

WINE

Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 8 (25)
СЕНТЯБРЬ 2018

НОВОСТИ



В Санкт-Петербурге назовут лучших экспертов по крепкому алкоголю

25 октября 2018 года в Санкт-Петербурге, в отеле Courtyard by Marriott Vasilievsky, состоится 1-й открытый конкурс экспертов по крепким алкогольным напиткам Spirits Experts Challenge 2018.

Spirits Experts Challenge входит в цикл профессиональных конкурсов «Балтийский Кубок». Конкурс открытый, в нем смогут принять участие все желающие побороться за главный приз – поездку в Коньячный Дом Rouillet для трех финалистов. Приз предоставлен генеральным спонсором конкурса – компанией «Ладога». В рамках программы состоится выставочно-салон напитков от компаний-спонсоров и партнеров, а также семинары для профессиональной аудитории. Подробности на сайте: www.imperiavkusa.ru

Вино ожидаемо стало самой раскрученной в медиа темой Молдо-Российского экономического форума (МРЭФ), прошедшего 20–22 сентября 2018 г. в Республике Молдова. Россия вновь лидирует по импорту молдавского вина, несмотря на жесткие правила Договора «О Зоне свободной торговли» Республики Молдова с ЕС и введенные в ответ пошлины, подтвердил на МРЭФ Виталий Меркушев, председатель правления Черноморского Форума Виноделия (ЧФВ).

На форум, по приглашению президента Молдовы, приехали более 200 российских бизнесменов с общим состоянием более 15 млрд долларов, что почти в два раза больше годового ВВП Молдавии. Участвовали и руководители большой четверки бизнес-ассоциаций России: «Деловая Россия», ТПП, «Опора России» и РСПП. Было подписано инвестиционных соглашений на 250 млн долл. Несмотря на

ИГОРЬ БУХАРОВ: «БОЛЬШИНСТВО НАШИХ РЕСТОРАТОРОВ НЕ РАЗБИРАЮТСЯ В ВИНЕ!»



Канал HoReCa сегодня является одним из ключевых каналов продаж вина в России. При этом объемы сбыта в этом сегменте продолжают увеличиваться. Однако, не смотря на положительную динамику последних лет, реализация вина в российском ресторанном бизнесе по-прежнему сопровождается большим количеством проблем. О том, как улучшить продвижение вина в канале HoReCa рассказывает президент Федерации рестораторов и отельеров России (ФРИО) Игорь Бухаров.

– По некоторым оценкам, на канал HoReCa сегодня приходится порядка 30–40% продаж вина в России. Насколько, на ваш взгляд, объективны эти данные?

– Нет, конечно, меньше. Еще вопрос, в каких «единицах» сравнивать – если по количеству бутылок, то точно ниже названных цифр.

(Продолжение на стр. 2.)

ПОКА МОЛДАВСКОЕ ПРАВИТЕЛЬСТВО СМОТРИТ НА ЗАПАД, ВИНО ИДЕТ НА ВОСТОК



На фото спикеры секции «Виноделие» (слева направо): Юрий Карп, генеральный директор комбината «Крикова»; Борис Титов, уполномоченный при президенте Российской Федерации по защите прав предпринимателей; Виталий Меркушев, председатель правления Черноморского Форума Виноделия; Леонид Попович, президент Союза виноградарей и виноделов России; Виорел Головатик, председатель Ассоциации виноделов «Траянов вал».

существенное падение значения винодельческой отрасли для бюджета самой бедной страны Европы, виноделие остается в центре внимания экспертов и общественности Молдавии.

На секции «Виноделие», прошедшей в рамках МРЭФ 21 сентября во Дворце Республики в Кишиневе, обсуждались проблемы и перспективы винной индустрии страны и возможные пути сотрудничества между виноделами наших двух стран, включая привлечение российских инвесторов в Молдавию и популяризацию молдавских вин в России. Россия остается для Молдовы первым рынком по продажам: к нам экспортируется около 7 млн бутылок вина и почти 17 млн литров вина наливом (данные за 2017 г.). В денежном отношении это около 16 млн долларов, на втором месте – Республика Беларусь, на третьем – Китай.

(Окончание на стр. 3.)

СОБЫТИЯ

НОВАЯ
ГРУЗИЯ

Винный Фестиваль «Новая Грузия» пойдет в Москве

15 ноября в Галерее Зураба Церетели на Пречистенке в Москве состоится праздник грузинского виноделия и культуры – винный Фестиваль «Новая Грузия».

Первый Фестиваль «Новая Грузия», с успехом прошедший в прошлом году, оставил яркий след в череде культурных мероприятий Москвы. Профессионалы рынка и любители вина смогли продегустировать новинки грузинского виноделия и насладиться культурной программой, в которую вошли показ модной коллекции дизайнера Марии Матурелли, мастер-классы от школы грузинского языка TamarJoba, танцевальное шоу популярного коллектива «Метехи».

Фестиваль открыл сам Зураб Константинович Церетели, сообщив гостям, что умеренное потребление вина, это и есть секрет грузинского долголетия и здоровья. В этом году мероприятие обещает быть не менее насыщенным и интересным. Вот что говорит организатор фестиваля, руководитель компании КИТМЕДИА Юрий Юдин: «Мы получили отличный импульс в работе, благодаря восторженным отзывам о Фестивале. Надеемся и в этот раз оправдать ожидания публики, сохранить сочетание винного салона и развлекательного национального шоу».

Фестиваль «Новая Грузия» – это возможность поучаствовать в дегустациях и мастер-классах, пообщаться с виноделами, и совершить незабываемое винное путешествие, которое откроет в осенней Москве солнечные вина Грузии, как хорошо знакомые, так и новые для Вас.

Второй фестиваль «Новая Грузия» пройдет 15 ноября в «Галерее Художника» (Галерея Зураба Церетели) на Пречистенке, в зале «Яблоко». Организаторы Фестиваля «Новая Грузия» – компания КИТМЕДИА, известная по проведению числе Голицынского фестиваля российских вин (при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ) и фестиваля «I migliori vini italiani» (Лучшие вина Италии) всемирно известного критика Луки Марони. Подробнее о фестивале: www.novayagruzia.ru

НОВОСТИ



Simple Congress соберет в Москве профессионалов винного рынка

Конференция Simple Congress, которая проводится в российской столице уже во 2-й раз, состоится 3 октября в «Лотте Отель Москва». Это масштабное событие посетят всемирно известные виноделы, сомелье, рестораторы, международные эксперты и критики, ритейлеры, представители HoReCa и другие звезды винной индустрии.

В октябре прошлого года компания Simple провела первую в России конференцию для профессионалов винного рынка, гостями которой стали более 400 сомелье, кавистов, менеджеров и управляющих ресторанов, закупщиков сетей и других представителей отрасли. Обмен мнениями о тенденциях рынка дополнил винный салон, где были представлены 119 вин и крепких спиртных напитков.

Тема нынешнего Simple Congress – «Цена и ценность вина». Вино является сельхозпродукцией достаточно низкой себестоимости, однако при этом оно может быть и настоящим произведением искусства. Цену вина определяет большой «набор» факторов, в первую очередь погодные и климатические условия, с которыми в виноделии связаны серьезные риски.

Среди экспертов, которые выступают на конгрессе, – Хайни Захариссен (США), Хосе Пеннин (Испания), Пётр Пьетрас (Великобритания), Серен Полониус (Швеция), Дэвид Аллен (Новая Зеландия) и др. Они обсудят, насколько профессиональная винная критика влияет на формирование цен и как современные технологии сказываются на ценности вина.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Об объеме рынка с точки зрения денег не знаю, не могу сказать. У нас вообще потребителей услуг ресторанов меньше, чем на Западе. Сегодня винные торговые компании из-за отсутствия денег отказались от консультантов – раньше они стояли и давали рекомендации клиентам, выбирающим на полке вино. С этой точки зрения HoReCa очень интересна. HoReCa могла бы быть таким каналом и в ресторане, когда в нем все есть: и официант, который может красиво подать вино, и сомелье, который что-то порекомендует, и шеф-повар, разбирающийся в эногастрономических сочетаниях, и управляющий. Как прийти в ресторан и взять незнакомое вино? Человек консервативен, и, если соотношение цены и качества его устраивает, он предпочтет то, что знает. А если кто-то тебе что-то подскажет, это может изменить твои вкусовые пристрастия. В этом смысле HoReCa слабо работает, могла бы и сильнее.

– Может быть, все дело в больших наценках на вино в этом канале продаж?

– Цены очень разнятся. Когда сомелье дает рекомендацию и когда не дает – в этих случаях цена может отличаться на 20%. У меня есть знакомые, которые не смотрят на цену. Если вы пришли вдвоем, вам подойдут какие-то объединяющие варианты. Но как ты подберешь одно вино к четырем разным блюдам? А сомелье предлагает разные вина, он в этом разбирается.

– Нередко в ресторанах происходит некий «конфликт интересов». Вместо того чтобы работать совместно, сообщая продавая услугу ресторана – вкусную еду и хорошее вино, шеф-повар готовит что-то свое, сомелье продвигает одному ему понятные вина... Возможна ли здесь единая концепция, какой-то рецепт, который бы объединил все стороны? Ведь собственник от этого только выиграет.

– Большинство рестораторов в нашей стране сегодня не разбираются в вине, будучи просто предпринимателями. Они находят специалиста, сомелье – этакое разбитного парня, тусовщика, который занят лишь продажей вина. Скажешь ресторатору, что вино не сочетается, а тот говорит:

ИГОРЬ БУХАРОВ:
«БОЛЬШИНСТВО НАШИХ РЕСТОРАТОРОВ
НЕ РАЗБИРАЮТСЯ В ВИНЕ!»

мне все равно, чем он будет торговать, он и кирпич может продать. То есть собственник обращает внимание только на цифры.

– А как формируется винная карта? Кто здесь обычно играет ключевую роль? Владелец? Или он отдает эту функцию на откуп управляющему или сомелье?

– По-разному бывает. Есть владельцы-инвесторы, есть владельцы-инвесторы-работники, есть владельцы-профессионалы, которые сами работают. Если большая компания опасается, что возможно подозрение в коррупции, то она собирает комиссию, проводит слепую дегустацию и говорит: нам это вино понравилось. После чего договаривается и берет эти вина. Но я всегда говорю: вот мы с вами начали контактировать по вину, а дальше что? Какое вино выбирать и в каком направлении двигаться? Чтобы это понять, у любого ресторатора должна быть концепция, а ее, как правило, нет. Либо она у кого-то скопирована, и не всегда эта копия лучше оригинала. В большинстве случаев вообще ничего не получается.

– И кто же все-таки отвечает за формирование карты?

– Мы сейчас говорим о Москве, о крупных городах, а когда ты приезжаешь куда-то дальше – там вообще ничего нет. Там все зависит от того, может тебе кто-то что-то привезти или не может. Получить вино по почте нельзя, такое у нас сейчас законодательство. Винная компания, у которой свои расходы и доходы, заявляет: у меня здесь ничего не выходит, а есть то, что есть. Как говорил товарищ Сталин: «Других писателей у меня для вас нет». Или как говорил еще один великий сомелье: «Другого вина у нас для вас нету, пейте то, что дают». К сожалению, это серьезная проблема.

– Федерация рестораторов и отельеров (ФРИО) часто проводит различные обучающие мероприятия. Возможно, в рамках этого направления провести серию семинаров или тренингов, которые позволят сблизить позиции шеф-повара и сомелье одного ресторана? Нет ли планов заняться этой деятельностью?

– Это не наше дело. Федерация – это структура, которая лоббирует ин-

тересы предпринимателей. Да, мы занимаемся образованием, но на глобальном уровне. Нам нужно заставить Министерство образования обучать поваров, официантов по-другому – раз уж государство, да и родители тратят на это деньги. Если после получения «корочки» выпускники понимают, что куда не устроятся, зачем им это нужно? Им говорят: тогда сделайте свое. Но мне в этом случае хочется сказать: тогда все закройте! А то получится, что мне нужно купить оборудование, сделать учебный ресторан и при этом платить налоги, а они ничего платить не будут. Замечательно! Какая уж тут конкурентная среда.

– В последнее время идут дискуссии о российских винах. На твой взгляд, целесообразно ли, чтобы они были представлены в винной карте ресторанов, или это прерогатива того, кто закупает продукцию?

– Можно только одним способом – экономической выгодой. Если государство старается лоббировать интересы собственных производителей, для них какие-то преференции должны быть. Нужно ли в нашей стране заниматься собственным вином? Я думаю, что нужно. Инфляция существует, особенно если оглянуться на последние 25 лет. Цены для нас выросли, достаточно сравнить с теми, по которым мы покупали вино 10–20 лет назад. Поэтому заниматься собственным виноделием нужно. Существует ли оно? Вот некоторые люди заявляют, что намерены устроить независимый конкурс. Вопрос: независимый от кого, кто у вас спонсор? Их спонсор – производитель «большого» винограда на территории Краснодарского края. Но у него виноград не покупают, потому что качество у сырья плохое и стоимость выше. А кто-то привез балк, качество которого выше, а стоимость ниже.

(Окончание на стр. 3.)



6 октября 2018 года поселок Абрау-Дюрсо в Краснодарском крае в восьмой раз примет гостей Всероссийского саммита виноделов, организаторами которого выступают НО «Союз виноградарей и виноделов России» (СВВР), Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ и администрации Краснодарского края.

Главное отраслевое событие года объединит на своей площадке все виноградарско-винодельческие предприятия России, в том числе и крестьянско-фермерские хозяйства. На саммит приглашены Дмитрий Патрушев – министр

ВСЕРОССИЙСКИЙ САММИТ ВИНОДЕЛОВ
ВНОВЬ ПРОЙДЕТ В АБРАУ-ДЮРСО

сельского хозяйства РФ, Вениамин Кондратьев – губернатор Краснодарского края, Борис Титов – уполномоченный по защите прав предпринимателей при президенте РФ, председатель Союза виноградарей и виноделов России, а также другие представители законодательной и исполнительной власти.

В рамках саммита пройдет открытое собрание Союза виноградарей и виноделов России, на котором в формате открытой дискуссии ведущие эксперты и представители отрасли обсудят основные тренды, наиболее острые проблемы и поделятся своими достижениями. «Сегодня саммит – эффективная профессиональная площадка для популяризации российского виноделия и обмена передовым опытом, объединяющая всех заинтересованных участников винного сообщества. В конце мая мое предложение по реформированию отечественной винодельческой отрасли, представленное президенту

России В. В. Путину в проекте «Виноделие России», наделало много шума. Возрождение отечественного сельского хозяйства (а виноградарство — это сельское хозяйство) является государственной задачей. Для юга России, для республики Северного Кавказа, с их уровнем безработицы среди молодежи, это еще и политическая задача. Вопрос стоит очень четко: либо по привычке закрыть глаза на свои возможности и полностью отдать в руки иностранных производителей, либо использовать имеющийся потенциал, создав рабочие места не в Австралии и не в Чили, а у нас, в России. Сейчас в стране есть все основные необходимые условия для развития новой винодельческой провинции мирового уровня. Как этого достигнуть? Составлением плана действий и займемся на саммите», – говорит Борис Титов.

Изменения в отраслевом законодательстве, государственная програм-

ма поддержки отрасли, перспективы создания Федеральной службы по развитию виноградарства и виноделия, способы повышения конкурентоспособности российской винодельческой продукции, восстановление научного потенциала отрасли и реформа отраслевого технического регулирования, развитие эногастрономического туризма в рамках проекта «Винные дороги России» – основные вопросы, затронутые в обращении Б. Титова к президенту страны, станут и ключевыми темами саммита.

По традиции на саммите пройдет самая масштабная в стране выставка-презентация российской винодельческой продукции, на которой будет представлена широчайшая палитра вин как от самых значимых предприятий отрасли и признанных мастеров виноделия, так и от новых игроков винного рынка, фермеров-виноделов, находящихся в начале поиска «своего вина».



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.

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

Я считаю, что честно было бы написать: это вино – балк из Испании, разлито и бутылковано на территории такого-то завода. Об этом же можно говорить как об оптимизации производства: кто-то привез материал, и из него сделали отличные вина. А кто-то не может и за 3 км виноград привезти, выращивает его с пестицидами и гербицидами – от него потом неделю лежишь.

Я сегодня мало критикую, я понимаю виноделов, которые хотят этим делом заниматься – и как бизнесом, и как искусством. У винодела не так много сезонов, когда он может сыграть, «поставить спектакль», вырастить что-то – в среднем лет 25, а 40 – так это выдающиеся люди. Сколько лет мы бьемся с Росалкогольрегулированием, с Министерством сельского хозяйства... Почитайте, что писал Лев Сергеевич Голицын в 1903 или 1904 году о становлении российского виноделия – за 100 лет ничего не изменилось, все то же самое. Стыдоба. Поэтому заниматься этим надо. Когда я привез Сержа Дюбса, он спрашивал: «А что вы все время то итальянские, то французские вина берете?» Так у нас своих нет. Он сказал, что нам надо заниматься своими винами. С тех пор прошло 20 лет, и какие-то вина у нас появились – не благодаря, а вопреки всему. Так же, впрочем, как и ресторанный бизнес.

– В последние годы в России активно развивается формат винных баров. Насколько перспективно это направление в нашей стране?

– Винные бары на Западе давно стали обыденностью. Когда в начале 2000-х я сделал винный бар на 72 «соска», никому это было не интересно. К сожалению, ценообразование, стоимость оборудования здесь слишком высоки. За рубежом винный бар – альтернатива: в нем можно выпить бокал вина, который по цене будет соответствовать дорогому пиву. И человек выбирает – либо выпить хорошее пиво, либо неплохое вино. А у нас это как космический корабль. Сегодня хотят «Шато Марго» разливать побочальню. Но для продвижения нужна культура, а в нашей стране ханжеское отношение к винопитию. Да, определенные слои населения алкоголизированы, и маргиналы есть – как и везде. Вы просто не знаете, как англичане пьют, и что из того? Когда начинаешь разговари-

вать о винопитии, бывшие алкоголики с пеной у рта доказывают, что нельзя об этом говорить, что вино не полезно, что всех надо отучить от него.

– Вы, как никто другой, знаете тенденции развития российского ресторанного бизнеса. Как будут выстраиваться продажи вина в канале HoReCa? Или это чисто экономический вопрос?

– Это вопрос в том числе и образования людей – есть ли у них понимание того, куда двигаться, выработана

– Конечно, человека нужно учить понимать, что такое блюдо. Государство уже ничем не будет заниматься. Мы с коллегами-болгарами недавно говорили о том, что не может одна винодельня, одна туристическая компания, один ресторан, одна гостиница обеспечить турпоток в данный регион. Если они не объединятся, если у них не будет уникального продукта, то ничего не выйдет. Должна быть концепция местного муниципалитета,



ли концепция. Если концепции нет, однако предприниматель решил открыть ресторан, то вино здесь не будет гармоничным дополнением – люди будут его брать просто потому, что так надо.

– Может, в современных школах сомелье стоит открыть дополнительные направления для поваров?

который был бы заинтересован в том, чтобы к нему приехали.

– Но ведь многие школы сомелье сегодня страдают от неполной наполняемости учебных мест. Для них обучение поваров винным премудростям могло бы стать дополнительным источником заработка?

– Это дорого стоит. А потом, даже за-

кончив школу сомелье, ты не сможешь трудоустроиться, и те деньги, которые потратил на обучение, вернуть не удастся.

– Когда я говорю про дополнительное направление – это же может быть некая школа корпоративного обучения? Тогда школа сомелье обращается напрямую к ресторатору.

– Повторюсь – ресторатор вкладывать в них средства не будет. Так что это вопрос самообразования. Не хочешь им заниматься – через какое-то время тебя «подопрут», и придется оставить работу.

– С другой стороны, это был бы суперуниверсал.

– Конечно, очень хорошо, когда шеф-повар разбирается в вине, но им неохота. Мы достаточно быстро копируем, в этом ничего плохого нет, но речь здесь идет о малом количестве ресторанов. Средний уровень в европейских странах достаточно высок, но у нас он низкий. Да, в нашей стране есть топ-рестораны, построенные по идеальной модели, когда сомелье и шеф-повар работают, что называется, в связке. Но в 90% случаев, стоит отъехать от Петербурга или Москвы, ничего такого нет.

– В Италии, Франции, Испании и многих других странах вино давно стало неотъемлемой составляющей общего туристического продукта. Что, на твой взгляд, нужно сделать, чтобы и у нас было, как в Европе, – свой регион, своя еда, свое вино? Ведь эта сочетаемость очень привлекательна, и она является частью готового туристического продукта.

– Какого продукта? Гастрономического туризма, что ли? Нет у нас гастрономического туризма. У нас этим занимаются сами туристы, которые в гастрономии ничего не понимают. Что, на твой взгляд, можно сделать, чтобы человек приезжал, к примеру, в Ростов и мог не только попробовать вино различных виноделен, но и совместить это с дегустацией местных локальных продуктов? Так у нас же нет локальных продуктов, хотя слово такое и используется. В этом направлении должно работать Министерство сельского хозяйства, однако этого пока не происходит.

Интервью подготовлено в рамках V Черноморского Форума виноделия (www.blackseawine.ru), который проходил 27–29 июня 2018 г. в Варне.

НОВОСТИ



Пока молдавское правительство смотрит на Запад, вино идет на Восток

(Окончание, начало на стр. 1.)

Несмотря на относительно неплохие результаты последнего года, молдавские вина все еще несколько подзабыты на российском рынке, мало кто из байеров рискует работать с ними. По мнению экспертов, сейчас нужно уделять особое внимание маркетингу, страновому брендингу и стабильности качества поставляемого продукта, поскольку до сих пор на рынок периодически попадают низкокачественные партии, хотя это не фальсификат.

Ирина Быстрицки, заместитель директора Национального офиса винограда и вина Молдовы, отработавшая о значительных вложениях в маркетинг молдавской продукции за рубежом, признав, что в маркетинговые мероприятия для российского рынка за всю пятилетнюю историю работы офиса не вложено ни одного цента. Пока маркетингом на российском рынке молдавские предприятия занимаются самостоятельно, в том числе, активно используя ресурсы Черноморского Форума Виноделия.

В разговоре с председателем правления ЧФВ Виталием Меркушевым президент Республики Молдова Игорь Додон подтвердил, что со стороны Президентуры Молдовы будет маркетинговая поддержка молдавских вин на российском рынке, хотя возможности президентской ветви власти крайне ограничены, внешнеэкономические приоритеты определяются правительством. В Республике Молдова действует парламентская форма правления, хотя президент и избирается всенародно.

В настоящий момент правительство в Молдавии радикально проевропейское, как и подчиненный ему Национальный офис винограда и вина (созданный и работающий на деньги USAID, структуры Госдепа США, запрещенной в Российской Федерации и Республике Беларусь), поэтому в дискуссии стало ясно, что особых усилий по поддержке экспорта в Россию с их стороны пока не предвидится.

Молдавский бизнес, как и большинство населения страны, не хочет, по мнению президента Игоря Додона, дружить с ЕС и США против России, к чему их упорно склоняют русофобы в среде евробюрократов и американские кураторы, определяющие сейчас бессмысленную санкционную борьбу. В Молдавии в феврале 2019 года состоятся парламентские выборы, и пока политическая ситуация далека от стабильной, что напрямую влияет и на инвестиционный климат, и на экспорт. Но цыплят у наших южных коллег на этот раз будут считать по зиме.

ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ

WWW.BLACKSEAWINE.RU

Виноградари Краснодарского края, ежегодно собирающие по 200 тыс. т ягод, что составляет свыше 42% от общероссийского урожая, в нынешнем сезоне рассчитывают превзойти этот показатель. Возможно, рост составит 25% – погодные условия нынешнего лета были благоприятными. Кубань остается бесспорным российским лидером по производству винограда. Площади виноградников занимают здесь 25,2 тыс. га – это треть всех виноградников страны. Урожайность с 2012 по 2017 год выросла с 7,75 до 9,51 т с 1 га.

Ежегодно увеличивается господдержка виноградарства. По данным губернатора Краснодарского края Вениамина Кондратьева, в 2015 году из краевого и федерального бюджетов было направлено 223,1 млн рублей, а в 2018-м – уже 420 млн. То есть за 4 года финансирование отрасли почти удвоилось. Причем на каждый рубль поддержки в бюджет возвращается более 10 рублей, что

НА КУБАНИ ПЛАНИРУЮТ СОБРАТЬ БОЛЕЕ 200 ТЫС. Т ВИНОГРАДА



является самым высоким показателем эффективности государственных вложений в сельское хозяйство. В Краснодарском крае виноградники расположены в Темрюкском и Крымском районах, в Новороссийске, Анапе и Геленджике. В этом секторе работают 212 предприятий – в основном крупные компании, а также 147 крестьянско-

фермерских хозяйств (КФХ). За 3 года на Кубани появилось 4 КФХ и 9 новых малых предприятий, занимающихся выпуском вина и винным туризмом. Агротуризм в крае развивается весьма активно. В прошлом году по «винным тропам» прошли более 287 тыс. путешественников. В 2018 году разработаны первые комплексные агротуры – марш-

руты проложены по известным винодельческим и гастрономическим предприятиям региона. ООО «Кубань-Вино» начала строить Центр энологии и туризма с гостиничным комплексом, ЗАО «Абрау-Дюрсо» приступило к расширению соответствующей инфраструктуры. Виноделы Краснодарского края наращивают экспорт своей продукции – в среднем он составляет 300 тыс. дал в год. Бренд «Кубанское вино» уже оценили в Германии, Швейцарии, Японии, Китае, Израиле, Белоруссии и других странах.

«Наши предприятия производят вино по передовым технологиям и исключительно из местного винограда, – сообщил вице-губернатор региона Андрей Коробка. – Ни о каких синтетических порошковых ингредиентах и речи быть не может». По его мнению, качество кубанских вин за последние годы серьезно выросло, и они могут соперничать с французскими и итальянскими напитками.

СОБЫТИЯ



Ялта готовится к #Ноябрьфесту

2–4 ноября в Крыму во 2-й раз пройдет Фестиваль вина и гастрономии, на котором представят свою продукцию более 50 винных и фермерских хозяйств региона.

Ожидается, что на #Ноябрьфест соберутся тысячи любителей крымского вина и гастрономии со всей страны.

В 2017 году больше всего туров на ноябрьские праздники россияне купили именно в Крым. Тогда же в Ялте впервые провели фестиваль вина и гастрономии #Ноябрьфест, который на V Всероссийском конкурсе, организованном Министерством культуры РФ, получил I премию как лучшее гастрономическое событие в области событийного туризма России. В этом году #Ноябрьфест тоже решили приурочить к Дню народного единства.

«Это будет настоящий осенний гастрономический праздник, с яркими выступлениями, концертной программой, мастер-классами, дегустациями, розыгрышами призов, – пообещал министр курортов и туризма Республики Крым Вадим Волченко. – Каждый, кто захочет познакомиться с крымскими специалитетами, может принять участие и в деловой программе, и в фестивальной».

Министр подчеркнул, что местные продукты и национальная кухня – уникальный туристский ресурс, ведь современные путешественники едут в первую очередь за эмоциями. Сегодня гости полуострова могут посетить различные эногастрономические мероприятия, познакомиться с историей крымского виноделия, пройдя путь вина «от лозы до бокала», а также попробовать лучшие вина и блюда черноморской кухни. У поклонников винного туризма Крым становится наиболее популярным именно в бархатный сезон.

Винные хозяйства во все времена переходили из рук в руки. Однако если раньше подобные новости вызывали лишь некоторое беспокойство, то сегодня каждая очередная продажа рассматривается как покушение на устои жизни и достояние республики. В январе нынешнего года грянул гром, отзвуки которого прокатились по всей Франции. Стало понятно: даже самые престижные замки уже не так верны своим традициям, как когда-то, с их стороны возможен любой подвох!

Кортон, Карл!

Известие о том, что один из самых престижных виноградников мира Domaine Bonneau du Martray продан иностранцам, застало французское винное сообщество врасплох. Еще бы: за двенадцать веков виноградники святого императора Карла Великого (по прозвищу Шарлемань) в Cote de Beaune сменили всего трех владельцев – императора, монахов обители Saulieu, графов де ла Мариньер. Вот последние-то и заварили всю кашу.

Хотя, казалось бы, с чего такой переполох? Бургундские поместья «уходили на сторону» и раньше: в 1985 году американская семья Korf выкупила неогонимый дом Louis Jadot; в 2012 году замок XII века Chateau de Gevrey-Chambertin с двумя га виноградников стал «китайским»; в 2014 году Chateau de Pommard (20 га) ушло к воротиле кремниевой долины. Приобретение Бернаром Арно (слава богу, хоть на этот раз покупатель оказался «своим») восьми гектаров виноградника Clos des Lambrays срзило наповал размахом сделки – 101 миллион евро!

Однако случай с Domaine Bonneau du Martray – особый. Никогда на памяти бургундских старожил в чужие руки не переходил домен такого размера, такой ценности и такого престижа, да еще и категории Grand Crus! Семья Бонно де ла Мариньер владела холмом площадью 11 га последние 200 лет, причем именно два поколения последних владельцев сделали вино Кортон Шарлемань культовым. Старший де ла Мариньер, Жан, перестал сдавать в

ПОЧЕМУ ФРАНЦУЗСКИЕ
ВИНОДЕЛЬНИ
МЕНЯЮТ ХОЗЯЕВ?

аренду виноградники и продавать вина неогонимам. Когда же ему понадобилась помощь сына Жана-Шарля, тот, не раздумывая, пожертвовал карьерой успешного парижского архитектора, оставил столицу и поселился в сельской глуши. С 1994 года он стал главным виноделом хозяйства.

Жан-Шарль Бонно де ла Мариньер называл себя не владельцем поместья, а его хранителем. Его гектары, включая 16 различных «парселей», производили только два вина категории гран крью, одно белое (Corton-Charlemagne) и одно красное (Corton). (В Бургундии на его месте многие бы выпускали 16 различных вин.)

Миссия Жан-Шарля прочитывалась без лишних слов – беречь тысячелетнюю историю виноградника Кортон, осознавать собственную ответственность и ни в коем случае не опускать планку качества. Однако «музыка», как говорится, играла недолго.

Выяснилось, что Жан-Шарль хоть и великий винодел, но не единственный владелец своего вина – у него есть еще три брата. Все они, вклю-

ставляет 7,7 миллиарда долларов.

Слившиеся с бургундским пейзажем братья Бонно де ла Мариньер провели всю операцию по продаже в таком глубочайшем секрете, что соседи только рты разинули, узнав о ее результатах (в местном винодельческом мире циркулирует цифра, намного превышающая 100 миллионов евро). Учитывая, что официально поместье так и не было выставлено на продажу, означенную сумму «графьям» предложили втихую. А это значит, что перейти в чужие руки «под шумок» теперь может все, что угодно.

Про нового владельца известно не так уж много. Владельца нескольких хоккейных и баскетбольных клубов не случайно называют в Америке «молчаливым Стеном». Бриллиант в его спортивной короне – знаменитый футбольный Arsenal. Однако главная его гордость – калифорнийское поместье Screaming Eagle в долине Напа. Символ тех самых мощных, танинных, хвастливых, запредельно дорогих новосветских вин, над которыми десятилетиями посмеивались простодушные бургундцы. (И которые, добавлю, привык нахваливать ненавистный им Роберт Паркер.)

(Окончание на стр. 5.)



12-я международная специализированная
выставка-дегустация

Карта Вин

22-24
ноября
2018 года

Крокус Экспо

Организатор:

КРОКУС ЭКСПО
Международный выставочный центр

www.karta-vin.ru

18+
реклама

В ЮБИЛЕЙНУЮ
ПРЕМИЮ И ЦЕРЕМОНИЮ
НАГРАЖДЕНИЯ ЛУЧШИХ
ОТЕЛЕЙ РОССИИ



RUSSIAN
HOSPITALITY®
AWARDS 2018

06.08 — 19.10

НАЧАЛО ПРИЕМА ЗАЯВОК



(Окончание, начало на стр. 4.)

И ты, Petrus?

Не успела стихнуть буря вокруг бургундской сделки, как подошла очередь новой сенсации. 7 сентября влиятельный французский журнал Revue des Vins de France опубликовал новость: владеющая замком Petrus семья Моэкс продала 20% акций знаменитого на весь мир виноградника.

Покупатель опять же иностранец: Алехандро Санто Доминго, американский финансист колумбийского происхождения (занимает 499-ю строчку в списке миллиардеров Forbes – \$3,9 миллиарда). Его семья также владеет пивным брендом Budweiser (предприятие Anheuser-Busch InBev).

Зачем понадобилось процветающей негодянтской компании Etablissements Jean-Pierre Moueix, владеющей дюжиной других поместий в Сент-Эмильоне и Помроле (а это престижные замки Magdelaine и Le Prieure, Lagrange, Latour a Pomerol, La Fleur Petrus, Trotanoy, Lafleur Gazin и др.), расставаться с частью своего самого знаменитого замка – не знает никто. Версия «поиздержались» выглядит довольно абсурдно: Моэкс – успешные предприниматели, они ежегодно закупают и продают сотни наименований вин, производящихся в регионе Бордо.

По слухам, покупка обошлась Санто Доминго в 87 миллионов евро за гектар (стоимость 11,5 га «Петруса» оценивается в 1 миллиард евро). На сегодня это самая дорогая сделка в истории виноделия. Интересно другое: начиная с нынешнего года Petrus не является самым дорогим вином в Бордо – этот титул у него отнял мало



кому известный винный дом Liber Pater: 2 700 евро против 3 700 €.

И последнее: несмотря на то что информация о покупке появилась только сейчас, многие владельцы виноградников в Бордо убеждены – сделка состоялась еще год назад.

Берега попутали

Специалисты отмечают, что интерес к замкам правого берега превратился сегодня в серьезный тренд. И это несмотря на то, что стоимость гектара виноградника на правом берегу колеблется между 180 тысячами и двумя с половиной миллионами евро. Если же речь идет о «классифицированной» собственности, тут цена становится куда выше.

В 2017 году хозяев сменила дюжина поместий, половина из которых относится к классу Grand Cru или Premier Grand Cru. Перешел из рук в руки расположенный в Сент-Эмильоне замок

Franc Mayne с его семью гектарами каберне совиньон и каберне фран. Страховой холдинг приобрел замок Trorong Mondot, заплатив 6 миллионов евро за гектар. Ранее эти же страховщики стали владельцами находящегося по соседству с Pavie Maquin и Pavie замка Clos Labarde, оставив с носом отчаянно торговавшегося за соседние строения Жерара Перса. Другие страховщики, семья Гиар, приобрели очень симпатичный и демократичный Chateau Fonroque, оставив виноделом и управляющим преданного замку талантливого Алана Моэкса. А хозяин Petrus Кристиан Моэкс стал владельцем Clos de la Madeleine.

Конечно бордоская общественность спорит сегодня о мотивах продаж, признавая, что замки идут с молотка, как известно, либо на пике известности и «раскрутки», либо оттого, что прежние владельцы отходят от дел, или не имеют наследников. Однако куда больше всех занимает вопрос: что с этой собственностью будет дальше? Скорее всего, сохранить их на карте не удастся – покупают их совсем не для этого. В большинстве случаев их участь – превратиться во «второе вино».

Объяснение кроется в правобережной классификации, а также в небольших размерах виноградников, не способных обеспечить колоссальный спрос на вина Помроля и Сент-Эмильона. Дело в том, что правобережная система классифицирует не хозяйства, а виноградники. А это значит, что каждый перешедший под чужое крыло небольшой замок способен увеличить объемы вина уже известному предприятию, если ему повезет

оказаться по соседству с помещьем со сложившейся репутацией. В эпоху заоблачных цен на «первые вина», «вторые» выходят из тени и претендуют на коммерческий успех. О том, что такие замки когда-то существовали на карте Бордо, в скором времени будут помнить разве что старожилы.

Однако бывает и по-другому, когда мало кому известное помещье совершает прыжок «из грязи – в князи». Именно это превращение случилось с помещьем Chateau La Grace Dieu des Prieurs из того же Сент-Эмильона. При большом стечении народа нынешним летом состоялась его инаугурация. Интригу мероприятию сообщало не только широко известное имя архитектора Жана Нувеля, перестроившего помещье за 12 миллионов евро, а загадочная фамилия владельца поместья – русского бизнесмена Андрея Филатова. Шахматист и собиратель русского и советского искусства приобрел у семьи Лоби замок с виноградником 9 га в 2013 году с одной лишь целью – «сделать лучшее вино в мире» (чем изрядно разозлил французских соседей). Нового хозяина не смущало, что прежние вина замка никогда не оценивались критикой высоко и продавались за какие-то 20 евро. Он знал, на кого стоит равняться: Chateau Tertre-Roteboeuf и его хозяин – человек независимых взглядов и адепт нового подхода к производству вина Франсуа Митжавиль, которого Роберт Паркер в свое время вполне справедливо назвал «суперзвездой» Бордо. Вот его сына, Луи Митжавиля (одного из самых уверенных консультантов правобережных хозяйств), и было решено пригласить в энологи. Терруар замка Митжавиль-младший считает недооцененным и вполне способным дать мощные вина. Сегодняшний стиль вина далек от привычного сент-эмильонского. Для одних – это скорее это сочное, концентрированное, сладковатое вино Нового Света, для других – напоминание о стремительно вошедших в моду (и так же быстро ею забытых) гиперконцентрированных и плотных «гаражных» винах образца раннего Valandraud.

Пока вина Chateau La Grace Dieu des Prieurs продаются в России, Великобритании и Китае – и отнюдь не за двадцать евро. Те же 180 евро во Франции стоит и расхваленного Паркером вино Tertre-Roteboeuf Митжавиля-старшего. А вот во Франции на подобную самоуверенность спроса нет.

Татьяна Гаген-Делкрос

НОВОСТИ



ФАС не поддержала идею ограничить госзакупки зарубежных вин

Федеральная антимонопольная служба России (ФАС) раскритиковала проект постановления об ограничении закупок иностранных вин для государственных и муниципальных нужд, опубликованный Минсельхозом РФ 12 сентября этого года. В министерстве уверены, что в России и Евразийском экономическом союзе производится достаточное количество винной продукции.

Однако в ФАС с инициативой Министерства сельского хозяйства не согласны, и предложение ограничить государственные закупки иностранных вин не поддерживают. В антимонопольном ведомстве уверены, что такое сдерживание не поможет развитию отечественного виноделия, а проигравшим в итоге может оказаться и потребитель. По мнению замначальника контрольно-финансового управления ФАС Натальи Исаевой, запрет не приведет к развитию российских производителей, так как в этой сфере не будет конкуренции, а значит, ничто не будет стимулировать компании к тому, чтобы совершенствовать свою продукцию. «Мы полагаем, что меры поддержки отечественных производителей не должны сводиться к запрету участия в конкурентных процедурах для иностранных производителей аналогичных товаров», – заявила Наталья Исаева. Она сообщила, что ФАС России сейчас рассматривает предложенный Минсельхозом проект постановления правительства РФ, «предусматривающий ряд ограничений при госзакупках некоторых видов вина и винной продукции, произведенной за пределами Российской Федерации».



О ВИНЕ

VINOETCETERA

без придыхания

<https://www.facebook.com/vinoetcetera.page>

**II МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ
РЕСТОРАТОРОВ В КРЫМУ**

SPA Hotel MOPE
15 - 17
ОКТАБРЯ

ИНЖИР
интересная жизнь рестораторов

**ВЫСТАВКА РЕСТОРАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ
«ИНЖИР-ЭКСПО»**

ТЕРРИТОРИЯ ПОДДЕРЖКИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИМСТВА КРЫМА
тел.: + 7 978 720 77 53, + 7 978 863 68 94
e-mail: tppcrimea@mail.ru www.tppcrimea.ru

«ПАЛКИНЬ»
Restaurant de Luxe

**РЕСТОРАН
«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

СОБЫТИЯ

70 свечей
на празднике вина
в Шабли

27 и 28 октября в Шабли состоится праздник вина Fete des Vins de Chablis, которому в этом году исполняется 70 лет.

В программе многочисленных дегустации, прогулки по виноградникам, гастрономические презентации и выставки.

Любители, знатоки, профессионалы и широкая публика соберутся вместе, чтобы отметить юбилей и рождение нового миллезима. Торжества организованы Туристическим офисом Шабли в сотрудничестве с межпрофессиональным Бюро бургундских вин. В программе – дегустация вин разных подрегионов и миллезимов, организованная местными виноделами (всего около сорока), празднование вина нового урожая, а также торжественная церемония Братства Les Piliers Chablisien. Дополняют атмосферу праздника местные гастрономические стенды, знакомство с правилами дегустации и выставка оборудования. Для детей будут организованы выступления клоунов, цирковые представления, кружок грима, а также прогулки по виноградникам и стенд, посвященный винному туризму.

Как и в прошлом году, посетители смогут попробовать вина, отмеченные на Конкурсе вин Шабли и Конкурсе вин Гран Осеруа. В рамках празднований, 21 октября, на Place du General de Gaulle в Шабли, пройдет концерт-аперо. Начало в 18.00. Вход свободный. Программа.

Суббота, 27 октября:

12.30. Открытие стендов (до 18.00) – дегустации;
– питание, организованное Комитетом Saint Vincent Tournante du Chablisien Beru 2020;
– гастрономические стенды;
– выставка оборудования;
– развлечения для детей и взрослых.

18.00. Аперо-концерт.**Воскресенье, 28 октября:**

9.30–11.00. Ознакомительная экскурсия по виноградникам крю.
11.00. Открытие стендов (до 18.00) – дегустации,
– питание, организованное Комитетом Saint Vincent Tournante du Chablisien Beru 2020,
– гастрономические стенды,
– выставка оборудования,
– развлечения для детей и взрослых.
11.00. Парад Братства Les Piliers Chablisien до подиума, расположенного на Place Lafayette для проведения торжественной церемонии.

Подробнее о празднике:
<https://www.chablis.fr>

Валерий Климук
<https://www.facebook.com/vinoetcetera.page>

PORTE-DRAPEAU ИЛИ
ВИНОГРАДНИКИ – ЗНАМЕНОСЦЫ ШАБЛИ

Газета Wine Weekly продолжает знакомить своих читателей с уникальными терруарами на винодельческой карте Европы. В этом номере речь пойдет о французском апелласоне Шабли, на территории которого выделяются porte-drapeau – виноградники-знаменосцы. Именно об этих выдающихся клима расскажет энолог, директор Школы вина Pro Sommelier, председатель Санкт-Петербургской региональной общественной организации содействия формированию высокой культуры потребления качественных напитков «Гильдия сомелье Санкт-Петербурга» Татьяна Шарапова.

В Шабли 40 виноградников категории Премьер Крю, 17 из них имеют особый статус, их называют porte-drapeau – «знаменосцы». Это самые выдающиеся, самые известные, самые дорогие Шабли Премьер Крю, занимающие, по сути, промежуточное положение между остальными 23 виноградниками категории Премьер Крю и Шабли Гран Крю. Каждый из 17 клима обладает индивидуальным, узнаваемым стилем, но и среди «знаменосцев» выделяют восемь наиболее известных и стабильных по качеству вин.

Beauroy

Beauroy – левый берег реки Сирен, утонченные, минеральные и одновременно фруктовые вина. Про него говорят: «Самый очаровательный Премьер Крю».

Cote de Lechet

Cote de Lechet – левый берег реки Сирен, один из самых древних виноградников в Шабли, высаженных и возделываемых еще монахами аббатства Понтини. Обладает особым изяществом и интенсивным цветочным ароматом. Его титул: «Самый душистый Премьер Крю».

Fourchaume

Fourchaume – правый берег реки Сирен, граничит с Гран Крю Ле През, по стилистике еще более фруктовый, чем Beauroy, но более плотный и сложный. Его называют: «Самый величественный Премьер Крю».

Mont de Milieu

Mont de Milieu – правый берег реки Сирен, в средние века именно по этому холму проходила граница между землями герцогов Бургундских и герцогов Шампанских, поделивших Шабли между собой – отсюда и название клима (дословно «гора посередине»). Крутой склон и близость к виноградникам Гран Крю придает винам глубину и особую энергетику. Mont de Milieu часто сравнивают со сжатой пружиной, которая несет скрытую кинетическую энергию. Это вино буквально пульсирует во рту!

Montee de Tonnerre

Montee de Tonnerre – правый берег реки Сирен, граничит с Гран Крю Бланшо – только узкий овраг разделяет эти два замечательных клима. Montee de Tonnerre – рекордсмен по количеству найденных меловых отпечатков доисторических морских существ. У него чарующая минеральность, молодые вина порой даже слегка солоноваты. Его называют: «Самый гастрономичный Премьер Крю». Лучшие блюда из обитателей моря будут рады такому сопровождению.

Montmains

Montmains – левый берег реки Сирен, и многие считают, что у этого клима лучшая геология на левом берегу. Хотя виноградник обширный и отдельные его участки варьируют по качеству, в целом вина Montmains всегда отличаются хорошей структурой, богатством, плотностью и ореховой доминантой в аромате. Про него говорят: «Самый щедрый Премьер Крю».

Vaillons

Vaillons – левый берег реки Сирен. Благодаря удачной экспозиции этот виноградник получает больше солнечного света и тепла, чем другие. «Солнечный Вайон» – это спелые фрукты, помноженные на головокружительную минеральность и восточные специи. Его титул: «Самый спелый Премьер Крю».

Vaucoupin

Vaucoupin – правый берег реки Сирен. Этот клима имеет сложный рельеф, его западная часть ориентирована строго на юг, а восточная закруглена широким амфитеатром с юга на север. Особая топография делает Вокопен «Самым сложным Премьер Крю», эти вина могут быть очень разными, неизменными характеристиками остаются лишь меловая минеральность и хорошее тело.

ВИНО ПО ПРАВИЛАМ И БЕЗ: ИЩЕРПЫВАЮЩЕЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА

Жизнь слишком коротка, чтобы пить плохие вина, – так сказал великий Гете, и был, как никогда, прав. Но как отличить хорошее вино от плохого? Надо ли для этого разбираться в сортах, стилях и регионах? Обязательно ли дороже = лучше?

Американский винный эксперт, автор книги «Вино по правилам и без» Джон Бонне собрал под одной обложкой ответы на все эти вопросы, а также практические приемы и советы, которые помогут понять, какое вино вам нравится и почему; какие другие вина имеют все шансы угодить вашему вкусу; какое вино подобрать под шашлык, а какое – под романтический ужин; когда можно не пожалеть денег, а когда стоит выбрать более экономный вариант. И все это без присущего винным людям снобизма.

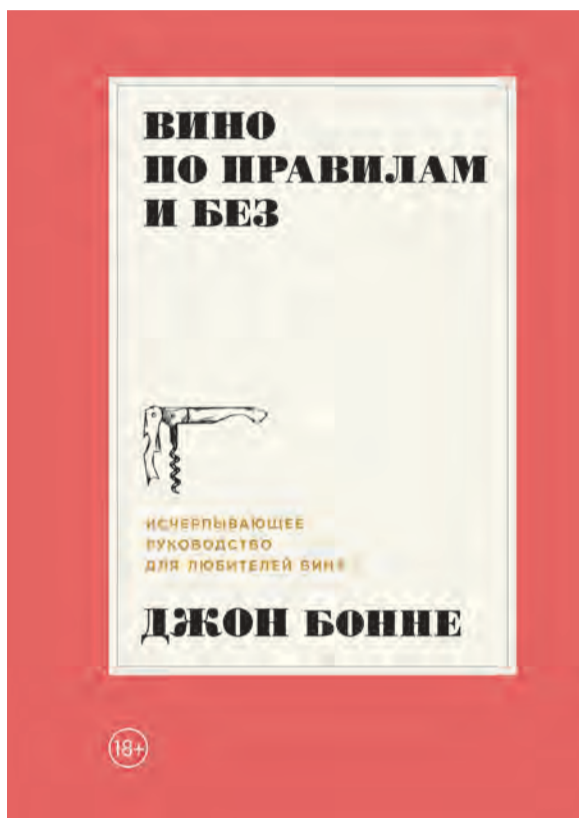
Со вкусом иллюстрированная и написанная со знанием дела, книга была адаптирована специально для российского читателя одной из лучших сомелье нашей страны – Надеждой Косенко.

С разрешения издательства «Альпина Паблишер» публикуем несколько фрагментов из книги «Вино по правилам и без»:

Правило № 38

Любой может собрать коллекцию вин меньше чем за \$300

Коллекционировать вина могут не только снобы, и ничего такого уж сложного в этом нет. Выберите несколько бутылок вина, которые вы бы хотели попробовать в течение нескольких следующих недель либо лет,



или же запаситесь ящиком хорошо старящихся вин из разных регионов. Чтобы при этом сэкономить, надо не только отыскивать менее известные винодельческие регионы, но также выбирать бюджетные варианты из мест, чьи вина славятся тем, что становятся лучше с годами.

Не упустите свой шанс, если вам попадутся следующие вина: ланге неббиоло и гаттинара из Пьемонта – они намного дешевле своего «старшего брата» бароло; менее раскрученное бордо из таких местечек, как Фронсак или Бур; каберне фран и шенен блан из долины Луары; кариньян и более любопытные зинфандели из Калифорнии; Шабли и менее знаменитые апелласьоны Бургундии, вроде Фиксена; фиано с юга Италии; красные и белые вина из таких набирающих популярность регионов, как сицилийская Этна и испанская Рибейра Сакра. А еще есть такие страны, как Германия, которые по-прежнему продают замечательные вина по умеренной цене: многие из лучших рислингов мира обойдутся вам меньше чем в \$35. Остается только позаботиться

о том, где вы будете хранить свою коллекцию.

Правило № 39

Лучшее время покупать вино – когда на него упал спрос

Вино – заложник моды, а мода переменчива. Некоторые вина – вспомните мерло – периодически оказываются непопулярными, и зачастую как раз тогда на них и надо обратить внимание. Они, как правило, будут стоить дешево, а самые худшие образчики просто исчезнут с полок. (Положительным следствием всеобщей ненависти к мерло стало то, что оно значительно улучшилось.)

Вот небольшой список мест, на которые стоит обратить внимание сейчас: маленькие австралийские винодельни; Чили; более теплые регионы

Калифорнии, такие как Лоди; Кьянти; Риоха; Мюскаде. И отметьте следующие сорта: мерло, семильон, санджовезе, вионье, гренаш.

Правило № 61

Пейте вино молодым

О достоинствах старого вина бытует масса романтических (и нелепых) представлений: считается, что по особому случаю надо открыть бутылку, которая хранилась и береглась годами. Но абсолютное большинство вин не предназначено для такого длительного ожидания. Обретать особую изысканность через десять и более лет зачастую способны качественные каберне или пино нуары, и очень ограниченному числу вин (вроде бароло) для созревания требуется дополнительное время. И еще мне не раз попадались вина, которые предполагались как простые, но стали с возрастом интереснее – например, хорошие божоле уровня крью или даже некоторые белые вроде фиано. Но это все исключения из общего правила.

Старое вино должно по идее отличаться богатым вкусом – за счет обретенного с годами многообразия оттенков, но на деле оно зачастую отличается лишь своей выносливостью, раз выжило спустя столько времени. Большинство вин на это просто не способны. Так что не стоит полагать, будто мерло за \$8, которое «созревает» у вас на кухонном столе, превратится через пять лет в напиток богов.

Если хотите обзавестись памятным вином: изготовленным в год рождения вашего ребенка (для этого нужно обязательно найти хороший винный магазин) или связанным с бередеющей душу поездкой – покупайте только самую качественную продукцию от лучших производителей. И храните эту бутылку в максимально подходящих условиях. Но в большинстве случаев нет ничего лучше, чем насладиться свежим, фруктовым, так называемым «первичным» ароматом вина здесь и сейчас. Если кто-то будет говорить вам, что нужно подождать, – не слушайте.



Марк Форсайт

«Краткая история пьянства от каменного века до наших дней: Что, где, когда и по какому поводу»

Для кого:

- Для ценителей британского юмора.

Пригодится, если:

- вам интересна алкогольная культура на протяжении истории, вы задаетесь вопросом – почему, собственно, люди выпивают и как это становится традицией;
- вы не чужды хулиганских интеллектуальных удовольствий.

О чем:

История человечества сложилась бы совсем по-другому, если бы не счастливая генетическая мутация, которая позволила нашим организмам расщеплять алкоголь. «Краткая история пьянства» – это история древнего романа Homo sapiens с алкоголем. В каждой эпохе – от каменного века до времен сухого закона – вы найдете ответы на конкретные вопросы: что пили? сколько? кто и в каком составе? А главное – зачем и по какому поводу? Попутно вы узнаете о шаманах неолита, превративших спиртное в канал общения с предками, поприсутствуете на пиррах древних греков и римлян и выясните, чем настоящие салуны Дикого Запада отличались от голливудских. Это история человечества в его самом счастливом состоянии – навеселе.

Ричард Эвершед, Никола Темпл

«Состав: Как нас обманывают производители продуктов питания»

Для кого:

- Для тех, кто читает этикетки.

Пригодится, если:

- вы хотите научиться распознавать подделку, будь то вино, сыр, мандарины или даже яйца.

О чем:

Махинациями с продуктами питания люди занимаются с древнейших времен: дешевое выдается за дорогое, отбросы – за деликатесы, вредное – за полезное. Производители еды идут на разные уловки, чтобы заработать как можно больше на доверчивых потребителях. И хорошо, если такие подделки оказываются безвредными: история знает немало случаев, когда их употребление приводило к летальному исходу. Включением в состав продуктов сомнительных ингредиентов не брезгают даже всемирно известные пищевые концерны, что уж говорить о кустарных производителях. Авторы книги рассказывают о множестве современных и проверенных временем способов фальсификации еды, а также о методах выявления обмана и возможности противодействовать мошенникам.

Миска Рантанен

«Калсарикянни: Финский способ снятия стресса»

Для кого:

- Для тех, кто устал.

Пригодится, если:

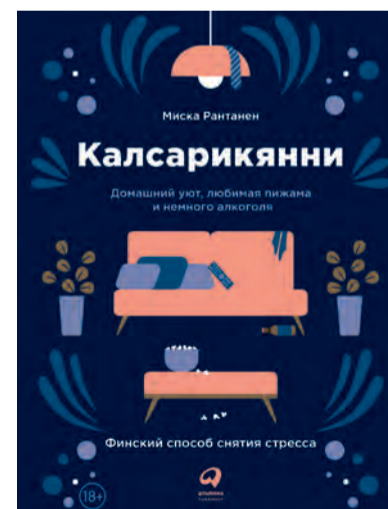
- это вечер трудного дня;
- вам нравится все финское;
- вам по душе идея «выпивать одному в пижаме, не собираясь никуда выходить из дома».

О чем:

Калсарикянни – финский тренд, органично дополняющий известные во всем мире концепции майндфулнесс, хюгге и лагом. Это способ снять накопившиеся за день тревоги, расслабиться и улучшить настроение. В буквальном переводе «калсарикянни» означает «выпивать дома в нижнем белье», но на самом деле это понятие гораздо шире и необязательно подразумевает употребление алкоголя. Практика калсарикянни, вы получаете возможность в удобной обстановке и без помех отрешиться от всех проблем и раздражающих факторов, немного побыть в одиночестве, разгрузить уставший за день мозг, успокоиться и настроиться на позитив.

В сумасшедшем ритме современной жизни калсарикянни – тот самый легкий и приятный способ привести нервы в порядок. Книга Миски Рантанена познакомит вас с этим прекрасным понятием во всех подробностях и поможет вам стать опытным практиком.

Материал подготовлен при поддержке издательства «Альпина Паблишер».



СОБЫТИЯ



В Анапе выберут лучших молодых виноделов России

6–7 декабря в Анапе состоится финал нового всероссийского конкурса виноделов «Молодая лоза», отборочный этап которого стартовал 17 сентября 2018 года. Главная цель проекта – выявить талантливых молодых специалистов в области виноделия и помочь с созданием условий для их профессионального роста.

Организаторами конкурса выступают ассоциация «Кубаньвиноградкало», бюро «Винные истории», агентство «Событие», НМЦ «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. М. В. Ломоносова. Конкурс проходит при поддержке Управления по виноградарству и винодельческой промышленности Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края.

В последние годы наметился прорыв в развитии виноградарства и виноделия в России. Наши вина все чаще завоевывают медали на зарубежных конкурсах, и с каждым годом растет число поклонников российского вина. На фоне увеличения спроса увеличиваются число винных проектов и количество занятых в отрасли специалистов.

Профессиональный рост молодого винодела после обучения в вузе или техникуме обусловлен только работой на предприятиях.

«В стране, где виноделие – одна из активно развивающихся отраслей, по существу, нет площадок для общения и развития молодых кадров. Большинство винодельческих предприятий расположено в сельской местности, и молодым специалистам трудно надолго отрываться от работы и выезжать в крупные города для посещения образовательных мероприятий, – считает руководитель конкурса Анна Бучацкая (бюро «Винные истории»). – Даже если молодой специалист поставит перед собой амбициозные цели, презентовать свои знания и достижения ему негде».

Большая часть виноградников и винодельческих хозяйств России сосредоточена на территории Краснодарского края. Здесь и наибольшее количество рабочих мест. Поэтому местом проведения конкурса организаторы выбрали город Анапу. При этом организаторы ждут участников из всех винодельческих регионов страны.

Конкурс пройдет в два этапа. Первый, заочный, продлится по 1 декабря. В это время будет идти прием заявок и резюме от участников. Второй этап конкурса, очный, состоится 6 декабря. Туда попадут все конкурсанты, чьи резюме соответствуют заявленному в положении о конкурсе требованиям. С полным положением о конкурсе можно ознакомиться на сайте организаторов www.winestories.pro



29 августа в Абрау-Дюрсо состоялся финал 3-го Женского российского конкурса сомелье. 15 участниц, прошедших отборочные состязания, прибыли в Абрау-Дюрсо из разных городов, чтобы в честной борьбе определить, кто станет лучшей из лучших в профессии.

По результатам финала были объявлены победители. В этом году Кубок и звание лучшей сомелье среди женщин завоевала Валерия Тенисон из Санкт-Петербурга. Почетное второе место жюри присудило Светлане Добрыниной из Москвы (ресторан «Китайская грамота»), а бронзовым призером стала Вероника Смирнова из Санкт-Петербурга (виноторговая компания Fort wine&spirits).

Женский российский конкурс сомелье успел завоевать популярность, а его значимость для индустрии уже признана профессиональным сообществом. Такую репутацию конкурс приобрел благодаря высокому уровню подготовки участниц и обширному опыту, накопленному Российской ассоциацией сомелье, которая выступает организатором конкурса уже третий год подряд.

В профессиональном винном сообществе до сих пор гораздо больше мужчин, и такая картина наблюдается во всем мире. Это касается и профессии сомелье. Чтобы дать возможность женщинам проявить мастерство и знания, а также заявить о себе, сегодня по всей планете проводится все больше конкурсов, в которых состязаются между собой виноделы и сомелье прекрасного пола. Россия поддерживает

КТО ПОБЕДИЛ НА 3-М ЖЕНСКОМ РОССИЙСКОМ КОНКУРСЕ СОМЕЛЬЕ?



международный тренд и каждый год собирает сомелье самого высокого уровня для определения лучшей в профессии. Участие в таком престижном конкурсе является бесценным опытом для каждой из участниц, а для обладательницы Кубка – гарантией профессионального успеха, всеобщего признания, уважения коллег и интереса со стороны работодателей.

Местом проведения финала Женского российского конкурса сомелье уже не первый год выбирают курорт Абрау-Дюрсо – жемчужину Краснодарского края, центр туризма, известный своей красотой и живописными видами, колыбель отечественного виноделия. Участницы смогли оценить достоинства терруара Абрау-Дюрсо и попробовать местные вина на экскурсии по вино-

дельне, организованной специально для них Русским винным домом «Абрау-Дюрсо» за день до финала.

29 августа участницы собрались в конгресс-холле «Абрау-Дюрсо» – именно там состоялся полуфинал конкурса. По сложности и серьезности задачи, поставленные перед девушками, не уступали другим профессиональным состязаниям. Конкурсанткам предстояло посоревноваться в искусстве сервировки, подачи и декантации вина, а также показать навыки в ходе слепой дегустации и устного органолептического анализа вин на русском и английском языках. Девушкам также предложили продегустировать образцы минеральной воды и крепких напитков. Лучше всех с задачами справились Валерия Тенисон, Светлана Добрынина и Вероника Смирнова.

В финал III Женского конкурса сомелье, который состоялся в тот же день, прошли три участницы. По его условиям девушки должны были проявить себя в сервировке, подаче, слепой дегустации и презентации игристого. По итогам всех этапов, где приняли участие более 100 сомелье из 20 городов России и ближайшего зарубежья, победителем и обладателем золотого значка члена Российской ассоциации сомелье, а также переходящего Кубка стала Валерия Тенисон из Санкт-Петербурга.

Ежегодный Женский конкурс сомелье – это не только профессиональное событие высочайшего уровня, но и праздник для всех причастных к индустрии. Финалистки и победительницы конкурса такого масштаба получают всеобщее признание в индустрии, уважение коллег и работодателей. И, конечно, для всех участниц это бесценный опыт, который поможет им покорять новые профессиональные вершины.

Список полуфиналисток III Женского российского конкурса сомелье:

Тенисон Валерия – независимый участник (Санкт-Петербург)
Добрынина Светлана – ресторан «Китайская грамота» (Москва)
Смирнова Вероника – Fort wine&spirits (Санкт-Петербург)
Александрова Олеся – независимый участник (Москва)
Большакова Наталья – «Альта-Вина» (Санкт-Петербург)
Вильчик Вероника – ресторан «Стейк Хаус «Ribay» (Тольятти)
Тринька Владислава – независимый участник (Краснодар)
Карагезян Сюзанна – Big wine freaks (Санкт-Петербург)
Лаврентьева Екатерина – ресторан «Goose Goose» (Санкт-Петербург)
Лящук Ольга – независимый участник (Москва)
Назимова Евгения – независимый участник (Москва)
Орлова Анастасия – Школа вина «Vinoteka» (Хабаровск)
Тонкова Марина – винный бар «Винный-шкаф» (Санкт-Петербург)
Федосеева Светлана – Lotte Hotel (Москва)
Фищук Алиса – винный бутик «Невинные Радости» (Владивосток)

КОНКУРС «КУБОК СВВР-2018» ПРОВЕДУТ ПО НОВЫМ ПРАВИЛАМ

В рамках Всероссийского Саммита виноделов, который пройдет 6 октября 2018 года в поселке Абрау-Дюрсо в Краснодарском крае по результатам дегустационного конкурса «Кубок СВВР-2018» будут объявлены лучшие российские вина 2018 года. Необходимо отметить, что в этом году участников ждет ряд принципиальных нововведений.

В частности, к участию в конкурсе допускаются образцы, произведенные из винограда, выращенного на территории России. Оргкомитетом учреждается Большое международное дегустационное жюри, к работе в котором приглашаются представители всех областей винодельческого бизнеса, признанные специалисты и ярчайшие звезды российского и зарубежного экспертного сообщества. Конкурсная дегустация пройдет в два этапа: оценка образцов и предварительное рейтинговое, финальная часть – определение призеров. Медальные баллы будут подсчитываться по совокупному результату первого и второго этапов дегустации.

«Примечательной особенностью кон-



курса стало то, что наши основные идеи по его обновлению разделяет большая часть профессионального сообщества. Некоторые из новаций мы обдумывали не один год. Мы обсуждали их с участниками нашего союза, с активом региональных саморегулируемых организаций, с отдельными экспертами. За последние годы очень многое изменилось в восприятии самого понятия «лучшее вино России». Поэтому должен был преобразиться и сам конкурс. И мы благодарны, что нашу инициативу поддержали основные отраслевые объединения специалистов. Жюри работает под

патронатом Союза сомелье и экспертов России, Российской ассоциации сомелье, Ассоциации кавистов России, Восточно-Европейской ассоциации сомелье и экспертов, Северо-Западной ассоциации сомелье, Федерации рестораторов и отельеров России и в сотрудничестве с экспертным сообществом, которое объединено ведущим отечественным эногастрономическим изданием Simple Wine News. Дегустация первого этапа будет проводиться при поддержке трех ведущих винных школ: Wine People, WineState и «Энотрия», – говорит президент СВВР Леонид Попович.

Хедлайнерами Большого международного дегустационного жюри станут: Оз Кларк (Oz Clarke, Великобритания), Педро Бальестерос Торрес (Pedro Ballesteros Torres MW, Бельгия), Эсси Авеллан (Essi Avellan MW, Финляндия), Джозеф Даррел (Joseph Darrel, Австрия — США), Йозеф Косарка (Dr. Jozsef Kosarka, Венгрия). Именно они определят пять лучших вин этого года в пяти номинациях: белое, красное, ликерное вино и игристые вина (шампанское), произведенные классическим и акратофорным методом.

Один из членов жюри – первый мастер вина (MW) Финляндии Эсси Авеллан. Стоит отметить, что г-жа Авеллан, ведущий мировой эксперт в области игристого вина, сейчас готовит 4-е издание главной книги об игристых винах и шампанском Christie's World Encyclopedia of Champagne and Sparkling Wine. С большой долей вероятности лучшим образцам «Кубка СВВР-2018», представленным в этой категории, выпадет честь оказаться на страницах культового издания.

Ожидается, что VIII Всероссийский Саммит виноделов соберет около 1000 руководителей виноградарских и винодельческих предприятий, представителей органов законодательной и исполнительной власти, науки и международного экспертного сообщества, руководителей общественных организаций, представляющих интересы отечественного виноградарско-винодельческого бизнеса, и других участников винного рынка России.