческий конгресс. Случилось это в 1891 году, сразу после того, как европейские виноградники поразила филлоксеры, и вопрос на кону стоял принципиальный: как жить дальше? Позднее, в 1964 году, был создан консорциум, треть по счету профессиональное объединение виноделов в Италии. Нынешний президент консорциума Роберт Принчич любит напоминать, что в 60-е годы в Италии борьба за винное улучшение началась в двух регионах: для красных вин – в Кьянти, для белых – в Коллио.

На изучение своих виноградников ушли годы. Во-первых, пришло осознание уникальности своего региона – ни в коем случае не средиземноморского, а центрально-европейского, который тут имеет свое австрийское название – *mitteleuropa*. Во-вторых, виноделы прониклись уважением к белым сортам: в конце концов, именно они создали репутацию региону – местный сочный и сладкий пиколит пили при всех высочордных дворах Европы: от Вены до Ватикана.

И наконец, был сделан громадный шаг вперед. Виноделы занялись исследованием гранитных почв, «ответственных» за чистый минеральный вкус и долгожительство местных вин, а также научились высаживать виноград как на холмах, так и в долинах. Сейчас общеизвестно, что в дождливые годы лучше получаются вина с вершин, а в сухие – с оснований холмов. Со временем эти же виноделы дотянулись и до отдельных кроу, поняв, что лучшие виноградники – в юго-восточной холмистой части региона: в областях Удине, Кормонс и Гориция.

Открытие белого региона

Когда в 90-е годы вина Коллио открылись международным дегустаторам, последние были поражены их зрелостью, маслянистостью, концентрированностью, плотностью, яркостью. Интенсивными по ароматам оказались не только фриулиано и совиньон, но также гевюрцтраминер, пино блан, рислинг и начавший свое триумфаль-

COLLIO: ЛУЧШЕ МЕНЬШЕ, ДА ЛУЧШЕ



CONSORZIO COLLIO
Consorzio Tutela Vini Collio



ное шествие по планете пино гриджо. Оказалось, что этот сорт в Коллио (особенно на винодельнях Borgo Conventi, Volpe Pasini, Conti Formentini) впечатляет перечными нотами, округлостью и глубиной, сопоставимой с винами Эльзаса. Не удивительно, что в новой классификации ему отводится особая роль. Дабы не путать прочие образцы с собственными, которые легко отличить по бледно-розовому оттенку, виноделы северо-востока Италии намерены еще больше инвестировать в качество и законодательно присвоить сорту титул «Пино Гриджо из Коллио» или «Пино Гриджо Супериоре».

Открылось «второе дыхание» и у фриулиано. Это свежее вино с горчинкой и ароматом розмарина – отличный аперитив и «лучший друг» прошутто San Daniele, которое считается лучшим в Италии. Этому деликатесу, кстати, посвящены сразу два праздника – в июне и в октябре.

Если говорить о международных сортах, то достаточно попробовать местные совиньоны, чтобы понять: они (особенно в исполнении виноделов Zorzon, Venica, La Rijade, Polencic, Villa Russiz, Ferruccio Sgubin) способны поспорить с лучшими образцами Луары и Новой Зеландии. Один из лучших в мире совиньонов под названием Cicinis производится на принадлежа-

щей тосканцам Фрескобальди исторической винодельне Artemis. Для получения этого, осыпанного международными наградами образца задействован целый арсенал современных технологий: разные экспозиции виноградников, не нуждающаяся в ирригации почва, микроклимат, прессы с предохраняющим от окисления азотным «мешком», модные и чрезвычайно дорогостоящие яйцеобразные чаны... Однако до сих пор никому не удалось побить рекорд хозяйства Tiare: с пятого всемирного конкурса в Бордо их вино Sauvignon blanc 2013 вернулось с золотой медалью. Эта награда за образец отобранный среди 500 прочих из 21 страны, оказалась самой высокой из полученных итальянскими винами на международном уровне.

Звезда Коллио

Однако признанная звезда Коллио – сорт, который растет на северо-востоке Италии уже тысячу лет: рибола джалла. Этот, напоминающий рислинг виноград с толстой кожей, как правило не слишком выразительный в молодом возрасте, по мнению одного из самых известных виноделов региона Роберто Феллуга, приобретает восхитительную сложность по мере старения. «Убедитесь сами, – не устает повторять владелец Russiz Superiore, – белые вина могут стареть так же хорошо, как и красные. И только старое вино может подробно рассказать историю винодельни».

Правда, новое поколение к рибола джалла относится более скептически: «Этот сорт хорош только для игристых вин, – говорит винодел Алессандро Пасколо из семейного дома Pascolo, – в «тихом» виде – это простое, незапоминающееся вино, и оно всегда было таким. Его никогда на стол не ставили, добавляли куда ни попадя, только бы чаны заполнить. Вкуса у него нет, и оно, как местная сухая солоноватая мальвазия, напоминающая китайский чай, лучше всего сочетается с рыбой. На него сейчас большой спрос, это верно. Но мне все равно. Я хочу производить не «востребованные», а великие вина».

Лучше меньше, да лучше!

Прежде чем перейти к вершине будущей классификации, скажу несколько слов о наметившемся тренде: лучше меньше, да лучше. Было время, когда на местных виноградниках выращивали до 15 различных сортов – как международных, так и автохтонных. В начале 2000-х произошел возврат к родным корням: винодельни и сейчас выпускают до десятка сортовых вин каждая. Однако в последний десяток лет наметилось сужение и этого «спектра». Когда-то славу исторической винодельни Edi Keber (ей 350 лет!) наряду с автохтонами принес сорт фриулиано. С 2010-го в этом хозяйстве выпускают только одно вино – blend из фриулиано (70%), рибола джалла (15%) и мальвазии (15%) под «вывеской» апелласьона Collio.

«В Шампани делают шампанские вина, в регионе Кьянти делают кьянти, мы должны делать вина Коллио. Территория значит больше, чем человек, – декларирует свое кредо Кристиан Кебер. – Сейчас по этому пути идут многие: меньше разных названий, меньше этикеток, меньше сортов. Мы – не Бургундия, мы скорее, как виноделы Шатонефа, должны работать от окисления азотным «мешком», модные и чрезвычайно дорогостоящие яйцеобразные чаны... Однако до сих пор никому не удалось побить рекорд хозяйства Tiare: с пятого всемирного конкурса в Бордо их вино Sauvignon blanc 2013 вернулось с золотой медалью. Эта награда за образец отобранный среди 500 прочих из 21 страны, оказалась самой высокой из полученных итальянскими винами на международном уровне».

Каким будет DOCG в Коллио?

Что же касается Алессандро Пасколо, то его амбиции простираются к новому фавориту будущей классификации DOCG – винам Collio Bianco, blendу из различных местных белых сортов (мальвазия, совиньон блан, рибола джалла, пино гриджо, пино бьянко, фриулиано...), который делают на сотне виноделов региона. На первый взгляд это название звучит как базовое, но на самом деле это вина – на вершине качества Collio DOC, на долю которых приходится всего 10% от общего производства.

Сейчас в этот blend можно добавлять все белые сорта, которые растут в регионе, а их число приближается к двум десяткам. Однако в последнее время

раздаются голоса, требующие производить вина Collio Bianco DOCG только из трех главных местных сортов.

По мнению Алессандро, вина Collio Bianco не требуют длительной выдержки в дубе, они должны оставаться минеральными, солоноватыми и легкими – вот залог их успеха. «Качество вин Коллио выросло за годы моей работы в разы, – говорит он. – Не удивительно, что в минувшие годы полтора десятка белых вин региона было удостоено «трех бокалов» Gambero Rosso».

Сегодня мастера купажей уверенно маршируют в сторону классификации DOCG и в ближайшем будущем станут первыми, кто законодательно закрепит неслыханно низкую урожайность (на 20% меньшую, чем существующая ныне) и выдержку (от трех до пяти лет), переведя часть своих белых вин в категорию, известную по винам Кьянти классико – Gran Selezione. Именно автохтонные сорта мальвазия, рибола джалла, фриулиано и пино гриджо – главные претенденты на новую категорию. Предполагается, что эти образцы высочайшего качества будут производиться в лучшие годы и выдерживать на осадке (в стальных чанах, бочках и в бутылках) несравнимо дольше, чем прочие вина. Подобно коллегам из Сан-Джиминьяно, виноделы Коллио не хотят добавлять ароматные сорта, вроде совиньона, которые, по их мнению, «размывают» стиль. Впрочем, есть немало и таких, кто отстаивает небольшое количество пино бьянко. Но в целом формула вин, достойных вершины качества, должна быть понятна всем.

«Некоторые говорят: «Нет на вас Риказоли!», – шутит Роберт Принчич, отмечая: – Сейчас мы живем в эпоху демократии, поэтому все идет поступательно, медленно, принимается совещательными голосами после долгих дебатов. Уже сейчас правила Collio DOC соответствуют более строгим правилам DOCG. Все понимают: до такой благородной цели, как классификация DOCG, невозможно дотянуться в одиночку».

Президент консорциума вин Коллио мечтает о том времени, когда вина его края будут так же безошибочно узнаваемы по своему стилю, как Бароло и Брунелло, а еще о том, чтобы в любом ресторане мира вино Коллио заказывали с той же легкостью, как бокал кьянти.

Татьяна Гаген-Делкрес



ИТОГИ V ЧЕРНОМОРСКОГО ФОРУМА ВИНОДЕЛИЯ: КАВКАЗ, КРЫМ И БАЛКАНЫ ВСТРЕТИЛИСЬ В ВАРНЕ

(Окончание, начало на стр. 1.)

Этот Форум, насыщенный событиями и неформальным общением, по-настоящему сплотил участников из России, Балкан и Кавказа, представляющих разные страны, культуры и религии.

V ЧФВ освещался многочисленными международными, федеральными и региональными СМИ: кроме информационных партнеров ЧФВ, на Форуме работали журналисты центральных болгарских ТВ и агентств, включая Первый канал БНТ и БТА, профильные и местные ТВ, радио и др. медиа. Лично работал на мероприятии представитель ИТАР-ТАСС в Болгарии, а также журналисты практически всех ведущих медиа г. Варны.

В Форуме приняли участие Генеральный консул России в Варне и представители посольства России в Софии, делегация OIV, представители Союзов энологов и виноделов практически всех стран Черноморского региона.

На полях V ЧФВ состоялся международный дегустационный конкурс «Вина Черного моря 2018». Конкурс проводился по стандартам OIV (Международной Организации Виноградарства и Виноделия). В соответствии с правилами проведения международных конкурсов вин OIV в каждой категории были награждены не более 30% вин или крепких спиртных напитков от представленных на дегустацию образцов. В конкурсе



«Вина Черного моря 2018» участвовали 302 образца от 48 компаний из 13 стран (Балканы, Россия, Кавказ).

Дегустационная комиссия из 8 стран (Россия, Болгария, Азербайджан, Греция, Грузия, Молдавия, Турция, Хорватия) работала 24–26 июня 2018 г. Было присуждено 84 награды в 11 категориях и 2 специальных номинациях. Награждение победителей и призеров состоялось в Варне 29 июня 2018 года в зале с символическим названием «Дионис» отеля DoubleTree by Hilton Varna – Golden Sands.

На Форуме традиционно проводится конференция, посвященная международному сотрудничеству и эконо-

мическим проблемам отрасли. В этом году темой обсуждения стало «Создание постоянно действующей международной платформы для поддержки развития винодельческого сектора Черноморского региона и Балкан».

Руководитель отдела экономики и права OIV (Международной организации виноградарства и виноделия) **Татьяна Свиначук** представила на конференции доклад «О тенденциях развития мирового виноделия». По словам представителя OIV, «предложение вина на рынке растет и он становится более разнообразным, но одновременно растет и конкуренция. Потребление вина сейчас в Европе нестабильное, это рискованный бизнес, а требование к качеству стало заметно выше и со стороны потребителей, и со стороны контролирующих органов».

Перспективы развития российского виноделия обозначил известный российский ученый, заместитель директора ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАН, профессор **Александр Панасюк**. По мнению докладчика, в России накоплены достаточные ресурсы и ее винодельческий сектор сейчас находится в самом начале достаточно интенсивного подъема.

На конференции выступили представители профильных институтов виноделия Болгарии, в том числе **Иван Пачев**, директор Института Виноградарства и Виноделия Болгарии. Об экспортных

перспективах Болгарии и Черноморского региона рассказал президент Союза энологов Болгарии **Станимир Стоянов**. Комплексный взгляд на современное развитие виноделия Турции представил президент Фракийской ассоциации виноделов Турции **Акын Гурбуз**. О проблемах и достижениях хорватского виноделия и виноделия Западных Балкан рассказал **Иво Козарчанин**, известный хорватский винный журналист и эксперт.

Отдельную секцию, посвященную развитию черноморской кухни в контексте развития каналов сотрудничества с виноделами, вел **Игорь Бухаров**, президент Федерации рестораторов и отельеров России, на ней прозвучали доклады **Владимира Баканова**, вице-президента ФРИО, а также руководителей болгарских ассоциаций: рестораторов, профессиональных поваров и бальнеологии и СПА: **Георги Тръпкова**, **Желязко Каракашева** и **Желязко Атанасова**.



На Форуме были проведены презентации:

О развитии автохтонных сортов в Греции рассказал вице-президент Союза энологов Греции **Софоклис Петропулос**.

Новые методы производства шампанских вин представил **Крешемир Иванчич** (Хорватия). Во время презентации была проведена дегустация шампанских вин, выдержанных 1,5 года под водой Адриатического моря.

Презентация болгарской компании «Биоком Трендафилов» была посвящена развитию такого сектора отрасли, как энзимы.

Все три дня работы Форума проходила открытая выставка винодельческой продукции, на которой было продегустировано около 2000 бутылок вина и крепких спиртных напитков на основе виноградного сырья.

Помимо деловой программы, Форум был насыщен неформальным общением и культурными событиями.

Участники Форума посетили царский дворец в Евксинограде, винодельню и конферму Salla, биоагрокластер Албены с последующей презентацией вин компании «Винарски Сюз – Нисово» в ресторане отеля «Парадайз Бич 5*», видели национальные танцы нестинаров на углях в сопровождении вин компании «Бургозоне».

Ежедневно организовывались фольклорные вечера с болгарскими танцами и песнями в сопровождении блюд национальной кухни и лучших вин Форума.

Генеральные партнеры V Черноморского Форума Виноделия: «АЛЕКС ТРЕЙД», DoubleTree by Hilton Hotel Varna – Golden Sands.

Официальные партнеры: Союз виноградарей и виноделов России, «БУРГОЗОНЕ», Salla, DIONIS GROUP, «МЕТРО», «МОРО».

Организационные партнеры: SAVALAN, «АЛАЗАНИ», «Винарски Сюз – Нисово», «Вина и воды Абхазии», «Ателие Уста Дарин», SIMPLE, Федерация рестораторов и отельеров России, Ассоциация виноградарей и виноделов

Крыма «Крымское бюро винограда и вина», Ассоциация виноделов Гагаузии «GAGAUZIA-VIN», СРО «Винодельческий Союз», Ассоциация производителей игристых вин, Болгарская ассоциация сомелье и виноценителей, Albena.bg.

Информационные партнеры: «ПРОВИНА», Wine Weekly, «Русская водка и вино», Туристический Информационный центр Варны, «КИТМЕДИА» (портал «АЛКОЭКСПЕРТ» и журнал «НАПИТКИ»), Бизнес-портал ЭКСПЕРТ, HoReCa, HoReCa-magazine, Издательство «Пищевая промышленность», PRO-insider, ROSFOOD.info, YEP.bg. Официальный сайт: www.blackseawine.ru



РЕСТОРАНОВЕД

FOOD BUSINESS SHOW

2018

5-6 сентября
Санкт-Петербург
ПетроКонгресс

ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ И КОРЗИНЫ

OLIVAS-MARKET.COM интернет-магазин
info@olivas-market.com
+ 7 900 643 09 34 / 32

Хотите «подмазаться» к шефу?
«Заржавели» отношения?
Заботитесь о родителях?
Нужен не стандартный,
но полезный подарок?
Всё найдете в
OLIVAS-MARKET.COM
Фермерские достоверные
продукты из Европы

**Мы дарим
здоровье и вкус!**
Подарки готовые и на заказ
на любой случай. Доставка.
Брендирование упаковки.

Скидка 5%
подписчикам

от 210 руб.!

+ 7 900 643 09 34 / 32

*Реклама. Все товары имеют необходимые сертификаты. Внешний вид товара в рекламе может отличаться от представленного в магазине. Количество товаров ограничено.

СОБЫТИЯ



Burgozone – футбольный партнер V Черноморского Форума Виноделия

Давние друзья Черноморского Форума Виноделия из самой футбольной винодельни Болгарии производят вино очень популярное среди звездных тренеров и футболистов, включая друга России, заслуженного Гуса Ивановича Хиддинка, известного фаната виноделия.

Линейка БУРГОЗОНЕ «GOLD» PDO – Дунайская равнина недавно появилась в Metro Cash & Carry Россия.

Серия БУРГОЗОНЕ «Côte du Danube» также только что появилась на полках сети Villa Россия.

Вина БУРГОЗОНЕ были успешно представлены на выставке и конкурсе Форума (4 золотых и 2 серебряных медали!). Компания организовала для участников V ЧФВ ужин-дегустацию в национальном ресторане в сопровождении своих премиальных вин. В аутентичной обстановке выступали фольклорные коллективы, а также знаменитые болгарские нестинарны (танцы на улях).



Гагаузы вернулись с золотом со своей исторической Родины!

В Варне на конкурсе «Вина Черного моря 2018» гагаузские компании завоевали 7 медалей.

Известно, что Варна является исторической столицей древнего народа Гагаузии. Именно из Варненской области в 1812 г. по приглашению царя Александра I десятки тысяч православных тюркоязычных гагаузов, спасаясь от резни турецких войск, переехали в буджакские степи, где они живут до сих пор в автономном территориальном образовании в составе Республики Молдова.

Гагаузы, переезжая, всегда брали с собой чубук, и первым делом высаживали виноград. Традиции сохраняются! Поздравляем гагаузские компании DK-Intertrade (Doinis Group), Tomai Vinex, Tartcomvin с заслуженными наградами.



29 июня 2018 года во время церемонии закрытия V Черноморского Форума Виноделия, который прошел 27–29 июня 2018 в Варне на знаменитом болгарском курорте Золотые Пески, в зале с символическим названием «Дионис» отеля DoubleTree by Hilton Hotel Varna – Golden Sands, состоялось награждение победителей и призеров международного дегустационного конкурса «Вина Черного моря 2018».

Конкурс проводился по стандартам OIV (Международной Организации Виноградарства и Виноделия). В соответствии с правилами проведения Международных



конкурсов вин OIV в каждой категории были награждены не более 30% вин или крепких спиртных напитков от представленных на дегустацию образцов.

Конкурс поддерживает принцип региональной представительности. В жюри традиционно приглашаются дегустаторы из стран Черноморского региона и Балкан. В 2018 г. в Дегустационной комиссии работали представители 8 стран (Россия, Болгария, Азербайджан, Греция, Грузия, Молдавия, Турция, Хорватия).

В Конкурсе «Вина Черного моря 2018» участвовали 302 образца вин и крепких спиртных напитков на основе виноградного сырья от 48 компаний из 13 стран (Балканы, Россия, Кавказ). Было присуждено 84 награды в 11 категориях и двух специальных номинациях.

ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА «ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2018»

Белые вина урожая 2016 года и младше

Лучшее в категории Côte du Danube Sauvignon Blanc 2017, Burgozone, Болгария

ЗОЛОТО GP Golden Rhythm Chardonnay 2016, Black Sea Gold Pomorie, Болгария

ЗОЛОТО Kutjevo Graševina High Quality 2017, Kutjevo, Хорватия

ЗОЛОТО Rigid Elm Chardonnay 2016, Wine Union - Nissovo, Болгария

ЗОЛОТО Sauvignon 2016, Tiraspol Winery and Distillery KVINT, Молдавия

ЗОЛОТО LS Chardonnay 2017, Lovico Lozari, Болгария

ЗОЛОТО Château Burgozone Chardonnay 2017, Burgozone, Болгария

ЗОЛОТО Traminer Targovishte 2017, LVK-Vinprom, Болгария

ЗОЛОТО Château Burgozone Viognier 2017, Burgozone, Болгария

ЗОЛОТО Rkatsiteli 2017, Vinprom Ludogorie, Болгария

ЗОЛОТО Nissovo Muscat 2017, Wine Union - Nissovo, Болгария

ЗОЛОТО Sauvignon Blanc 2017, DK-Intertrade (Dionis Group), Молдавия

ЗОЛОТО Tamianka 2017, Kaynardzha Winery, Болгария

ЗОЛОТО Viorica 2016, Tiraspol Winery and Distillery KVINT, Молдавия

ЗОЛОТО Sauvignon Blanc 2017, Griffin Ivančić, Хорватия

ЗОЛОТО Alb de Onițcani Classic 2017, Tartcomvin, Молдавия

СЕРЕБРО Chardonnay Limited 2016, Tartcomvin, Молдавия

Белые вина урожая 2015 года и старше

Лучшее в категории Vera Terra Chardonnay 2015,

Black Sea Gold Pomorie, Болгария

ЗОЛОТО Chardonnay Barrel Aged 2015, Salla Estate, Болгария

ЗОЛОТО Anguri 2012, Qimerioni, Грузия

СЕРЕБРО Alaverdi Tradition 2014, Badagoni, Грузия

Красные вина урожая 2016 года и младше

Лучшее в категории Mukuzani 2016, Georgian Wine House, Грузия

ЗОЛОТО Dissan Barrique 2016, Bovin Winery, Македония

ЗОЛОТО Côte du Danube Cabernet Sauvignon 2016, Burgozone, Болгария

ЗОЛОТО Orbelus 2016, Orbelus Organic Winery, Болгария

ЗОЛОТО Merlot Special Reserve Stamp Collection 2016,

Black Sea Gold Pomorie, Болгария

ЗОЛОТО Cabernet Tamanskaya Marka 2016, Kubanskaya Loza, Россия

ЗОЛОТО Rigid Elm Mavrud 2016, Wine Union - Nissovo, Болгария

ЗОЛОТО Horse Valley Cabernet Sauvignon 2016, Wine Union - Nissovo, Болгария

СЕРЕБРО Côte du Danube Merlot & Cabernet 2016, Burgozone, Болгария

Красные вина урожая 2015 года и старше

Лучшее в категории A'gurka 2012, Bovin Winery, Македония

ЗОЛОТО Saperavi 2005, Tifliski Vini Pogreb, Грузия

ЗОЛОТО Dom Zaharinyh 2014, Dom Zaharinyh, Россия

ЗОЛОТО Bugeac Merlo 2009, Tomai Vinex, Молдавия

ЗОЛОТО Rigid Elm Barrel Reserve 2014, Wine Union - Nissovo, Болгария

ЗОЛОТО Korlat Syrah 2014, Badel 1862, Хорватия

ЗОЛОТО Bugeac Cabernet 2009, Tomai Vinex, Молдавия

ЗОЛОТО Cabernet Sauvignon Baqqal Su 2015, Dom Zaharinyh, Россия

ЗОЛОТО Alaverdi Tradition 2013, Badagoni, Грузия

ЗОЛОТО Cabernet Sauvignon 2010, Kaynardzha Winery, Болгария

ЗОЛОТО Mukuzani 2014, Tifliski Vini Pogreb, Грузия

ЗОЛОТО Suvla Reserve 2015, Suvla, Турция

ЗОЛОТО Ashta Lasha 2015, Wines and Beverages of Abkhazia

СЕРЕБРО Imperator 2015, Bovin Winery, Македония

СЕРЕБРО Atauad Gumista Ashta 2015, Wines and Beverages of Abkhazia

СЕРЕБРО Château Teleki Villányi Franc 2015, Csányi Winery, Венгрия

Розовые вина

Лучшее в категории Salty Hills Rose 2017,

Black Sea Gold Pomorie, Болгария

ЗОЛОТО Kutjevo Rose 2017, Kutjevo, Хорватия

ЗОЛОТО 242 Rose 2017, Tiraspol Winery and Distillery KVINT, Молдавия

ЗОЛОТО Pentagram Rose Syrah 2017, Black Sea Gold Pomorie, Болгария

СЕРЕБРО Gumista Ashta 2017, Wines and Beverages of Abkhazia

СЕРЕБРО Côte du Danube Rose 2017, Burgozone, Болгария

Игристые вина, классический метод производства

Лучшее в категории Griffin Brut, Griffin Ivančić, Хорватия

Лучшее в категории Novy Svet Pinot Gris Millesime,

Novy Svet, Россия

ЗОЛОТО Griffin Dark Side, Griffin Ivančić, Хорватия

ЗОЛОТО Griffin Zero, Griffin Ivančić, Хорватия

Игристые вина, резервуарный метод производства

Лучшее в категории Rosu de Nisporeni 2016,

DK-Intertrade (Dionis Group), Молдавия

ЗОЛОТО Balaklava Brut Rose Reserve, Zolotaya Balka, Россия

ЗОЛОТО Kokur Brut 2017, Dom Zaharinyh, Россия

ЗОЛОТО Kuban Novorossiysk Semi-dry Pink Myshako 2017, Myskhako, Россия

СЕРЕБРО Balaklava Brut Reserve, Zolotaya Balka, Россия

СЕРЕБРО Kuban Novorossiysk Brut White Myshako 2017, Myskhako, Россия

Природно-полусладкие и природно-сладкие вина

Лучшее в категории Traminer selective berry of dried berries

2015, OPG Đurinski, Хорватия

ЗОЛОТО Traminer Ice Wine 2012, OPG Đurinski, Хорватия

ЗОЛОТО Graševina selective berry of dried berries 2015, OPG Đurinski, Хорватия

ЗОЛОТО Traminac selected berry harvest 2015, Iločki Podrumi, Хорватия

СЕРЕБРО Kindzmarauli 2017, Georgian Wine House, Грузия

СЕРЕБРО Kindzmarauli 2017, Tifliski Vini Pogreb, Грузия

Ликерные (крепленые) вина

Лучшее в категории Kagor Pastoral 2016,

DK-Intertrade (Dionis Group), Молдавия

ЗОЛОТО Kagor Blagovest 2016, Black Sea Gold Pomorie, Болгария

Крепкие спиртные напитки, выдержка менее 6 лет

Лучший в категории **СЕРЕБРО** Rakia Burgas 63 Special Selection –

20th Anniversary, Black Sea Gold Pomorie, Болгария

СЕРЕБРО Brandy «Araget» 3 years, Arcon Trade, Армения

СЕРЕБРО Anniversary Muscat Brandy 5 years, LVK-Vinprom, Болгария

СЕРЕБРО Chacha Oak Fusion, Bolero & Company, Грузия

Крепкие спиртные напитки, выдержка не менее 6 лет

Лучший в категории Brandy «Tsar Tigran» 30 years,

Great Valley, Армения

ЗОЛОТО Brandy «Bagration» 20 years, Kizlyar Brandy Factory, Россия

ЗОЛОТО Brandy «Petr Velikiy» 25 years, Kizlyar Brandy Factory, Россия

ЗОЛОТО Brandy «Tsar Tigran» 25 years, Great Valley, Армения

ЗОЛОТО Brandy «Arjevan» 25 years, Arcon Trade, Армения

ЗОЛОТО Brandy «Россия» 15 years, Kizlyar Brandy Factory, Россия

ЗОЛОТО Divin KVINT aged 14 years, Tiraspol Winery and Distillery KVINT, Молдавия

Открытие года

Специальная номинация, присуждаемая недавно созданной компании (работающей не более 10 лет) и впервые участвующей в конкурсе ЧФВ

ЗОЛОТО Salla Estate, Болгария

Выбор покупателей

Специальная номинация, присуждаемая компании по формуле: сумма баллов 3-х лучших вин компании, умноженная на количество проданных литров этих вин и разделенная на сумму EW цен этих вин

ЗОЛОТО Badagoni, Грузия

СЕРЕБРО Georgian Wine House, Грузия

Подробности на сайте: WWW.BLACKSEAWINE.RU