

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 5 (52)  
Июль 2021

### СОБЫТИЯ



#### Какие вина вошли в гид 5StarWines?

Организаторы крупнейшей итальянской винной выставки Vinitaly – компания Veronafiere в сотрудничестве с Assoenologi – в 5-й раз провели слепую дегустацию, в ходе которой было отобрано 510 вин для гида 5StarWines&Wine Without Walls. Впервые в этот престижный рейтинг вошло вино из России. Им стало Quintessence Zinfandel 2019 от винодельни «Мысхако», которое набрало 92 балла. Если в прошлом году мероприятие прошло в виртуальном формате, то в 2021-м члены жюри принимали участие лично.

Для участия в отборе 5StarWines & Wine Without Walls, который в обычное время проводится в преддверии Vinitaly, было представлено более 2000 образцов. В итоге в 5-е издание были включены только 510 вин, треть из которых была зарегистрирована на Wine Without Walls.

(Подробнее на стр. 7)

## ФРАНЧЕСКО МАЦЦЕИ: «МАРЕММА СТАНЕТ ОДНИМ ИЗ ГЛАВНЫХ ВИННЫХ РЕГИОНОВ ТОСКАНЫ!»

В 2021 году в Tutela Vini della Maremma Toscana были приняты важные изменения в регламент производства вин. В чем они заключаются и какие перемены в ближайшее время ожидают потребителей, а также о том, как преодолели локдаун виноделы этого региона, газете Wine Weekly рассказал президент консорциума Франческо Маццей.

– В начале марта 2020 года, буквально перед самым локдауном, в Гроссето состоялось собрание членов консорциума Tutela Vini della Maremma Toscana, в ходе которого были представлены программы, запланированные на текущий год. Пандемия полностью сорвала эти планы или что-то из намеченного все же удалось сделать?

– Пандемия 2020 года, конечно же, очень сильно повлияла на планы консорциума, вынудив нас отказаться от участия в двух основных винных ярмарках (Vinitaly и Prowein) и от организации других запланированных мероприятий. Тем не менее, нам удалось поучаствовать в Миланской неделе вина в октябре (Milano Wine Week), где мы с большим успехом представили наш винный регион в трех мастер-классах и в открытых для публики дегустациях.

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



#### Gambero Rosso назвал лучшие итальянские рестораны двух столиц

6 июля в Москве, в Центре международной торговли, а 8 июля в Санкт-Петербурге, в отеле Astoria, в рамках программы летних гастролей Tre Bicchieri Gambero Rosso были названы лучшие итальянские рестораны двух столиц, по версии справочника Top Italian Restaurants, который вот уже четвертый год внимательно отслеживает эволюцию итальянской кухни за рубежом и дает им оценку.

Оценка зарубежных ресторанов итальянской кухни осуществляется в следующих категориях:

- рестораны высокой кухни Forchette (от 1 до 3 вилок)
- trattorie и бистро Gamberi (от 1 до 3 креветок)
- винные бары и винотеки Bottiglie (от 1 до 3 бутылок)
- пиццерии Spicchi (от 1 до 3 кусочков пиццы)

(Продолжение на стр. 2)

Подведены итоги потребительского дегустационного конкурса «Выбор покупателя», состоявшегося в рамках VIII Черноморского форума виноделия (ЧФВ), который проходил 9-10 июня в Новороссийске, в отеле Hilton Garden Inn.

На салоне были представлены вина и крепкие спиртные напитки из 14 стран. Компании – участницы форума заявили на конкурс 122 образца. Представленные конкурсные образцы во время работы салона оценивали посетители и коллеги-участники VIII ЧФВ. Для ряда категорий тихих вин конкурс проводился с учетом ценовых сегментов. В основных категориях дипломами награждены 61 конкурсный образец. Кроме того, награды вручены в 3 специальных номинациях.

## КТО ПОБЕДИЛ НА ДЕГУСТАЦИОННОМ КОНКУРСЕ VIII ЧЕРНОМОРСКОГО ФОРУМА ВИНОДЕЛИЯ?

#### Красное вино (до 350 руб.)

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Юбилейное 2019, Южная Винная Компания  
ЗОЛОТО Мерло 2020, Винодельня Гальченко

#### Красное вино (от 350 до 700 руб.)

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Фандель 2019, Кантина  
ЗОЛОТО Мильстрим Ориджинал – Селлар Резерв Бленд №4, 2019, Мильстрим–Черноморские вина  
ЗОЛОТО Пти Верне 2018, Кантина  
ЗОЛОТО Семисам, Саперави-Сира 2018, Шумринка  
СЕРЕБРО Руж де Талю 2019, Шато де Талю  
СЕРЕБРО Саперави Тамани Резерв 2017, Южная Винная Компания

СЕРЕБРО Крю Лермонт, Красностоп 2018, Фанагория  
СЕРЕБРО Гравитация, Каберне Совиньон/Каберне Фран 2019, Шато Пино  
СЕРЕБРО Атауд Гумиста Ашта 2017, Вина и воды Абхазии

#### Красное вино (более 700 руб.)

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Каган 2017, Усадьба Саркел  
ЗОЛОТО Саркел 2017, Усадьба Саркел  
ЗОЛОТО Шато де Талю Руж 2019, Шато де Талю  
ЗОЛОТО Тирамба 2016, Южная Винная Компания  
ЗОЛОТО Каберне Совиньон 2019, Винодельня Бердяева  
ЗОЛОТО Хазар 2018, Усадьба Саркел

СЕРЕБРО Шато Тамань Резерв, Лимитированная серия Красностоп 2016, Кубань-Вино  
СЕРЕБРО Мукузани 2018, Виниверия

#### Белое вино (от 350 до 700 руб.)

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Ашта Лаша 2020, Вина и воды Абхазии  
ЗОЛОТО Семисам, Мальвазия 2018, Шумринка  
ЗОЛОТО Верт, Шато Тамань 2020, Кубань-Вино  
ЗОЛОТО Шардоне Тамани 2012, Южная Винная Компания  
СЕРЕБРО Блан де Талю 2019, Шато де Талю  
СЕРЕБРО Мильстрим Ориджинал – Элитная коллекция Траминер 2020, Мильстрим–Черноморские вина

СЕРЕБРО Гравитация, Шардоне/Рислинг 2020, Шато Пино  
СЕРЕБРО Цинандали Генацвале Вайнмейкерс Резерв 2017, Телавский винный погреб

#### Белое вино (более 700 руб.)

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Шато де Талю Блан 2019, Шато де Талю  
ЗОЛОТО Петриккер, Рислинг-Алиготе 2018, Шумринка  
ЗОЛОТО Классика, Пино Гриджио 2019, Шато Пино  
СЕРЕБРО Цване-Киси Кондоли Виниардс Марани 2019, Телавский винный погреб  
СЕРЕБРО Шато де Талю Мускат 2019, Шато де Талю

(Продолжение на стр. 3)



## СОБЫТИЯ

OperaWine отметила  
10-летний юбилей

19 июня 2021 года в Вероне в 10-й раз состоялось мероприятие OperaWine – Finest Italian Wines: 100 Great Producers, организованное Veronafiere совместно с Vinalty и при содействии одного из ведущих мировых журналов Wine Spectator.

На этом торжественном мероприятии присутствовали журналисты, сомелье и профессионалы винного рынка со всего мира. Приглашения для участия в юбилейной OperaWine были направлены представителям виноделен, которые принимали участие в предыдущих мероприятиях. В результате в этом году Wine Spectator отобрал в общей сложности 186 итальянских производителей, которые представили в Вероне свои лучшие вина.

«Одним из наших главных приоритетов во время проведения OperaWine-2021 были безопасность и здоровье наших гостей. Благодаря новому местоположению – в Галерее Меркантили в Вероне, мы смогли избежать переполненности и обеспечить соблюдение социальной дистанции на протяжении всего мероприятия», – рассказывает управляющий директор OperaWine Стиви Ким.

По ее словам, гости, оказавшись внутри галереи, должны были пройти определенный путь, совершив интерактивное путешествие, в ходе которого получили возможность исследовать итальянские винные регионы, местные сорта винограда и попробовать лучшие вина, представленные 186 производителями.

# ФРАНЧЕСКО МАЦЦЕИ: «МАРЕММА СТАНЕТ ОДНИМ ИЗ ГЛАВНЫХ ВИННЫХ РЕГИОНОВ ТОСКАНЫ!»

(Продолжение, начало на стр. 1)

Кроме того, в июле прошлого года нам удалось успешно организовать первое издание конкурса «Гран-при Верментино», посвященного винам, произведенным из этого сорта, которые становятся очень важными для нашего винного региона.

– С какими результатами в итоге закончил 2020 год консорциум Tutela Vini della Maremma Toscana? С какими сложностями пришлось столкнуться виноделам во время пандемии и как эти проблемы удалось преодолеть?

– Наш консорциум, будучи сильно ориентированным на канал HoReCa, серьезно пострадал от последствий локдаунов и блокировок продаж этого коммерческого канала, из-за чего пострадали и наши производители. Однако многие из них, по крайней мере частично, исправили эту негативную ситуацию, задействовав альтернативные каналы, такие как электронная коммерция или прямые продажи.

– Консорциум объявил о своем участии в проекте «бизнес-аналитики» вместе с семью другими тосканскими винными объединениями при поддержке Valorialta, Wine Searcher и Университета Флоренции. Чем обусловлено участие в данном проекте и каких результатов вы ожидаете?

– Этот проект важен, потому что он позволит нам получить полезную информацию о позиционировании нашего винного региона как в отношении отпускных цен на продукт, так и с точки зрения присутствия и продаж на различных мировых рынках.

– Урожай 2019 года был рекордно высоким для консорциума. Как вы оцениваете итоги пандемического 2020 года? Довольны ли вы объемами сбора и качеством урожая? Каких вин можно ожидать?

– Прошлогодний урожай последовал за 2019 годом, который был отмечен



очень высокими производственными результатами. Объемы сбора винограда в 2020 году оказались ниже примерно на 10-15%, но качество винограда – превосходное, поэтому и вина этого винтажа будут соответствовать самым высоким ожиданиям.

– В Maremma Toscana в последние годы наблюдается интересная тенденция: с 2006 года существенно снизилась доля двух исторических сортов винограда. Так, в частности, доля Санджовезе, который занимал почти 57% виноградников региона, уменьшилась до 44,5%, а Треббьяно Тоскано – упала более чем в 2 раза – с почти 9,5% до чуть более 4%. При этом площади, отведенные под Верментино, за последние 13 лет увеличились почти в 4 раза: с 2,2

до 8,5% виноградников Гроссето. Чем обусловлена такая тенденция? И каких еще изменений в этом направлении можно ожидать в ближайшие годы?

– «Рост» Верментино обусловлен идеальной адаптацией этого сорта к терруарно-климатическим условиям области Маремма, где особо ощущается влияние моря, отчего этот виноград, безусловно, выигрывает. В то же время площадь виноградников сорта Санджовезе, который имеет специфические и высокие требования и нелегко адаптируется к чуждым для себя условиям производства, сократилась за счет концентрации в наиболее подходящих для него районах.

– В 2020 году производство сорта Верментино составило 1/3

всего урожая в консорциуме, что привело к тому, что Vermentino Maremma Toscana DOC стало самым разливаемым вином в вашем регионе, составив 30% от общего количества и опередив Maremma Toscana Rosso DOC, доля которого снизилась до 28%. Чем обусловлена такая популярность Верментино для виноделов региона? И не приведет ли это к тому, что Maremma Toscana в итоге превратится из региона, где традиционно преобладают красные вина, в регион белых вин?

– Производство вина Vermentino Maremma Toscana DOC постепенно растет, превратив его в настоящее время в самое бутилируемое вино нашего консорциума. Это произошло потому, что, во-первых, как уже упоминалось ранее, Маремма оказалась для этого сорта идеальным местом для высадки, а во-вторых, из-за того, что вина, произведенные из этого винограда на нашей территории, обладают такими характеристиками, как свежесть, вкус и утонченность, все более востребованными у потребителей. Мы думаем, что рост производства белых вин в Маремме повлечет за собой и рост производства красных вин, создав в итоге уникальный для Тосканы баланс между ними.

– Продолжая тему Верментино, хотелось бы узнать о том, как в апреле прошел 2-й конкурс Vermentino Grand Prix? Довольны ли вы его результатами? И какие перспективы прогнозируете для этого сорта в ближайшие годы?

– Мы очень довольны конкурсом «Гран-при Верментино» 2021 года, прежде всего потому, что он подтвердил качественный рост вин из этого винограда в различных его проявлениях, как в свежих, так и более изысканных версиях. Мы также уверены в том, что позиции этого сорта на международных рынках в ближайшие годы усилятся,

## ГАМБЕРО РОССО НАЗВАЛ ЛУЧШИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ РЕСТОРАНЫ ДВУХ СТОЛИЦ



(Окончание, начало на стр. 1)

Всего насчитывается более 700 избранных площадок в более чем 100 городах по всему миру. Аутентичный характер, оригинальные ингредиенты, чистота вкусов (итальянская кухня не существует без качественного оливкового масла), сервис и со-

вершенство винной карты являются важными критериями оценки. Города с наибольшим количеством наград – Нью-Йорк, Токио, Париж и Сингапур. Cucina Italiana в России стремительно развивается благодаря группе молодых и суперталантливых поваров, которые поднимают планку качества на новый высокий уровень.

### Лучшие рестораны Москвы 2021 года по версии Gambero Rosso:

Uilliam's Moscow - 2 креветки  
<https://www.facebook.com/Uilliams.restaurant>

Sartoria Lamberti - 2 вилки  
<https://www.facebook.com/Sartorialamberti>

Semifreddo - 2 вилки  
<https://www.facebook.com/SemifreddoMulinazzo>

Balzi Rossi - 2 вилки  
<https://www.facebook.com/BalziRossiMoscow>

Aist Café - 1 вилка  
<https://www.facebook.com/AistCafe>

La Bottega Siciliana - 2 кусочка пиццы  
<https://www.facebook.com/LaBottegaSiciliana>

Butler - 1 вилка  
<https://www.facebook.com/Butler.rest>

### Лучшие итальянские рестораны Санкт-Петербурга по версии Gambero Rosso:

Il Milanese - 2 креветки  
<https://www.facebook.com/ilmilanese.spb>

Jerome - 2 креветки  
[https://www.facebook.com/jerome\\_restaurant](https://www.facebook.com/jerome_restaurant)

Percorso - 2 вилки  
<https://www.facebook.com/percorsorestaurant>

Vino di Vino - 2 бутылки  
<https://www.facebook.com/vino.di.vino>

Ristorante Francesco - 1 вилка  
[https://www.facebook.com/francesco\\_rest](https://www.facebook.com/francesco_rest)

Pizza 22cm - 1 кусочек пиццы  
<https://www.facebook.com/pizza22cm>

Путеводитель по  
лучшим итальянским  
ресторанам доступен  
бесплатно здесь:

[www.gamberorossointernational.com/restaurants](http://www.gamberorossointernational.com/restaurants)





благодаря характеристикам Верментино, нашедшим признание у публики и у профессионалов.

– **Недавно собрание консорциума одобрило включение в производственную дисциплину категории Vermentino Superiore. Расскажите, пожалуйста, об этом нововведении и когда на рынок поступят первые вина этой категории?**

– Создание высшей категории Superiore для Верментино направлено на создание «дома», в котором могут «разместиться» те его версии, которые производятся с более длительным сроком выдержки и которые выйдут на рынок, по крайней мере, на год позже обычных Верментино. Это показывает, что из этого сорта можно производить более долгоживущие вина, так же как и из других великих сортов белого винограда, распространенных в Италии. Мы надеемся, что эта новая категория появится уже со следующего урожая

2021/2022 года и выйдет на рынок с ноября 2022 года.

– **В последнее время резко вырос интерес к Чильеджоло – еще одному местному сорту, который прежде не имел большого распространения, но сегодня вина из него становятся одними из самых востребованных вин Мареммы. Чем вы сможете объяснить этот феномен и какие перспективы ожидают этот сорт?**

– Чильеджоло – традиционный сорт Мареммы, где культивируется более 270 гектаров этой виноградной лозы. Из него можно производить универсальные вина, от свежих и молодых розовых и красных – до более зрелых красных вин, подходящих для выдержки. Его успех, несомненно, обусловлен органолептическими качествами этого сорта, в которых эксперты выделяют приятную фруктовость и отменный вкус.

– **Смогут ли добиться такой же популярности вина из сорта Аликанте? Или их судьба – и дальше оставаться частью купажа?**

– Мы считаем, что Аликанте (или же Гренаш) имеет большие перспективы на нашей территории, поскольку эта виноградная лоза идеально адаптируется к теплему средиземноморскому климату, особенно к климату Мареммы.

– **DOC Maremma Toscana стал первым среди тосканских консорциумов, который начал использовать бивариитарную этикетку. Чем обусловлено это решение и какие возможности и перспективы оно открывает для виноделов региона?**

– Включение так называемых бивариитарных типологий имело целью сделать наши вина более привлекательными на тех рынках (особенно англосаксонских), где сорт винограда играет важную роль, а его непосредственная связь с нашей территорией будет способствовать дальнейшему развитию виноделия в нашем регионе и сможет стать драйвером роста, создавая хорошие возможности для бизнеса наших производителей.

– **В консорциуме Tutela Vini della Maremma Toscana также были приняты важные изменения в регламент производства вин. В чем они заключаются и какие изменения в ближайшее время ожидают потребителей?**

– Мы внесли несколько изменений в производственный регламент, чтобы исправить некоторые нормативные недостатки, присутствующие в его версии, утвержденной более 10 лет назад. Среди них наиболее важным, несомненно, является изменение ампелографической основы красного вина Rosso (и розового Rosato) с устранени-



ем обязательного присутствия Санджовезе. Мы заменили это возможностью использования, по отдельности или вместе, 6 красных сортов винограда с объемом не менее 60%, в число которых наряду с Санджовезе вошли Чильеджоло, Каберне Совиньон, Каберне Франк, Мерло и Сира.

Это повысит требования к качеству винограда, а также позволит включить в производственную цепочку некоторые компании, которые в настоящее время отсутствуют в Маремме именно из-за трудностей, связанных со старым регламентом производства красных вин типа Rosso. Кроме того, мы также считаем важным включение категории Riserva для белых и красных вин, а также добавление новых сортов Каберне Франк, Пунителло и Пти Вердо, способных сделать ассортмент наших вин еще более полным.

– **Пандемия начинает понемногу отступать, и ваш консорциум уже принял участие в нескольких мероприятиях: большая презентация вин в США, конкурс Vermentino Grand Prix, традиционная Антеприма. Какие еще мероприятия запланированы на 2021 год?**

(Продолжение на стр. 4)



## НОВОСТИ



### «Шумринка» завоевала платиновую медаль от Decanter

**7 июля 2021 года жюри Decanter World Wine Awards 2021 оценило вино «Семи-сам Саперави-Сира 2018» от винодельни «Шумринка» в 97 баллов и наградило его платиновой медалью.**

Произошел знаменательный прорыв на сложной конкурсной площадке не только для «Шумринки», но и для всего российского виноделия. Напомним, несколько лет назад Decanter публично запретил участие крымских компаний и никогда не отличался любовью к российскому вину и к винам Восточной Европы. Тем ценнее успех «Шумринки». 97 баллов – это рекорд для российских вин и всего вторая российская платиновая медаль от Decanter за всю 18-летнюю историю конкурса. Первую, напомним, взяла в 2017 году «Фанагория» с 95 баллами за «Саперави 100 Оттенков Красного 2015». Это же вино, но винтажа 2016-го набрало 96 баллов в 2020 году, но это была золотая медаль. «Платина» Decanter World Wine Awards присуждается председателями региональных панелей конкурса, вина для которого выбираются из числа уже выбранных золотых медалистов. Необходимо отметить, что в этом году «Платиной» наградили менее 1% вин (173), участвовавших в конкурсе. Всего на суд жюри Decanter World Wine Awards-2021 было представлено 18094 вина.

Кстати, участники «Потребительского дегустационного конкурса» VII Черноморского форума виноделия, который состоялся 2 сентября 2020 года, выбрали «Семисам Саперави-Сира 2018» от винодельни «Шумринка» лучшим красным вином в ценовом диапазоне 350-700 руб.

(Окончание. Начало на стр. 1)

### Розовое вино (от 350 до 700 руб.)

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Спелая Роза 2018, Шумринка  
ЗОЛОТО Гумиста Ашта 2020, Вина и воды Абхазии  
СЕРЕБРО Мильстрим Ориджинал – Лимитированная серия Пино Нуар 2020, Мильстрим-Черноморские вина  
СЕРЕБРО Шато Тамань, Каберне Совиньон 2020, Кубань-Вино

### Розовое вино (более 700 руб.)

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Шато де Талу Клере 2019, Шато де Талу  
СЕРЕБРО Классика, Пино Нуар 2020, Шато Пино

### Оранжевое (янтарное) вино

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Оттонель Оранж 2019, Кантина  
СЕРЕБРО Шато Тамань Селект Оранж 2020, Кубань-Вино  
СЕРЕБРО Шардоне Оранжевое 2020, Винодельня Гальченко

### Игристое вино (до 350 руб.)

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Фанагория, розовое брют 2020, Фанагория

## КТО ПОБЕДИЛ НА ДЕГУСТАЦИОННОМ КОНКУРСЕ VIII ЧЕРНОМОРСКОГО ФОРУМА ВИНОДЕЛИЯ?

### Игристое вино (от 350 до 700 руб.)

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО AV. AV молодое сухое белое 2020, Мильстрим-Черноморские вина  
ЗОЛОТО Мильстрим Ориджинал – Элитная коллекция Резерв, брют белое 2020, Мильстрим-Черноморские вина  
ЗОЛОТО Блан де Нуар 2020, Фанагория  
СЕРЕБРО Высокий Берег, экстра брют розовое 2019, Кубань-Вино

### Игристое вино (более 700 руб.)

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Новый Свет Золотой Рислинг, сухое белое коллекционное российское шампанское 2014, Завод шампанских вин Новый Свет  
ЗОЛОТО Новый Свет Рислинг Кюве де Престиж, экстра брют белое коллекционное российское шампанское 2015, Завод шампанских вин Новый Свет  
ЗОЛОТО Аристов Кюве Александр Блан де Блан, белое экстра брют 2019, Кубань-Вино  
ЗОЛОТО Новый Свет Пино Нуар, брют розовое выдержанное российское

шампанское 2017, Завод шампанских вин Новый Свет  
ЗОЛОТО Казачка, сухое красное 2019, Усадьба Саркел

### Природно-полусладкое или природно-сладкое вино

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Хванччара Генацвале 2019, Телавский винный погреб  
СЕРЕБРО Гравитация Шардоне 2019, Шато Пино

### Ликерное (крепленое) вино

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Нектар Гранд Десерт Шато Тамань Резерв, десертное коллекционное 2010, Кубань-Вино  
ЗОЛОТО Мускат Гранд Десерт Шато Тамань Резерв, десертное коллекционное 2011, Кубань-Вино

### Крепкий спиртной напиток (выдержка менее 6 лет)

ЛУЧШИЙ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО

Арджеван, коньяк армянский 5 лет, Аркон  
ЗОЛОТО Чача особая, Фанагория

### Крепкий спиртной напиток (выдержка не менее 6 лет)

ЛУЧШИЙ В КАТЕГОРИИ – ЗОЛОТО Квинт 14 лет, Тираспольский вино-коньячный завод КВИНТ  
ЗОЛОТО Сараджишвили XO 10 лет, Сараджишвили  
ЗОЛОТО Фанагория KV 7 лет, Фанагория  
ЗОЛОТО Арджеван, коньяк армянский 10 лет, Аркон

### СПЕЦИАЛЬНЫЕ НОМИНАЦИИ ПетНат (Petillant Naturel)

ЛУЧШЕЕ В НОМИНАЦИИ – ПетНат, экстра брют розовое 2020, Усадьба Саркел

### Вино из автохтонных сортов

ЛУЧШЕЕ В НОМИНАЦИИ – Саркел (Красностоп Золотовский) 2017, Усадьба Саркел

### Открытие года

Шато де Талу  
VIII Черноморский форум виноделия проводился при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Союза виноградарей и виноделов России, Ассоциации производителей игристых вин, Ассоциации виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда и вина», СПО «Винодельческий союз», Ассоциации «СПО Виноградари и виноделы», Федерации рестораторов и отельеров России.

Партнеры VIII ЧФВ: BIOSYSTEMS, АБРАУ-ДЮРСКО, АГРОЛАЙН, ALAZANI WINERY, ANIYARD, ВИНА И ВОДЫ АБХАЗИИ, DRINKSTAR, КУБАНЬ-ВИНО, МИЛЬСТРИМ-ЧЕРНОМОРСКИЕ ВИНА, POZIS, СТЕКЛОДЕЛИЕ, СНАТЕАУ ДЕ ТАЛУ, СНАТЕАУ ПИНОТ, ШУМРИНКА, ЮЖНАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ.

Подробнее: [www.BlackSeaWine.world](http://www.BlackSeaWine.world)



## НОВОСТИ



### В Сан-Джиминьяно увеличили производство вина

Руководство Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano сообщило об увеличении объема производства вина в первой половине 2021 года на 18,95% по сравнению с аналогичным периодом 2020 года. Кроме того, нынешние показатели превысили также объемы розлива предшествующего пандемии 2019-го.

Так, в первой половине 2021 года было произведено более 2,86 млн бутылок Vernaccia di San Gimignano. Тогда как в 2020-м и 2019-м эти объемы составили чуть более 2,405 млн и 2,785 млн бутылок соответственно. При этом признаки восстановления заметны не только на бумаге. Сан-Джиминьяно, как и все туристические курорты и города в Тоскане, все больше заполняется итальянскими и иностранными туристами.

Исходя из этого, руководство консорциума приняло решение о возобновлении работы Центра продвижения вин Верначча ди Сан Джиминьяно в Рокка ди Монтестаффоли, который в доковидные времена ежегодно посещали тысячи туристов.

Летом Vernaccia di San Gimignano Wine Experience также проведет серию мероприятий. В дополнение к Calici di Stelle, который состоится 10 августа, пройдут шесть вечеров под названием «Divina Vernaccia: Данте встречается с виноделами Vernaccia di San Gimignano». Даты Divina Vernaccia – 30 июля, 20 и 27 августа, 3, 10 и 17 сентября. Каждый вечер будет открываться коротким театрализованным шоу, посвященным 700-летию великого поэта, который упомянул в «Божественной комедии» только одно вино – Верначча ди Сан-Джиминьяно.

Ознакомиться с действующими дегустационными сетями и забронировать место Вы сможете на сайте:

<https://wineexperience.vernacciasangimignano.it/>

# ФРАНЧЕСКО МАЦЦЕИ: «МАРЕММА СТАНЕТ ОДНИМ ИЗ ГЛАВНЫХ ВИННЫХ РЕГИОНОВ ТОСКАНЫ!»



(Продолжение, начало на стр. 1 – 3)

– Мы стараемся не пропускать мероприятия, особенно в последние месяцы года, но на данный момент мы предпочитаем действовать осторожно, чтобы получить более четкое представление о ситуации.

– Какие страны являются главными потребителями вин Maremma Toscana? И какое место в этом рейтинге принадлежит России? Сколько виноделен консорциума сегодня сотрудничают с российскими импортерами и что вы планируете предпринять для увеличения этого количества?

– Наши вина широко распространены и хорошо известны, особенно на рынках Северной Европы, таких как Германия, Голландия, Дания, Швеция, Норвегия, а также Швейцария и США. Россия – важный развивающийся рынок, на который некоторые компании консорциума уже отправляют свои вина. Мы обязательно будем рассматривать Россию как один из целевых рынков в одном из следующих проектов продвижения европейского агентства ОСМ на рынках третьих стран, оценив это вместе с нашими производителями.

– В 2019 году Тоскана была названа самым привлекательным регионом

для винного туризма в Италии. Консорциум Tutela Vini della Maremma Toscana при поддержке компании Consolve вместе с другими винными консорциумами Тосканы начал продвигать онлайн-курс по винному туризму. Что собой представляет эта программа? И каких результатов вы от нее ожидаете? Есть ли данные – какие доходы приносил винный туризм участникам консорциума до панде-

мии? Какое время потребуется для восстановления этого направления до показателей доковидных времен?

– Мы с энтузиазмом присоединились к онлайн-курсу винного туризма, который флорентийская Studio Giuri предложила нам в 2020 году, второму курсу такого рода, организованному в Италии после курса для консорциума Болгери. Это очень профессиональный, структурированный курс с подробной и исчерпывающей программой, направленный на приобретение навыков, необходимых для управления винным туризмом на нашей территории.

Винный туризм является важным видом деятельности для Тосканы и особенно Мареммы, где он вносит важный вклад в доходы компаний. Во время пандемии туризм сильно пострадал, но есть все условия для его быстрого перезапуска. Здесь, в Маремме, уже видны первые признаки возвращения туристов, появившихся в регионе с наступлением лета.

– Вы возглавили консорциум Tutela Vini della Maremma Toscana почти 3 года назад, представив обширную

программу развития. Что из запланированного уже удалось сделать, а какие проекты еще предстоит реализовать? Каким вы видите будущее консорциума Tutela Vini della Maremma Toscana в ближайшие 5-10 лет?

– Мы начали процесс продвижения бренда Maremma Toscana, который хоть и замедлился из-за пандемии, но, несмотря на это, уже заставил говорить о себе как в Италии, так и за рубежом. Еще многое предстоит сделать для того, чтобы Маремма появилась на карте великих винодельческих регионов мира, привлекая в наш край прессу, операторов, лидеров общественного мнения и потребителей. Наш край не только отлично подходит для производства вина, но также богат искусством, историей, гастрономией, девственной природой с винными холмами, побережьем моря и горами. В следующие несколько лет мы превратимся в ведущий консорциум провинции Гроссето, с уникальным и разнообразным выбором вин, один из главных винных феноменов во всей Тоскане.

Александр Смирнов, Иван Евтюхин



## 11 ИМЕН GRAN SELEZIONE В КЪЯНТИ



### Chianti Classico Unità Geografiche Aggiuntive

Castellina  
Castelnuovo Berardenga  
Gaiole  
Greve  
Lamole  
Montefioralle  
Panzano  
Radda  
San Casciano  
San Donato in Poggio  
Vagliagli

В июне общее собрание консорциума Кьянти Классико подавляющим большинством голосов проголосовало за введение одиннадцати допол-

нительных наименований для вин высшей категории Gran Selezione.

По данным консорциума, на общем собрании были также внесены изме-

нения в регламент производства всех вин Кьянти Классико категории Gran Selezione, заключающиеся в том, что доля Санджовезе будет увеличена с нынешних 80 до 90%, а международные сорта полностью исчезнут. Отныне только другие автохтонные сорта красного винограда из Тосканы могут использоваться для оставшихся десяти процентов.

Выделенными субзонами, называемыми на итальянском UGA (unità geografiche aggiuntive), стали:

- Castellina
- Castelnuovo Berardenga
- Gaiole
- Greve
- Lamole,
- Montefioralle
- Panzano
- Radda

- San Casciano
- San Donato in Poggio (включая Barberino Tavarnelle и Poggibonsi)
- Vaggibonsi

Напомним, что сама категория GRAN SELEZIONE была введена как высшая для вин DOCG Chianti Classico 19 февраля 2013 года. Каждый производитель сегодня имеет право самостоятельно решать, использовать ли эту категорию для своего отборного вина или нет. Общие требования к винам Chianti Classico Gran Selezione – содержание спирта не менее 13% и общая выдержка не менее 30 месяцев. Одновременно с введением категории Gran Selezione 19.02.2013 консорциум производителей вин Кьянти Классико также презентовал обновленный логотип – знаменитый «гало nero» (черный петух) стал более кон-

трастным и современным – красный круг больше не напоминает сургучную печать, фон стал светлым, почти белым, а сам петушок теперь гораздо выше, крупнее, гордо выпячивает грудь и раскрывает клюв в невидимом крике. Расположение товарного знака на бутылке также изменилось начиная с 2013 года – теперь он располагается на контр-этикетке или на колышетке под горлышком бутылки.

Вина категории Gran Selezione, согласно последней редакции производственных правил от 2013 года, в настоящее время производят 154 компании, выпускающие в общей сложности 182 наименования. Их доля составляет около 6% от всего объема производства вин Кьянти Классико.

Татьяна Шаропова



## ANTEPRIMA-2021: СТО ЧАСОВ СЧАСТЬЯ

Полученное в конце апреля приглашение на Антеприму в Тоскану вызвало одновременно радость и тревогу: как здорово, что итальянцы вопреки пандемии решились провести свое мероприятие, но... неужели оно и в самом деле состоится? Многочисленные европейские винные салоны и выставки анонсировались и переносились, потом и вовсе отменялись, таяли как сон, как утренний туман. Мир, превратившийся в один чумной барак, в одночасье потускнел, лишившись красок и искусства жить. Год прошел как сон пустой, как сказал классик. И вдруг – это электронное послание, упавшее одним хмурым утром в почтовый ящик. Итальянское письмо счастья.

### Самая необычная Антеприма

Сама Anteprima, из года в год проходящая в феврале, была перенесена на середину мая. Кто ж откажется съездить в Тоскану в разгар весны? Увидеть все оттенки ранней зелени на флорентийских холмах, пышные цветы в садах Боболи и поля маков в долине Орча? Казалось бы: до встречи с rîpavega и жизни «как прежде» – рукой подать. Однако организаторы предупредили, что мероприятие ожидается камерным, виноделы на выставку не придут, интервью и пресс-конференции не предусмотрены, посещения виноделен и всяких там гала-ужинов не будет. Только хардкор: отдельные столы, санитарная дистанция и сомелье в масках. И вообще: хватит с вас и ланч-боксов! И вишенка на торте: дабы избежать карантина, итальянская сторона предложила ограничиться 120 часами на территории Тосканы – пять дней вместо обычных восьми! Журналистам предстоял нелегкий выбор: какой формат и какое вино предпочесть? Ведь выбравшие вина Мареммы не попадали на дегустацию Вин Нобиле, отдавшим предпочтение Верначе, предстояло разминуться с Брунелло... Флоренция встретила притихшими, почти безлюдными улицами. Такими



же пустынными выглядели и зал для дегустаций в крепости Бассо, и ведущая к нему красная дорожка, проложенная через внутренний двор. Представители консорциума во главе с Федерикой Бурреси опасливо прятались внутри стен и общались с журналистами через небольшое окошко – как касиры в театральной кассе. Расставленные у стен крепости палатки и одетые в белые комбинезоны врачи выглядели как персонажи сериала «Пандемия»: они хоть и доброжелательно, но весьма настойчиво инспектировали ватными палочками любопытные носы всем без исключения журналистам. Словом, это была самая необычная Антеприма на моей памяти...

### «Любовь во время холеры»

Однако качество вынесенных на суд международного сообщества вин искупило все странности «любви во время холеры», доказав, что в исключительные периоды истории и вина производятся особенные. 2020 год оказался ярким: различные вина кьянти из дюжины консорциумов (Colli Aretini, Colli Sinesi, Montalbano, Rufina, Montespertoli...) радовали живостью, интенсивностью ароматов и хорошей структурой. Год был щедрым для всех, особенно для пряных, зрелых, ароматных и полнотелых вин из региона Маремма и Morellino Di

Scansano, чья звезда сияла особенно ярко (одна из лучших виноделен региона Morisfarmas показала образцовые минеральные вина, украшенные эвкалиптовыми нотами, йодистыми тонами с оттенками ароматических масел). Стефано Мантеллини, один из производителей кьянти, присутствовать которому, как и всем остальным виноделам, было запрещено, написал мне письмо: «Конечно, это был тяжелый год, многим из наших близких и друзей не посчастливилось заболеть, но мы много времени посвятили качеству и совершенствованию наших вин. Мы переходим на органическое виноделие. 2020 год останется одним из самых выдающихся на нашей памяти, давшим возможность произвести едва ли не лучшие вина в моей карьере. Campo del Monte делает вина, которые приносят удовольствие и радость быть вместе. Жаль, что в этот раз мы не можем разделить эту дегустацию вместе с вами».

Таким же сдержанным оптимизмом были проникнуты слова Франческо Мацци, возглавившего с этого года все консорциумы вин Тосканы (это новая структура, о которой пока мало известно). «Мы выжили, и это главное, отделавшись «малой кровью», потеряв всего 10% на спаде объемов продаж. Честно говоря, мы ожидали худшего, однако в результате сохранили спрос и цены на наши вина». Стефано Кампателли, возглавляющий консорциум вин Сан-Джиминьяно,

отметил, что «регионы Тосканы потеряли в результате пандемии всего 5% в стоимостном выражении. Продажи через интернет шли вяло, однако бутылки и сети начали продавать вина высокой гаммы. На них был спрос, поскольку рестораны во время пандемии были закрыты».

### Главная интрига

Главной интригой Антепримы 2021 года стала дегустация Brunello di Montalcino 2016 и Brunello di Montalcino Riserva 2015 – пара урожаев, которые винная критика уже поспешила назвать «эпохальными». Им уже выставили свои высокие оценки Джеймс Саклинг и Моника Ларнер из Vine Advocate, отметившие главное: 2015 и 2016 годы дали мощные вина темного цвета, открытые, насыщенные и очень фруктовые, приносящие удовольствие уже сейчас, но при этом обреченные на долгую (несколько десятилетий!) жизнь. Вина, в которые маститые критики посоветовали инвестировать не раздумывая и в больших количествах.

Что могли к этим эмоциональным отзывам обычно сдержанных мэтров добавить мы, простые смертные? Откровенно говоря, немного.

То, что 2016 и 2015 годы оказались для вин Тосканы на редкость удачными, было известно уже давно: в 2017 году консорциум Brunello di Montalcino присвоил им по пять звезд. Однако именно нынешняя дегустация показала их величие. Жаркий 2015 год проявил себя в винах Riserva в сложных цветочных и чайных ароматах, шоколадных и кофейных тонах, нюансах тмина, нагретого асфальта, белого перца, кедрового дерева. Это полнотелые, структурные, концентрированные, сочные образцы со зрелыми танинами. Практически идеальные. Куда уж лучше?

Однако случилось чудо: природа превзошла сама себя, раздвинув представления о совершенстве. 2016-й стал, по мнению многих, урожаем десятилетия, образцом элегантности, сложности, глубины; заслонившим не только 2015-й, но и выдающиеся 2010-й и 2006-й...

(Продолжение на стр. 6)

## НОВОСТИ



### В Роере планируют запретить гербициды

Виноделы консорциума Roero DOCG представили на рассмотрение коммун, в которых производится вина данного апелласьона, предложение о запрете гербицидов. В случае одобрения этой инициативы Роеро станет первой винодельческой зоной Пьемонта, прекратившей применение гербицидов, что приведет к сохранению биоразнообразия и природного ландшафта.

Идея появилась у членов консорциума, возглавляемого Франческо Монкьеро, два года назад в ходе очередного заседания. При содействии специалиста по виноградарству Эдмонда Бонелли консорциум теперь представил главам коммун и коммунальным комиссиям по сельскому хозяйству предложение о внесении в Регламент запрета на применение гербицидов.

«Наша цель и наша миссия как виноделов – защитить наш уникальный регион и раскрыть его потенциал, – говорит Франческо Монкьеро. – Основой богатства холмов Роера, которые мы называем своим домом, является биоразнообразие. Химическая обработка против сорняков подвергает риску множество видов растений и животных, которые естественным образом населяют территории виноградариков, ослабляет их способность к саморегуляции и наносит непоправимый урон ландшафту».

Именно в этот исторический момент, когда в том числе и потребители все больше внимания уделяют устойчивому развитию, мы хотим взять на себя ответственность за снижение нашего воздействия на окружающую среду. Мы чрезвычайно горды той смелостью, которую наши члены продемонстрировали при достижении этой непростой, но необходимой цели».

Илья Рудштейн

## В КАЛАБРИИ ПЛАНИРУЮТ СОЗДАТЬ IGT COSTA DEGLI DEI



### ASSOCIAZIONE VITICOLTORI VIBONESI

В итальянской провинции Вибо Валентия в Калабрии начала работу ассоциация Associazione viticoltori vibonesi («Виноделы Вибо»), участники которой до конца этого года планируют создать IGT «Costa degli Dei» («Побережье Богов»). Новый терруар объединит винодельни, работающие в провинции Вибо Валентия, расположенные на побережье от Пиццо до Никотеры и в соседних муниципалитетах.

В дальнейшем же планируется создать на этой территории апелласьон категории DOC. Эта идея родилась у группы из 7 виноделов, чей средний возраст – около 33 лет. И именно это дает весомые надежды на успех. Они пришли к выводу, что если не объединиться, то их вина и винодельни так и будут пребывать в безвестности. К примеру, до пандемии в городе Тропеа в местном совете по туризму на вопрос о возможности посетить какую-нибудь винодельню отдыхающим, как правило, отвечали, что здесь нет ни виноделия, ни каких-либо намеков на его появление, а всем желающим предлагали ехать в провинцию

Кротоне. Подобное отношение вызвало горечь и разочарование у виноделов из Вибо, за спиной у которых достаточно долгая история, и они готовы ее защищать. Вот эти семь 7 «революционных» кантин, объединившихся в ассоциацию: Casa Comerci, Cantine Benvenuto, Cantine Artese, Cantine Marchisa, Cantine Masice, Cantine Rombolà, Origine&Identità. Они владеют около 50 га виноградников, с которых они производят 114 500 бутылок вина: белого, красного, розового, игристого, пассито, оранжевого и игристого по классическому методу. В самый разгар пандемии 7 виноделов принялись за дело. И если это правда, что калабрийцы отличаются особым упрямством, то никто их не остановит. Вот что говорит президент ассоциации Ренато Марвази: «Мы отдаем себе отчет, что Вибо остается единственной провинцией Калабрии, страдающей отсутствием узнаваемости. Мы считаем это абсурдом. Мы

создали ассоциацию и правила. До конца года мы рассчитываем получить IGT, а затем подумаем о DOC, для которого планируем две субзоны: в Пиццо для белых вин и территорию от Браттиро до Никотеры для красных с особым акцентом на Мальокко Канино. В течение года мы планируем работать в рамках проекта «Distretti del Cibo» («Продовольственные районы») в сотрудничестве с региональной энотекой, а в дальнейшем – проложим эногастрономическую дорогу с надежной системой территориальной навигации». Вице-президент Джованни Бенвенуто также подтверждает решимость двигаться вперед: «Мы стремимся все делать осмысленно. Индивидуализм порой становится не только ограничением, но и препятствием. Надо не только сетовать, но и что-то делать. Во имя победы следует объединиться и вкладывать все свои силы. Одной из главных целей ассоциации является возможность изменить социальную

среду и нашу территорию. Надеемся также изменить отношение к нашему региону и тем самым придать вес нашим винам, чтобы иметь возможность рассказывать о них так, как они этого заслуживают. Достаточно вспомнить об уникальности наших почв. Гранитная база, насыщенность минералами в прибрежных зонах, сходство с исключительными почвами Сардинии, которые придают винам минеральность и кислотность. А также о Мальокко Канино, уникальном в своем роде благодаря своим не столь заметным танинам». Еще один энтузиаст, Доменико Силипо из хозяйства Comerci, с самого начала сфокусировался на винах из 100% Мальокко Канино и возвращении к истокам. Многие из этих виноделов приезжают обратно в Калабрию, чтобы подтвердить свою идентичность, основательную, но слишком долго скрывающуюся, которой они продолжают гордиться».

Илья Рудштейн



## НОВОСТИ

**Вина Valpolicella Superiore представили в онлайн-формате**

24 июня в эфир вышел первый выпуск Valpolicella Superiore – A Territory Opportunity, который проходил в онлайн-формате. Мероприятие объединило производителей, национальные и международные виноторговые компании и представителей СМИ. Две сессии транслировались в прямом эфире в Zoom, а также в аккаунтах консорциума в социальных сетях Facebook и Instagram.

Во время первой сессии консорциум представил для прессы и представителей торговли первый Valpolicella Annual Report – полное досье о тенденциях производства и изменениях климата за последние 50 лет, а также отчет о сегодняшней ситуации на рынке. Среди материалов этого мероприятия также были результаты внутреннего опроса Valpolicella Doc Superiore, выполненного с целью выявления его стилистического, органолептического и рыночного профиля и для отслеживания будущих перспектив вин этого региона. Программа также предусматривала дегустацию 8 вин Valpolicella Superiore DOC, которые были отобраны во время слепой дегустации технической комиссией во главе с первым итальянским Master of Wine Габриеле Горелли и известным итальянским винным журналистом и экспертом Филиппо Бартолотта. «Проект входит в новую программу продвижения, составленную нынешним руководством, – рассказал Кристиан Маркезини, президент консорциума по защите вин Вальполичелла, – и намерен укрепить позиции апелласьонов. Среди целей этого проекта – обратить внимание рынка на качество всей линейки, начиная с таких вин, как Амароне, Вальполичелла Рипассо и Речото, и заканчивая Вальполичеллой и Вальполичеллой Супериоре. Мы считаем, что пришло время, – продолжает Маркезини, – более подробно рассказать потребителям и закупщикам о широком ассортименте наших вин. После успеха Valpolicella annual conference, проведенного в феврале, мы продолжаем цифровой формат с Valpolicella Superiore.

**АНТЕРПРИМА-2021: СТО ЧАСОВ СЧАСТЬЯ**

Для некоторых дегустаторов для вин Брунелло 2016 год – то же, что 2001-й для сотернов (тогда множество вин без труда набрали сотню баллов) или 2015-й для вин Бургундии (все они давно распроданы и перешли в разряд мифологии). Многие говорят, что даже через 50 лет мы будем вспоминать о 2016-м как об одном из выдающихся винтажей в истории виноделия, стиль которого определили обильные августовские дожди и северный ветер трамонтана. Да, это тончайшие вина прохладного года с идеальным сочетанием дождя, солнца, перепада дневных и ночных температур – винтажа, который навсегда останется в человеческой памяти.

Что же касается фаворитов, то одним из лучших оказалось шелковистое Podere Giodo, созданное гением Карло Феррини, и полнотелое Castiglion del Bosco. Оба образца получили от маститых критиков не только характеристику «заораживающее» и «божественное», но и свои заслуженные 99-100 баллов.

**«Зажжем огни, нальем бокалы!»**

Встречи с производителями в этот приезд были не предусмотрены. И... все же они состоялись! В крепости Бассо во Флоренции неожиданно возник владелец Castello di Fonterutoli Франческо Маццеи, лаконично и сдержанно прокомментировавший ситуацию на винном рынке. В Монтальчино правило картонного ланч-бокса нарушил Стефано Синелли-Коломбини, пригласивший журналистов отужинать в узком кругу. «Зажжем огни, нальем бокалы, утопим весело умы», писал классик по похожему случаю. Разумеется, недостатка в желающих «запереться от чумы» на Fattoria dei Barbi не было! К тому же Стефано – не только один из директоров консорциума, он еще и старожил Монтальчино, история его семьи неотделима от истории края и самой земли Тосканы. Коломбини в прежние времена владели замком Банфи, помещьем Греппо, принимали пилигримов, путешествовавших из Кентербери в Рим, за-



щищали караваны соли на пути из Мареммы в Сиену... Но эти аристократы всегда гордились своими профессиональными достижениями: из них выходили хорошие врачи и знающие юристы, а начиная с XIX века – и виноделы... А самое главное: они всегда работали у себя дома, служа своей стране и обеспечивая работой целую округу. «Индустриализация, случившаяся в начале XX века, обошлась с нами несправедливо: люди уехали на Север, автострада из Рима в Милан отбросила Монтальчино на обочину, святая дорога Франчиджена, по которой прежде проходили тысячи паломников, обезлюдела. Мы оказались портом без моря», – сетовал Стефано.

Нынешняя пандемия также не обошла эту землю стороной. Сам хозяин Fattoria dei Barbi, как и многие в Италии, переболел, однако сохранил бодрость духа, а время изоляции употребил во благо: хорошенько перетряхнул архивы, написал отличную книгу про вина и людей Монтальчино, населив ее живыми характерами, неповторимыми, невыдуманными историями. Он с нетерпением ждет, когда в Монтальчино откроется новый музей – искусства и винной культуры, не похожий на прочие, где звучат живые голоса людей, которых весь мир знает по этикеткам их вин. «Мы веками выживали в конкуренции, и мы научились делать лучшее. Монтальчино – это не периферия истории, а сама

история. Она вершилась до нас, и она по-прежнему делается здесь и сейчас», – сказал Стефано.

**Vin Santo в онлайн-формате**

И под конец – о бальзаме на душу. Он пролился в последний день моего пребывания в Италии. Консорциум вин Nobile провел вертикальную дегустацию Vin Santo – событие исключительной редкости и значимости, даже для завсегдатаев антеприм. Как и следовало ожидать, в санитарных целях конференция прошла в видеорежиме (к счастью, представленные образцы от 2016 до 1996 годов были вполне осязаемыми и реальными!). С экрана руководители консорциума напомнили, что «для тосканцев Vin Santo – не просто важная часть производства, это легенда виноделия, которая началась в Средние века. Это вино, которым лечили больных, – вот почему мы вспоминаем о нем в эпоху пандемии». Девять представленных образцов отличались разным стилем: от строгого, с небольшим количеством сахара (Abbadia Vecchia, Fattoria del Cerro) – до вязкого, почти приторного (Contucci, Lombardo, Avignonesi). Все они отличались высочайшим качеством и небольшими объемами производства. Не удивительно, что на них никогда не падает спрос, настолько они редки и трудоемки в производстве. Настоящих знатоков они радуют невероятной палитрой вкуса: лимоны, засахаренные фрукты, мед, травы, орехи, запеченные яблоки, кофе, мед, карамель, белый шоколад, миндаль, сушеные фиги, лакрица, табак – и это далеко не полный перечень нюансов ароматов! Однако Vin Santo – серьезная проверка зрелости и мастерства винодела, вот почему многие из них производят еще и категорию Riserva. Как правило, это полнотелые образцы махагонового или глубокого янтарного цвета, гармоничные, с бесконечным послевкусием и неожиданной танинностью.

Говорят, что такие вина могут жить вечно.

Татьяна Гаген-Делкрос

## Винные туры и авторские экскурсии в Тоскане (Италия)

[www.toscana-tour.ru](http://www.toscana-tour.ru)

Хотите посетить Кьянти, Болгери, Монтальчино, Монтепульчано, Сан Джиминьяно? Лицензированный гид и сомелье Иван Евтюхин поможет Вам в организации Вашей поездки.

+ 39 331 996 6738

«ПАЛКИНЬ»  
Restaurant de Taste

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

## 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.



Образование – слово, которое может насторожить или оттолкнуть... Но винное образование – это увлекательное путешествие в мир оттенков, ароматов, вкусов, знаний и общения. О том, как пройти все ступени этого интересного, но нелегкого образовательного пути и стать винным академиком, газете Wine Weekly рассказала Weinakademiker (Винный академик), обладатель 4-го уровня WSET Diploma in Wines&Spirits, Vinitaly Wine Ambassador, призер конкурса «Петербуржский сомелье» 2012-2013 годов, преподаватель винных школ «Миллезим», Marex, Wine Masters Анна Баранова.

### Что такое WSET?

Организация Wine & Spirit Education Trust (WSET) является крупнейшим мировым провайдером квалификаций в области вин, крепких спиртных напитков и sake.

Признанная всемирно, WSET возглавляет разработку и предоставление образовательных услуг в области вин и крепких спиртных напитков уже в течение 50 лет.

Обучение состоит из нескольких уровней разной сложности – от самого базового 1-го по самый престижный 4-й уровень WSET Diploma in wines.

Самая высокая и престижная квалификация Level 4 WSET Diploma in wines признана «золотым международным стандартом» винного образования.

Столица WSET – Лондон, но учиться можно и в других аккредитованных образовательных центрах. В любом случае все экзамены проверяются в штаб-квартире в Лондоне. Сертификат также приходит из Лондона. Обучение с 1-го по 3-й уровень можно пройти в России. 4-й уровень – Diploma in wines – пока недоступен в нашей стране. За ним нужно ехать за границу. Важнейшим провайдером WSET в Центральной Европе является Австрийская академия вина. Ее старинное здание располагается в городке Руст, на берегу озера Нойзидлер-Зее, фактически на границе Австрии и Венгрии.

### Почему Руст, а не Лондон?

В выборе места я не сомневалась ни доли секунды. Аргументы у меня были железобетонные. Во-первых, Австрия

# КАК СТАТЬ ВИННЫМ АКАДЕМИКОМ?



– винодельческая страна. И в процессе обучения мы посетили топовые винодельческие хозяйства, объездили виноградники во всех регионах страны. Увы, Лондон лишен подобной опции.

Во-вторых, Руст – маленький средневековый городок с удивительной атмосферой. Место силы, где энергетически восстанавливаешься буквально за один день. А еще Руст известен как «апелласьон» аистов. На каждом доме можно увидеть их гнезда. Аистов здесь любят и берегут.

В-третьих, Руст очень компактный. И для нас, жителей мегаполисов, это совершенно новый уровень комфорта, когда время от отеля или апартаментов до места учебы занимает не более 5 минут пешком. Все под боком: от вкуснейших ресторанов до виноградников.

В-четвертых, сильнейший преподавательский состав – только Винные академики и Мастера вина, винные эксперты и виноделы мирового уровня.

Роскошь общения с ними – не только в рамках лекций, но и в поездках, винных ужинах, многочисленных дегустациях, а также в свободное время. Ведь если учиться, то с удовольствием!

### Как проходит учеба WSET Diploma in wines?

По стандартам WSET, программа англоязычная. В целом обучение рассчитано на 2 года, но... не всегда получается уложиться в срок. Все студенты – взрослые люди. У всех свои рабочие и семейные обстоятельства, которые временами препятствуют подготовке или сдаче экзамена.

Например, после полугода обучения я прервалась на декрет, который в моем случае продлился два года. Лекции читаются блоками. Один блок длится не более недели.

Блоки представляют собой глобальные темы: например «Витикультура и Виноделие» или «Вина мира». Междублоками – экзамены.

### Сложно ли учиться?

Самая большая сложность заключается в самодисциплине, в способности мотивировать себя на долгую тяжелую работу. Ведь обучение построено 100% на самоподготовке. То есть на учебные модули надо приезжать уже на пике формы. От студента ожидается, что он свободно владеет «матчастью» и будет активен на лекциях. Преподаватель же прежде всего акцентирует внимание, ЧТО нужно знать, чтобы успешно сдать экзамен, и КАК избежать подводных камней. Часто занятие построено таким образом, что студенты самостоятельно пишут mock exam (тренировочный экзамен – вопросы прошлых лет), затем публично зачитывают свои работы и обсуждают их с преподавателем.

Такая система в корне отличается от образования в России, когда студенты ожидают получить ВЕСЬ объем знаний «в разжеванном виде» именно на лекциях.

(Продолжение на стр. 8)

## НОВОСТИ



### Юбилейная выставка «Петерфуд» пройдет в ноябре

16-18 ноября 2021 года в Санкт-Петербурге, в КВЦ «Экспофорум», в рамках 30-й Международной выставки «Петерфуд-2021» будет организован крупнейший на Северо-Западе Центр закупок сетей.

Розничные сети со всей России проведут индивидуальные переговоры с поставщиками продуктов питания и напитков, чтобы найти новые продукты и расширить ассортимент закупок.

«Ашан», «Магнит», «Перекресток», Metro, «Дикси» и еще более 50 федеральных и региональных розничных сетей ежегодно обновляют ассортимент своих магазинов на продовольственной выставке «Петерфуд».

Поставщики, которые хотят выйти на международный уровень, смогут поучаствовать в специальной программе и провести переговоры с зарубежными сетями из 10 стран.

А в честь юбилея выставки организаторы подготовили обширную деловую программу, конкурсы для производителей, интерактивные шоу, семинары и выступления от ведущих спикеров отрасли и многое другое.

Согласно статистике, выставку «Петерфуд» ежегодно посещают более 8 000 специалистов. 35% из них приезжают на выставку, чтобы найти новый ассортимент продукции, 24% ищут для себя новые производственные и дистрибьюторские компании, а 18% принимают активное участие в мероприятиях деловой программы.

Принять участие в выставке и переговорах с розничными сетями можно, заполнив заявку на сайте:

[www.peterfood.ru](http://www.peterfood.ru)

# КАКИЕ ВИНА ВОШЛИ В ГИД 5STARWINES?

(Окончание, начало на стр. 1)

Заявки поступили из Италии, Канады, Хорватии, Аргентины, Австралии, России, Украины, Австрии и Бразилии и других стран. Отбор проходил под наблюдением генеральных председателей: посла Итальянского вина Педро Баллестерос Торрес MW, консультанта журнала Meininger's Wine Business International Роберта Джозефа, доктора вина и основателя Gambero Rosso Даниэле Чернилли, редактора Le Figaro Бернард Берчи и ведущего итальянского специалиста в области маркетинга и коммуникаций Габриэле Горелли MW. В качестве судей приняли участие более 70 экспертов винного бизнеса из разных стран мира: мастера вина, сомелье, энологи, производители, импортеры, покупатели, журналисты и блогеры.

Теперь вина, получившие оценку, равную или превышающую 90 баллов, бу-

дут опубликованы в гиде 5StarWines, который продвигается на международном уровне в цифровом и бумажном форматах и распространяется среди более чем 11 тыс. профессионалов винного рынка по всему миру.

Кроме того, вина, опубликованные в гиде 5StarWines, получают бумажный и цифровой диплом с указанием полученных баллов, а также будут описаны в дегустационной аннотации, подготовленной судьями. Также результаты публикуют на портале [wineseacher.com](http://wineseacher.com) и на сайте Vinitaly.

Вот как выглядит список лучших вин, которым судьи 5StarWines присудили награду Trophy:

- **WINERY OF THE YEAR – GRAND VINITALY 2022**  
Società Agricola Siddùra, Luogosanto (SS)
- **BEST ITALIAN WINE – BANCO BPM 2022**

- Abruzzo DOP Pecorino 2020 (96/100)
- Cantina Tollo, Tollo (CH)
- **BEST WHITE WINE**  
Collio DOC Bianco "Fantazija" 2019 (95/100)
- Società Agricola Polje, Cormons (GO)
- **BEST ROSÉ WINE**  
Cerasuolo D'Abruzzo DOC "Orsetto Oro" (92/100)
- Casal Thaulero, Ortona (CH)
- **BEST RED WINE**  
Barolo DOCG Sarmassa 2016 (95/100)
- Marchesi di Barolo, Barolo (CN)
- **BEST SEMI-SPARKLING WINE**  
Lambrusco di Sorbara DOP Frizzante Secco 2020 (90/100)
- Cantina di S. Croce, Carpi (MO)
- **BEST SPARKLING WINE**  
Trento Doc Brut Millesimato "Sarò Franca" 2015 (94/100)

- Azienda Guido F. Fendi, Roma (RM)
- **BEST SWEET WINE**  
Trentino DOP Vino Santo 2004 (94/100)
- Cantina Toblino, Madruzzo (TN)
- **DANTE TROPHY – BEST WINE FROM VERONA**  
Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva "Campedel" 2015 (94/100)
- Azienda Agricola Gamba, Marano Di Valpolicella (VR)
- **DANTE TROPHY – BEST WINE FROM RAVENNA**  
Romagna DOC Sangiovese Superiore Romandiola "Novilunio" 2019 (90/100)
- Terre Cevico, Lugo (RA)
- **BEST WINERY WINE WITHOUT WALLS 2022**  
Fattoria La Violla di Gianni, Antonio E Bandino Lo Franco, Arezzo (AR)
- **BEST BIODYNAMIC WINE**  
Vin Santo del Chianti DOC Riserva Vino

- Biologico 2015 (92/100)
- Fattoria La Violla di Gianni, Antonio E Bandino Lo Franco, Arezzo (AR)
- **BEST ORGANIC WINE**  
Valpolicella DOC Superiore Vino Biologico 2018 (94/100)
- Bonfanti Vini, Verona (VR)
- **BEST SUSTAINABLE WINE**  
Soave Superiore DOCG Classico Foscari "Foscarin Slavino" 2019 (95/100)
- Montetondo, Verona (VR)
- Ознакомьтесь с полными списками вин, отобранных 5StarWines & Wine Without Walls, вы можете здесь:  
[https://5starwines.it/wordpress/wp-content/uploads/VINICITORI-2021/Classifica2021\\_5StarWines\\_ENG.pdf](https://5starwines.it/wordpress/wp-content/uploads/VINICITORI-2021/Classifica2021_5StarWines_ENG.pdf)  
[https://5starwines.it/wordpress/wp-content/uploads/VINICITORI-2021/Classifica2021\\_WWW\\_ENG.pdf](https://5starwines.it/wordpress/wp-content/uploads/VINICITORI-2021/Classifica2021_WWW_ENG.pdf)



## НОВОСТИ

## КАК СТАТЬ ВИННЫМ АКАДЕМИКОМ?

Амбассадоры вкуса  
встретились в Греции

В столице Греции Афинах состоялась 3-я Конференция Ambassadors of Taste for the Global Gastronomy.

Антиковидные ограничения во всем мире, к сожалению, помешали представителям многих стран приехать в Грецию, и им пришлось участвовать в онлайн-режиме. Итоговый перечень стран-участниц выглядит следующим образом: Австралия, Великобритания, Вьетнам, Германия, Греция, Индия, Италия, Канада, Кипр, Кувейт, Ливан, Люксембург, Непал, ОАЭ, Польша, Португалия, Россия, Саудовская Аравия, Сирия, США и Франция.

Россию на конференции Послов вкуса мировой гастрономии представлял президент Международного эногастрономического центра, председатель комитета по гастрономическому туризму РСТ Леонид Гелибтерман. Девизом этого мирового саммита стала фраза «Вкус объединяет мир». В ходе дискуссий была отмечена необходимость развития международных кулинарных связей и гастрономического наследия стран мира. Особое внимание организация будет уделять вопросам последствий изменения продовольственной ситуации из-за изменения климата.

Основатель организации Ambassadors of Taste for the Global Gastronomy Филип Кутрас на открытии конференции выступил с речью, в которой призвал участников сохранять традиции и поддерживать местную кухню. Такой подход, по его словам, будет способствовать повышению качества местных продуктов питания и культуры потребления, что в итоге поможет развивающимся экономикам.



(Окончание, начало на стр. 7)

## Как проходят экзамены?

Экзамены WSET сдаются в письменном виде. От студента требуется писать быстро, разборчиво и без грамматических ошибок. Словарем пользоваться нельзя. Безусловно, носителям языка намного легче! Экзамен ограничен временем. Не уложился во время = проиграл. Без должной подготовки, «на авось», сдать невозможно. Списать тоже невозможно – за экзаменом строго следят «наблюдатели». Все письменные работы отправляются в Лондон, где их проверяют и оценивают.

## Какие образовательные ресурсы доступны?

Когда я училась на курсе WSET Diploma, учебников не было. Перед каждым учебным блоком мы просто получали краткие раздаточные материалы. Зато имелся обширный список обязательной литературы и прочих источников для самоподготовки. Сейчас в помощь студентам есть качественный учебник, но список литературы никто не отменял.

## Что важно для достижения цели?

Как залог успеха... Здоровье и стрессоустойчивость, достаточный временной ресурс на самостоятельную работу, а также (и это самое важное!!!) понимание и поддержка со стороны семьи и близких.

## Как стать Weinakademiker?

Винный академик/Weinakademiker – квалификация, которая присуждается после окончания Австрийской академии вина.

Для начала необходимо сдать все экзамены 4-го уровня WSET Diploma, а затем написать и защитить мини-диссертацию (Thesis). Тему студент выбирает сам, но ее нужно обосновать и предварительно утвердить у директора академии.

Я давно работаю с итальянскими винами, с фокусом на их автохтонные сорта. Поэтому тему своего исследования я сформулировала как «Incredible Verdicchio: the potential to produce Italy's greatest white wine». К тезису предъявляются четкие требования, детально прописанные в специальном руководстве (guideline). Объем не должен превышать 3300 слов.

Часто именно это требование оказывается самым сложным. Все кандидаты пишут много и длинно, а потом вынуждены сокращать.

Защита проходит на английском языке. Автор выступает с докладом, потом отвечает на вопросы со стороны комиссии.

Успешно защитившихся «новоиспеченных» Винных академиков через 3 месяца приглашают на торжественную церемонию награждения, которая проходит в роскошных интерьерах замка Эстерхази под звуки живой музыки и аккомпанемент лучших австрийских вин.

## Зачем?

Результат стоит всех затраченных усилий. Имя – в камне: на стене альма-матер указаны все Винные академики! Престижный диплом и титул, подкрепленный реальными знаниями. Но это далеко не все... Международное винное образование открывает новые двери: возможности, самореализация, карьера, качественный круг общения, взаимодействие с иностранными коллегами и прочие приятные бонусы.



26-29  
АВГУСТА  
2021

Гранд Отель  
СОЧИ «Жемчужина»

ФЕСТИВАЛЬ «СЫРА, МЁДА  
& ВИНОГРАДНЫХ НАПИТКОВ»

18+

ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ  
СОУД

SOUD.RU  
vika@soud.ru

+7(862) 262-26-93;  
+7 (928) 663-92-17;

## Винная школа «Миллезим»

– официальный провайдер международного образования  
«Wine & Spirit Education Trust» (WSET)



ШКОЛА  
МИЛЛЕЗИМ



WSET  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

приглашает на курс 3-го уровня Level 3 Award in Wines Intensive English!

- Даты – с 23 по 27 сентября 2021 года
- Срок подачи документов – до 9 сентября
- Преподаватель курса – Frank Smulders, обладатель титула Master of Wine

## Как проходит обучение?

- Интенсив - 4 дня лекций
- Экзамен на 5-й день
- Обучение на английском языке
- Более 70 дегустационных образцов
- При успешной сдаче экзамена выдается международный диплом

Подробная информация на сайте школы: <https://wineprofi.com/kursy>  
Телефон: +7 991 032 6388, e-mail: [wset@wineprofi.com](mailto:wset@wineprofi.com)



## КАКИЕ ПЕРЕМЕНЫ ЖДУТ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОНЬЯКА?

Установлен переходный период в 7 лет, во время которого для производства в России коньяка допускается переработка или использование коньячного дистиллята, произведенного за рубежом. По принятым в июле 2021 года поправкам в Закон о виноградарстве и виноделии в России через семь лет по аналогии с уже действующими нормами по «Вину России» и «Российскому шампанскому» на рынке останется «Коньяк России» (коньяк – полностью на 100% произведенный из винограда, выращенного на территории Российской Федерации).

Остальная продукция будет называться «Бренди». Написание Cognac по-французски (так же как и в случае с Champaгне) можно будет использовать производителям из соответствующего региона Франции.

Вопрос с названием «Армянский коньяк» будет обсуждаться в рамках принятия нового Технического регламента ЕАЭС. По соглашению с Европейским союзом Армения с 2017 года 25 лет может экспортировать свою продукцию под наименованием «Армянский коньяк», в том числе в Россию, в написании наименования продукции на русском, но не на латинице. На латинице армянская продукция называется «Armenian Brandy».

Конференция VIII Черноморского форума виноделия, состоявшаяся 9 июня 2021 года в Новороссийске, ожидаемо стала последней площадкой для обсуждения законодательства о «Коньяке России» перед принятием поправок в ФЗ-468, обсуждались и другие законодательные инициативы (о конференции VIII ЧФВ см. на [www.blackseawine.ru](http://www.blackseawine.ru)).



Эксперты на конференции отметили, что коньяк и бренди как продукция, произведенная из винограда, является частью международных соглашений в рамках OIV (Международной организации виноградарства и виноделия). Россия – член OIV (MOBB). MOBB – это межправительственная организация, ее нормы носят в большей степени рекомендательный и технический характер, но все они принимаются консенсусом. Россия голосовала за все эти стандарты и регламенты, кроме того, русский язык после многолетнего перерыва вновь стал одним из официальных языков организации наряду с английским, французским, итальянским, испанским и немецким, это предполагает, что все термины и наименования должны быть взаимно переводимы, в том числе и на этикетках. Но в слу-

чае «Коньяка России» российская доктрина приоритета национального права вновь сыграла свою роль. «Поправки по коньяку» являются безусловной победой российского Союза производителей коньяка (Союзконьяк), который просил пятилетний переходный период для производителей, использующих импортное сырье, а приняли даже семилетний транзит. Союзконьяк объединяет самых крупных производителей коньяка (среди них «КиН», «Альянс 1892», «Алвиса» и др.), половина из которых находятся не в винодельческих регионах, и абсолютное большинство предприятий-участников широко используют импортное сырье. Хотя нужно отметить, что в союзе участвует и знаменитый Кизлярский коньячный завод – один из лидеров в стране по производству коньяка из

собственных дистиллятов. Будут ли другие «коньячные гранды» Союзконьяка вкладываться во время этого достаточно долгого переходного периода в развитие виноградарства для своей сырьевой базы? По мнению экспертов, выступавших на конференции VIII ЧФВ, это маловероятно, скорее всего, они спокойно переведут часть продукции в разряд «Бренди». Все же это наименование звучит не так «жестко» для уха россиянина, как в случае изменения других наименований по ФЗ-468: «Винный напиток» («бывшие вина», в изготовлении которых, например, использовались импортные виномаериалы, или «Плодовая алкогольная продукция», так сейчас по закону будут называться гранатовые и др. «бывшие фруктовые или плодовые вина»).

(Продолжение на стр. 10)

### НОВОСТИ

#### Русский язык возвращается в OIV

12 июля 2021 года на XIX Генеральной Ассамблее Международной организации виноградарства и виноделия OIV русский язык окончательно вернул себе статус официального в этой межправительственной организации.

Переходный период по интеграции русского языка в MOBB был анонсирован на XVIII Генассамблее этой организации в ноябре 2020 года.

Русский снова стал официальным языком OIV наряду с английским, французским, итальянским, испанским и немецким. Все термины MOBB должны быть уже официально взаимопереводимы на этих шести языках и использоваться в наименованиях винодельческой продукции, описании на этикетках и маркетинге.

На XIX Генассамблее также было принято решение перевести штаб-квартиру OIV в столицу Бургундии – Дижон. Этот город победил в тендере Реймс и Бордо, две другие столицы знаменитых винодельческих регионов. Впервые с 1924 года организация покинет ставший уж слишком дорогим по аренде Париж. Напомним, что Франция вместо взноса оплачивает функционирование штаб-квартиры MOBB. Впрочем, Париж никогда географически не был частью винодельческого пояса, так что в каком-то смысле «винная правда» восторжествует.

Черноморский форум виноделия на своих мероприятиях под эгидой OIV в России и за рубежом в последние годы активно лоббировал возвращение русскому языку статуса официального. Русскоговорящие зарубежные друзья ЧФВ также играли свою роль в лоббировании возвращения официального статуса русскому языку, и это взаимовыгодный процесс, поскольку многим участникам ЧФВ легче общаться на русском с коллегами из других стран. В целом более чем для 200 млн жителей стран – участниц OIV русский является родным или основным языком межнационального общения, обгоняя по количеству приверженцев некоторые «официальные винные языки».

Черноморский форум виноделия [www.BlackSeaWine.World](http://www.BlackSeaWine.World)



**Винодельня Loco Simbali Winery выводит на рынок новую лимитированную линейку легких свежих вин от Олега Репина: сухое белое вино Loco Simbali Orange и сухое красное вино Loco Simbali Pinot Meunier.**

## ЛОСО СИМБАЛІ ПРЕДСТАВИЛА НОВЫЕ ВИНА ОТ ОЛЕГА РЕПИНА

Модный тренд на легкие свежие вина отмечают многие эксперты, от знаменитого Магистра вина Фрэнка Смулдерса из Голландии до российского Винного академика Леонида Фадеева. Эти вина имеют освежающую кислотность и обладают яркой минеральностью.

Как и все новое, мода на orange wine – это хорошо забытое старое. Сухое белое вино Loco Simbali Orange изготовлено из сортов Мускат Белый, Мускат Оттонель и Рислинг Рейнский по древней технологии (с настаиванием на мезге), но в популярном стиле, который подразумевает легкость и чистоту вкуса. За счет контакта ягод с виноградной кожей

вино приобретает свой нарядный янтарно-оранжевый оттенок. Виноград собран вручную с выделенного участка, расположенного в непосредственной близости от самой винодельни. Время от сбора до переработки ягод занимает считанные минуты, что позволяет сохранить тончайшие ароматические оттенки мускатных сортов и придает вину беззаботный летний характер. Первый оранж Олега Репина получился с мягким фруктовым вкусом, с умеренной танинностью и пикантной горчинкой в послевкусии.

Новое вино Loco Simbali Pinot Meunier – на одной волне с мировым трендом на сочные, свежие красные

вина с фруктовой ароматикой. Виноград сорта Пино Менье выращен на участке, расположенном на южном склоне подножия холма Высота Горная. Высокое содержание активной извести дарит этому красному вину приятную кислотность, восхитительную молодость и освежающую минеральность. Благодаря едва ощутимому, почти невесомому шелковистому танину вино отличается легкостью и универсальной гастрономичностью.

«Loco Simbali Оранж – это первый опыт производства вина «нового поколения» в рамках терруара Балаклавы, – говорит совладелица винодельни Loco Simbali Winery Снежанна

Георгиева. – Стистика этого вина отличается от всех оранжей Крыма. Здесь в ассамбляже участвуют Рислинг более позднего сбора и два вида Муската. Ориентальная ароматика Мускатов очень интересно сочетается со строгой цитрусовой нотой Рислинга.

Пино Менье – первый glou-glou wine\* Олега Репина. Вино из редкого сорта Менье – бескомпромиссная свежесть и легкость. Это вино, которое не перегружает рецепторы, а дарит мгновенное удовольствие».

\* glou glou – французский термин, характеризующий популярный в Европе и Америке стиль легких свежих вин.



## НОВОСТИ



### Агрофирма «Южная» провела показ техники

9 июля в поселке Таманский состоялось торжественное открытие многофункционального Центра ремонта агрофирмы «Южная». В нем приняли участие представители администрации Краснодарского края и крупных дилерских компаний Юга России.

В рамках открытия центра прошел уникальный демонстрационный показ сельскохозяйственного оборудования нового поколения от ведущих мировых производителей. Гости мероприятия увидели интерактивное шоу, выступление творческих коллективов, а также продегустировали продукцию «Кубань-Вино».

ГК «Ариант» является одним из флагманов виноградарства и виноделия России. Перед компанией сегодня стоит задача полной модернизации оборудования и парка сельскохозяйственных машин.

Применение современных технологий обеспечивает более качественную работу в поле, позволяет максимально бережно убирать и перерабатывать виноград.

Высокотехнологичный сервисный центр агрофирмы «Южная» будет осуществлять диагностику, техническое обслуживание и полный спектр ремонтных работ всего парка компании – от культиватора и трактора до легкового и грузового автотранспорта.

Ремонтная станция спроектирована и построена в соответствии с мировыми стандартами, снабжена современным сервисным оборудованием и полностью автоматизирована.

# КАКИЕ ПЕРЕМЕНЫ ЖДУТ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОНЬЯКА?



(Окончание, начало на стр. 9)

По мнению экспертов, в случае производства «Коньяка России» уже после семилетнего переходного периода крупнейшие производители будут уповать на поставки уже работающих в настоящее время российских производителей дистиллятов. Маловероятно и появление на этом рынке новых крупных игроков. Трудность не только в развитии виноградников и конкуренции за виномастеры с производителями тихих и игристых вин – цена самой лицензии на производство бутылочного коньяка кусается. Она

равна 9,5 млн рублей, причем столько же стоит лицензия и на производство коньячных дистиллятов. Напомним, что лицензия на производство вина стоит 800 тыс. руб., а для КФХ она стоит сейчас 60 тыс. руб.

С обеспечением российских коньячных заводов сырьем, произведенным из винограда, выращенного в России, дело сейчас обстоит даже намного хуже, чем с обеспечением сырьем производителей тихих и игристых вин. Примерно 7% всего коньячного рынка России (включая импорт) занимает продукция дагестанских производи-

телей, которая сейчас практически полностью производится из собственного винограда. Более того, из Дагестана поставляются в достаточно большом количестве дистилляты и на другие предприятия. В этой республике сегодня разливают свои марки коньяка, используя местные дистилляты, и ряд винодельческих предприятий из других регионов России.

Плюс, по предварительной оценке, сейчас еще около 4% всего рынка занимает коньяк, произведенный винодельческими предприятиями Кубани, Крыма и Ставрополя на российских коньячных дистиллятах. К этому нужно добавить коньяки, производимые из российского сырья в невинодельческих регионах. На

делии. Другая, несколько меньшая, часть экспертов отметили, что и без того сложное «винодельческое законодательство» станет еще более громоздким, да и экономические цели «богатых коньячников» и виноделов несколько разные. Коньяк можно было бы и не вводить в Закон о виноградарстве и виноделии в России.

Однако коньяк уже стал частью законодательства о вине. Время покажет, каким будет возможный синергетический эффект для всей отрасли. В любом случае во главу угла поставлена задача быстрого, практически мобилизационного, развития собственных виноградников. Вспомним 1950-е, когда только в Крыму высаживалось более 10 тыс. га



сегодняшний момент только небольшая часть производимой коньячной продукции может претендовать на наименование «Коньяк России».

На конференции VIII ЧФВ мнения экспертов, руководителей СПО и ассоциаций виноделов разделились. Часть из них были рады тому факту, что коньяк, виноградная водка, бренди и другие крепкие спиртные напитки, производимые из винограда, стали частью российского законодательства о виноградарстве и вино-

виноградарства ежегодно. Если будет возможность развивать создание сырьевой базы в винодельческих регионах России, хотя бы в половину такого темпа роста, то в обозримом будущем решение проблемы виномастеров как для виноделов, так и для производителей коньяка представляется возможным. Пока же темпы роста сырьевой базы далеки от оптимальных.

Черноморский форум виноделия  
[www.BlackSeaWine.world](http://www.BlackSeaWine.world)

## ВИНА «АБРАУ-ДЮРСО» ЗАВОЕВАЛИ 14 МЕДАЛЕЙ ОТ DECANTER

На дегустационном конкурсе Decanter World Wine Awards 2021, прошедшем в Лондоне, игристые и тихие вина из коллекций Группы компаний «Абрау-Дюрсо» удостоены 14 наград – семи серебряных и семи бронзовых медалей.

Состязание этого года стало крупнейшим в семнадцатилетней истории конкурса: в течение 15 дней жюри из 170 специалистов исследовало рекордное количество образцов – 18 094 – из пятидесяти шести стран мира. В состав комиссии вошли эксперты мирового уровня, 44 из которых являются обладателями звания Master of Wine, а 11 из них имеют звание Master Sommelier. Наибольшее количество наград среди производителей из России получили вина ГК «Абрау-Дюрсо».

Образцы из коллекций ГК «Абрау-Дюрсо» ежегодно принимают участие



в самых известных международных экспертных конкурсах, стабильно демонстрируя высокий результат. По итогам Decanter World Wine Awards 2021, серебряных наград были удостоены классические игристые вина

«Империал» Rosé Brut 2015 года, Victor Dravigny Extra Brut 2017 года, Victor Dravigny Rosé Brut 2018 года, а также игристые вина «Винодельни Ведерниковъ» – «Сибирьковский» / Цимлянский черный» Extra Brut 2017

года и «Цимлянский черный» Brut 2017 года.

Двумя серебряными медалями были отмечены «Шардоне Абрау-Дюрсо» 2018 и 2019 годов из премиальной коллекции. Эти вина имеют мягкий, округлый вкус с шелковистой текстурой и минеральными нотами, освежающей кислотностью и долгим послевкусием. В букете преобладают ароматы пряной ванили, спелого персика, луговых цветов, а также ощущаются тонкие нюансы дуба. Они изготовлены из винограда сорта Шардоне, выращенного на лучших участках Абрау-Дюрсо. В 2021 году «Шардоне Абрау-Дюрсо» 2018 года уже было удостоено золотой награды и звания Best of Show на другом престижном дегустационном конкурсе – Mundus Vini.

Бронзовые награды получили: коллекционное игристое вино «Империал» Vintage Brut 2016 года, моносепажное вино из винограда сорта Пино Нуар

Brut d'Or Blanc de Noirs 2017 года, Victor Dravigny Brut 2017 года и «Сибирьковский» Extra Brut 2017 года от «Винодельни Ведерниковъ». Среди тихих вин бронзу завоевали «Рислинг Абрау-Дюрсо» 2018 и 2019 годов, а также «Каберне Совиньон» 2014 года «Винодельни Ведерниковъ».

Decanter World Wine Award (DWWA) – один из самых влиятельных конкурсов в винном мире. Он ежегодно проходит в Лондоне начиная с 2004 года. Судьи оценивают вина, заранее распределенные по категориям: регион, сорт винограда, цена, при этом им неизвестны производитель и наименование бренда. После оценки результаты проб сравниваются для достижения консенсуса в отношении каждой медали. Награды присваиваются в соответствии со 100-балльной системой оценки, которая используется международным рейтингом Decanter и многими ведущими винными критиками по всему миру.