

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 4 (60)
Июнь 2022

СОБЫТИЯ



Кто завоевал 20-й «Балтийский кубок»?

1-2 июня 2022 года в Санкт-Петербурге проходил XX юбилейный открытый конкурс сомелье «Балтийский кубок». Заслуженную и долгожданную победу в нем с результатом 77,6% одержала Вероника Смирнова (FortWine, Санкт-Петербург).

Отметим, что Вероника лидировала на протяжении всех трех этапов конкурса.

Остальные ступени пьедестала почета распределились между участниками так же, как и в 2021 году. Второе место с результатом 76,8% завоевал президент Уральской ассоциации сомелье Максим Гребеник (L-Wine, Екатеринбург). Третье место заняла сомелье ресторанов Birch и Osteria Betulla Вероника Вильчик (Санкт-Петербург), набравшая 52,3%.

Результаты полуфинала:

- 1-е место – Вероника Смирнова (FortWine, Санкт-Петербург) – 87%.
- 2-е место – Максим Гребеник (L-wine, Екатеринбург) – 81%.
- 3-е место – Вероника Вильчик (ресторан Birch и Osteria Betulla, Санкт-Петербург) – 75,7%.

(Продолжение на стр. 3)

ЖОРЖ БЛАНК: «ГЛАВНАЯ НАГРАДА – ТО, ЧТО НАШИ ВИНА ЛЮБЯТ И ПОКУПАЮТ!»

Пошел шестой год с того момента, как Жорж Бланк, работавший в разное время в известных шампанских домах Франции – Pommery, Lanson, Moët & Chandon, а также в Межпрофессиональном комитете виноделов Шампани (CIVC), стал главным виноделом Русского винного дома «Абрау-Дюрсо». О том, что ему уже удалось сделать, а что еще только предстоит, известный французский винодел рассказал газете Wine Weekly.

– В 2016 году вы приехали работать в «Абрау-Дюрсо». Долго ли принимали решение о переезде в Россию? Какими были ваши первые впечатления? Что понравилось на винодельне, а что захотелось изменить в первую очередь?

– Да, уже шестой год я работаю в «Абрау-Дюрсо». О Русском винном доме как весьма амбициозном проекте я услышал от одного знакомого. И когда я увидел это место собственными глазами, то понял: работать здесь мне будет очень интересно. Приехав на завод, я осмотрел технологическое оснащение, виноградники – все оказалось именно так, как мне рассказывали. И я остался. При этом первые впечатления от «Абрау-Дюрсо» оказались «контрастными» – показалось, что я попал на производство в Шампани, но только 25 лет назад.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



Российский конкурс сомелье-2022 пройдет в июле

1-2 июля в Москве, в Центре международной торговли, будет проходить Российский конкурс сомелье-2022 (РКС), проведение которого было перенесено с 29-30 апреля. За звание лучшего будут бороться 40 конкурсантов со всей России, завоевавших это право в ходе 4 отборочных этапов, состоявшихся в 2021-2022 годах.

Напомним, что в 2021 году Российская ассоциация сомелье (РАС) начала проводить отборочную кампанию для участия в 21-м РКС по совершенно новой схеме. Начиная с прошлого года была введена новая, расширенная система регионального отбора участников конкурса.

Для этого были созданы 4 дивизиона: Восточный (со штаб-квартирой в Екатеринбурге), Западный (со штаб-квартирой в Сочи), а также Москва и Санкт-Петербург.

(Продолжение на стр. 2)

«ВКУС МОСКВЫ» С НОВА ПРОЙДЕТ В ЛУЖНИКАХ



23-26 июня в столичных Лужниках на берегу Москва-реки будет проходить фестиваль «Вкус Москвы-2022», который объединит все лучшее из опыта предыдущих лет и добавит актуальные тренды, став знаковым мультиформатным событием и одним из главных летних событий культурной жизни России.

Топовые блюда московской и мировой кухни, новинки бьюти-индустрии, мода, туризм, арт, спорт, конкурсы, интернет-технологии, презентации новых гастрокниг, лекции и музыка – впервые на одной площадке будет представлено все, что формирует стиль жизни современных москвичей.

Основные площадки фестиваля располагают гостей к активному городскому отдыху в кругу семьи и друзей, где можно отведать изысканные блюда от лучших ресторанов Москвы, позаниматься спортом на открытом воздухе, посетить различные мастер-классы и лекционные программы. Здесь каждый посетитель станет не просто гостем, а создателем контента и активно-

В программе данного фестиваля всегда делался акцент на щедрых традициях гостеприимства в мире и стране, на атмосфере приготовления незабываемых сочетаний блюд с лучшими брендами продуктов питания и напитков, на красивых дегустациях и развлекательной программе, а это ведь отличный способ узнать об истории и кулинарной традиции того или иного региона РФ, той или иной страны и попробовать их на вкус. Кроме того, это возможность на какое-то время «вернуться» в тот регион, в ту страну, где когда-то побывали, снова пройтись по ее знаковым местам, ресторанам и вспомнить и сравнить лучшее. Можно будет посетить маркеты как с деликатесами от самих производителей, так и множеством всяческих

нужных для здоровья и дома предметов и аксессуаров с их последующим приобретением.

Фестиваль «Вкус Москвы-2022» объединит более 100 компаний-участников и 120 шеф-поваров из культовых ресторанов столицы. Но, пожалуй, главной фишкой фестиваля этого года станет отдельная площадка – Chef & Гриль. Основной партнер этой зоны – компания-дистрибьютор грилей и аксессуаров, собравшая вокруг себя производителей и поставщиков специй, соусов, мяса, птицы. На Chef & Гриль посетителей ждет масса интерактивных мероприятий: от баттлов на тему: «Лучший стейк», «Лучшая котлета для бургера», «Лучшее блюдо из рыбы» и «Лучшее блюдо из морепродуктов» до установки рекорда «Вкуса Москвы». И вам в этом будут

помогать профессионалы готовки на грилях, самые лучшие шеф-повара России.

Выставочная компания «Асти Групп», основанная в 2000 году, реализует 18 международных эксклюзивных проектов в 12 городах мира, принимая свыше миллиона посетителей в год. «Асти Групп» является идеологом и организатором фестиваля «Вкус Москвы» / Taste of Moscow, международного проекта Discover Russian Cuisine, а также эногастрономического салона VINSPIRATION – профессиональной платформы для производителей вина, сопутствующих товаров и услуг. «Асти Групп» проводит российский отборочные туры самых престижных мировых конкурсов поваров и кондитеров – Bocuse D'or и La Coupe du Monde de la Pâtisserie.

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)



Российский конкурс сомелье-2022 пройдет в июле

Первый отборочный тур состоялся 23-24 октября в Москве, в отеле «Балчуг Kempinski», в рамках проведения «Московского кубка сомелье».

За ним 6-7 ноября последовал розыгрыш «Уральского кубка сомелье» в Екатеринбурге, где назвали 10 лучших участников из Восточного дивизиона. 27-28 ноября в Сочи прошел конкурс «Южный кубок сомелье», жюри которого определило тех, кто будет представлять Западный дивизион в финале чемпионата.

После подведения итогов конкурса «Петербургский кубок сомелье», который проходил 5-6 февраля в Санкт-Петербурге, были определены имена всех 40 конкурсантов, которые в 1-2 июля 2022 года будут бороться за звание «Лучший сомелье России» в Москве.

2 июля в Москве, в Центре международной торговли, состоится финал Российского конкурса сомелье-2022, гости которого смогут посмотреть выступление трех лучших сомелье России и принять участие в дегустационном «Салоне сомелье», в рамках которого дистрибьюторы, импортеры, российские виноделы представят свои лучшие вина.

Зарегистрироваться в качестве гостя финала Российского конкурса сомелье-2022 и «Салона сомелье» Вы сможете с 1 мая, пройдя по ссылке:

<https://www.sommelier.ru/registraciya-gostey-na-rks>

ЖОРЖ БЛАНК: «ГЛАВНАЯ НАГРАДА – ТО, ЧТО НАШИ ВИНА ЛЮБЯТ И ПОКУПАЮТ!»



(Продолжение. Начало на стр. 1)

Было очевидно, что винодельня «Абрау-Дюрсо» еще не достигла пика технологической оснащенности, поэтому здесь есть перспектива и простор для творчества и есть над чем работать. Однако, я не стремился с ходу что-то менять – прежде всего, хотелось посмотреть, как здесь все устроено. Для этого потребовалось время. Период наблюдений продолжался с апреля по сентябрь, а с начала сезона я уже начал вносить изменения.

– Как долго Вы входили в курс дела, как складывался ваш рабочий день? Вы встречались с людьми, изучали производственный процесс, ездили на виноградники, исследовали почвы?

– Я поставил перед собой задачу за месяц познакомиться с основными «действующими лицами» предприятия, понять их роли в производственном процессе и то, какими «инструментами» пользуется каждый из них. Мой предшественник помог мне освоиться в этот переходный период и, можно сказать, ускорил этот процесс.

Второй моей задачей стало выстраивание схемы нашей работы: необходимо было собрать команду и совместными усилиями пересмотреть весь

производственный процесс, чтобы затем оптимизировать его. Нужно было понять, что имеется у «Абрау-Дюрсо», какие объемы и какой виноматериал есть в цеху, каково количество виноматериалов прошлых лет, какие у завода тоннели и проч. Виноградники, в свою очередь, требовали аудита, чтобы выяснить перспективные планы поставок и определиться с «исходными данными», то есть решить, какого сорта виноград нам нужно посадить.

– В первые дни Вам, наверное, приходилось дегустировать много разных винтажей. Какие игристые вина Вам понравились, а к каким вы отнеслись критически?

– Да, первым этапом было знакомство с винами «Абрау-Дюрсо». Правда, не могу назвать это обширной дегустацией – остатки были не столь многочисленными. Некоторые вина обладали тем или иным дефектом – где-то была окисленность, где-то горечь, но «Империал» Vintage был самым чистым, имел свое лицо и свои особенности.

– С каких изменений Вы начали свою деятельность на должности главного винодела «Абрау-Дюрсо»? Как это повлияло на качество и органолептические характеристики вашего первого здешнего винтажа?

– Одной из важнейших задач урожая 2016 года стало увеличение его объема и пополнение запасов классического вина в тоннеле – они оказались весьма невелики. Кроме того, нужно было провести классификацию вина, понять, какой стиль у вин коллекции Victor Dravigny и «Империал». Я понимал, что уже с первого урожая мне нужно подготовить купажи: делать отдельный купаж для Dravigny, отдельный – для «Империал», так как они должны быть разными. Необходимо было навести порядок: например, Blanc de Blancs оставить, а от какого-то вина лучше было отказаться. Аудит показал, что нужно увеличивать долю розовых вин, и мы начали активно заниматься Пино Нуаром. Розовые игристые вина «Абрау-Дюрсо» – отдельный предмет гордости, чуть подробнее о них я, конечно, еще расскажу.

– Уже на начальном этапе работы в «Абрау-Дюрсо» Вы поняли, что требуется изменить иерархию принятия решений?

– Это так. До моего прихода «отмашку» порой давала и лаборатория, но я понимал, что она должна предоставлять рекомендации, а решения все-таки остаются за виноделами. Мы договорились, что виноделы вместе

с лабораторией составят план контроля качества, которому мы все будем следовать, но при возникновении спорных ситуаций разрешать их будем совместно. Правда, последнее слово всегда остается за виноделами.

– Когда вышло первое вино, полностью сделанное Вами на «Абрау-Дюрсо»? Как Вы сегодня его оцениваете? Можете ли сравнить вина, созданные в первый год работы в России, и те, что появились спустя пять лет? В чем отличия каждого из винтажей, какой из них, на ваш взгляд, стал самым удачным?

– Первое вино было создано мной из винограда урожая 2016 года. Тогда я структурировал материалы, которые потом стал воспроизводить ежегодно, чтобы у каждой гаммы была своя индивидуальность. Я стремился, чтобы уровень брота в любой партии был неизменно высоким, чтобы от партии к партии в качестве вина не было никаких вариаций. Эти параметры требовалось выровнять и добиться стабильности качества. Что касается эволюции вина за пять лет, то у нас значительно увеличились объемы производства, появились новые прекрасные вина. К примеру, игристые вина Blanc de Noirs и Brut d'Or Rose. Изначально в моносапажной линейке



КОМПАНИЯ «ЦЕНТРОБАЛТ» ПРЕДСТАВЛЯЕТ НОВУЮ КОЛЛЕКЦИЮ НЕМЕЦКИХ ВИН

Weingut Römerhof

Винодельня Römerhof в Трабен-Траббахе управляет вместе со своим братом Юргеном винодел и мастер погреба Вальтер Ремер. Винодельня основана на стандартах Grand Cru Бордо с собственной классификацией виноградников: урожайность снижена, сбор винограда строго вручную – за несколько проходов, собирают только здоровый, полностью спелый виноград. В 2020 году Necto I 2017 был назван «Лучшим сухим Рислингом Германии» и удостоен редкого двойного золота на всемирном конкурсе Mundus Vini. В России представлены несколько линеек вин этой винодельни: Necto I Riesling 2019, 2018 и 2016

годов, Necto II Riesling 2016 года и Necto III Riesling 2014 года.

Weingut Leonhard

Все началось в 1970-м с участка земли площадью 1,8 га в Нирштайнер Розенберг, доставшегося в наследство Питеру Леонарду. До этого он проработал управляющим на винодельне Louis Guntrum 30 лет. Его сын Клаус Петер присоединился к бизнесу в 2006 году, пройдя обучение на винодельнях Курта Дартинга в Бад-Дюркхайме и Müller-Catoir в Нойштадте. Он продолжает традицию при поддержке сестры Сюзанны, которая также изучала виноделие. 7,5 га виноградников хозяйства находятся на южной окраине Нирштайна.

Осенью 2001 года семья приобрела красивое здание бывшей винодельни в непосредственной близости от виноградников, которое изображено на этикетке. Винодельня владеет участками в Патерберге, Розенберге и участками Ольберг, Петтенталь и Хайлигенбаум в Ротен Ханге.

Среди новинок – вина Нирштайнер Патерберг Пино Блан Шпетлезе и Нирштайнер Ольберг Рислинг Шпетлезе, оба урожая 2020 года.

Weingut Meier

Еще одной новинкой стали вина Рислинг Орденсгут и Граубургундер Орденсгут урожая 2020 года от небольшой семейной винодельни из Пфальца. Хозяйство расположено

в Вайере, примерно в 30 км от границы с Францией, на высоте около 300 м, прямо на краю горной цепи Хаардт, которая является естественным продолжением эльзасских Вогезов. Она работает с 1885 года, и сегодня хозяйством владеет уже пятое поколение семьи Майер. В ее собственности 20 га виноградников, где высажено 17 сортов винограда, среди которых преобладают классические сорта. Сейчас компания находится на этапе перехода к органическому виноградарству. Кроме того, Weingut Meier внесен в список 30 лучших виноделен в Пфальце, а Георг Майер в 2020 году был признан одним из 20 лучших молодых виноделов Пфальца.



В преддверии летнего сезона виноторговая компания «Центробалт» пополнила свой ассортимент коллекцией немецких белых вин: Weingut Römerhof из Мозеля, Weingut Leonhard из Рейнгессена и Weingut Meier из Пфальца.



Brut d'Or был только Blanc de Blancs, а теперь в ней три вина. Brut d'Or Rosé создано из винограда сорта Пино Нуар, который демонстрирует превосходные результаты в терруаре Абрау-Дюрсо. Вино с устойчивым муссом и насыщенной ягодной ароматикой. В нем можно почувствовать ноты зефира, домашней пастилы, клюквы в сахаре, кизилового джема. Трехлетняя выдержка в горных тоннелях «Абрау-Дюрсо» вносит в палитру Brut d'Or Rosé полновесность. Возможность создавать такие уникальные вина сегодня появилась в том числе благодаря увеличению общих объемов производства.

– Можете привести какие-то цифры?

– Если в 2015 году объем продукции, созданной по классическому методу, составлял около двух миллионов бутылок, то сейчас прирост составил почти 40%. Речь идет о трех линейках: Victor Dravigny, Brut d'Or и «Империал» – именно здесь за пять лет произошли существенные изменения. Говоря о наилучшем миллезиме, отдам должное урожаю 2016 года, моему первому урожаю, к созданию которого я приложил максимум усилий. На Всероссийском саммите виноделов 2018 года Гран-при за лучшее классическое белое вино было вручено вину Dravigny Brut 2016 года. В 2016 году я заложил наибольший объем Victor Dravigny брют – более миллиона бутылок. На саммите 2021 года игристые вина «Абрау-Дюрсо» стали триумфаторами. Кубок СВВР в номинации «Игристые вина, созданные по классической технологии шампанзации» завоевало вино «Империал» Vintage Brut 2016, а среди игристых, произведенных резервуарным методом, лучшим стало Abrau Durso Reserve Brut Rosé. Уверен, что и в будущем нас ожидают подобные приятные сюрпризы. Кстати, «Империал» Vintage 2016 года урожая выпускался в полуторалитровых бутылках – для «Абрау-Дюрсо»

это было инновацией: мы осуществили ее, минуя трансвазирование и сделав тираж напрямую. Горжусь тем, что наш «Империал» Vintage в объеме Magnum 1,5 л получил высокое признание.

– Что касается магnumов – какой объем продукции выпускается в таких бутылках и каковы его перспективы?

– Полуторалитровых бутылок мы делаем около 5 тыс. штук. Тираж осуществляется напрямую в конечную емкость без трансвазирования. Объем производства таких образцов сейчас гораздо меньше, чем 3–3,5 млн обычных бутылок, но в дальнейшем будем стремиться увеличивать объемы.

– Есть ли спрос на вино в этой таре?

– Спрос есть, но он пока не столь велик, как на вина в обычной таре, и здесь есть над чем работать.

– Допустимо ли для Вас сравнивать игристые вина «Абрау-Дюрсо», которые были сделаны под вашим руководством, с классическими винами Шампани? Если да, то в чем они похожи и в чем различаются?

– Этот вопрос мне задают довольно часто, в том числе и потому, что я учился в Шампани. Однако я не ставлю цели приблизить или сравнить российские игристые вина с шампанскими. Думаю, что все вина должны сохранять свою индивидуальность, и моя задача – сделать хорошее, качественное игристое вино «из России». Схожесть вин можно найти в тонкости вкуса, игре пузырьков, в свежести и цветочно-фруктовой ароматике, но все-таки между российским и французскими винами больше различий, чем сходств. Игристое вино из России должно иметь свои особенности, а шампанское возможно только в Шампани.

– В одном из своих интервью Вы сказали об увеличении потребления розовых игристых вин во всем мире и в России в частности. Как «Абрау-Дюрсо» сегодня реагирует на рост спроса в этой нише? Тема розе на

«Абрау» началась только с вашим приходом или до этого тоже были попытки делать розовое?

– До моего прихода на предприятии уже выпускали розовые вина, существовал Victor Dravigny Brut Rosé. Просто, когда я приступил к работе, мы начали увеличивать объемы его производства.

Мы увеличили не только объем выпуска розовых вин, но также изменили подход к их качественным параметрам – усовершенствовали купажи. Сегодня основа стиля розовых игристых вин «Абрау-Дюрсо» – виноград сорта Пино Нуар, многогранность которого раскрывается как в Victor Dravigny Brut Rosé, так и в Brut d'Or Rosé и «Империал» Brut Rosé. Одна из ключевых особенностей «Абрау-Дюрсо» также заключается в том, что для получения розе мы не смешиваем белое вино с красным.

Покупатели и поклонники «Абрау-Дюрсо» уже оценили результаты нашей работы в этом направлении.

– Сколько сейчас выпускается розовых вин и какую долю от общего производства «классики» они составляют?

– В 2016 году розового у нас было 2–3% от всего объема продукции, а сегодня – 10%. Это серьезное увеличение.

– Вы рассказывали, что к моменту вашего прихода в «Абрау-Дюрсо» значительную долю от общего объема производства составлял резервуарный метод и практически все вина, произведенные этим способом, изготавливались из импортных и заказанных у других хозяйств виноделия. Каково сегодня соотношение «резервуарных» и «классических» игристых вин в общем объеме и как оно будет меняться в дальнейшем?

– Да, сегодня большая часть наших игристых вин производится резервуар-

ным методом. С июня 2020 года наши резервуарные вина на 100% состоят из российского виноделия.

– Виноградники «Юбилейной» приобретались как раз для импортозамещения? Сейчас ваше предприятие использует какой-то виноград с него?

– Да, виноградники «Юбилейной» приобретены для того, чтобы обеспечить «Абрау-Дюрсо» виноделием отечественного производства. Начиная с урожая 2020 года мы стали принимать отсюда виноград для обеспечения выпуска нужных объемов игристого вина.

– Пока собственных виноградников недостаточно?

– Да, пока не хватает, мы еще не вышли на уровень полного обеспечения своим сырьем.

– В 2021 году вы стали, помимо главного винодела по игристым, еще и директором по виноделию ГК «Абрау-Дюрсо». В вашем ведении сейчас находится весь процесс: от сбора урожая до ассамбляжа. Производством тихих вин тоже теперь руководите? Если это так, то насколько изменились ваши обязанности?

– Со сменой должности глобальных изменений в обязанностях у меня не произошло. Как и прежде, я отвечаю за весь производственный процесс, начиная со сбора урожая до готовой продукции, и это относится как к игристым, так и к тихим винам. Тихие вина у нас выпускаются на двух производственных площадках: «Абрау-Дюрсо» и «Лоза».

У них также есть линейка вин более высокого качества – Abrau Estates, в которую входят вина уровня премиум. Я отвечаю за производственный процесс премиальных тихих вин «Абрау-Дюрсо» и частично участвую в производстве тихого вина на «Лозе» – как главный винодел с функциями контроля.

(Продолжение на стр. 4)

СОБЫТИЯ

(Окончание. Начало на стр. 1)

Кто завоевал 20-й «Балтийский Кубок»?

4-е место – Леонид Кирсанов (ресторан La Vue, Санкт-Петербург) – 67,8%.
5-е место – Алексей Баранок (бутик FortWine, Санкт-Петербург) – 64,7%.
6-е место – Тлеген Омаров (Винный магазин «11 градусов», Тюмень) – 58,4%.

7-е место – Антон Евдокименко (ресторан Wine&Dine, Санкт-Петербург) – 55,6%.

8-е место – Наталья Большакова (школа сомелье «Академия Вина» и «Миллезим», Санкт-Петербург) – 53,7%.

9-е место – Сергей Герасимов («Винотека Репинский», Санкт-Петербург) – 48,6%.

10-е место – Ярослав Гурьев (ресторан Altay Resort, Иркутск) – 47,6%.
Открытый профессиональный конкурс сомелье «Балтийский кубок» ежегодно проводится в Санкт-Петербурге с 2003 года. В разные годы обладателями «Балтийского кубка» становились именитые сомелье, в том числе чемпионы России среди сомелье, представлявшие нашу страну на мировых чемпионатах и профессиональных соревнованиях.

Среди них: Леонид Стерник, победитель конкурса «Балтийский кубок 2004», двукратный победитель конкурса «Петербургский сомелье», чемпион России среди сомелье 2006 года. Виталий Музыченко, победитель конкурса сомелье «Балтийский кубок 2011», режиссер, сценарист фильма «В винном отражении».

Дмитрий Фролов, двукратный обладатель Балтийского кубка (2012 и 2015), Лучший сомелье России 2016 года. Александр Рассадкин, победитель Балтийского кубка 2014, победитель Российского конкурса сомелье 2014, полуфиналист Мирового конкурса сомелье (2016, 2019). Евгений Шамов, двукратный обладатель Балтийского кубка, президент Петербургской ассоциации сомелье, Лучший сомелье России 2017.

Владимир Косенко, президент Московской Ассоциации сомелье, победитель Российского конкурса сомелье – 2021, победитель «Балтийского кубка сомелье – 2019».

Марина Тонкова, победитель «Балтийского кубка 2020» и «Женского конкурса сомелье 2020».



Винный погреб мечты у Вас дома!

POZIS

Профессиональное хранение вина

- Тонированное стекло
- Виброгасящий компрессор
- Влажность более 50%
- LED-подсветка

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

НОВОСТИ



Italian Wine Podcast начал работу на Яндекс Дзен

Italian Wine Podcast, который входит в проект Матта Jumbo Shrimp, основанный исполнительным директором Vinitaly International и основателем Vinitaly International Academy Стиви Ким (Stevie Kim) начал работу на платформе Яндекс Дзен на русском языке.

Ежедневно на канале будет публиковаться информационный материал, посвященный индустрии вина, в частности, аудио- и видео интервью с профессионалами отрасли, репортажи с итальянских виноделен и обзоры дегустаций вин, анонсы и тизеры программ и подкастов.

Проект Матта Jumbo Shrimp – это место встречи винных экспертов, виноделов, журналистов, амбассадоров и мастеров вин, объединяющих усилия для продвижения культуры вина. В частности, на Italian Wine Podcast обсуждаются тематика, связанные с винным бизнесом, современными технологиями в винной отрасли, энотуризмом и путешествиями; поднимаются вопросы о маркетинге в индустрии вина, о будущем виноградарства, о потребительских предпочтениях поколений M-Z; в рамках подкастов выходит много обучающего контента, идет непрерывный обмен опытом и мнениями экспертов винной отрасли из разных стран, а также затрагиваются другие важные аспекты мира вина.

Подробнее о канале Italian Wine Podcast:

<https://zen.yandex.ru/italianwinepodcast>



Группа компаний «Абрау-Дюрсо» по итогам 2021 года стала лидером по объему экспорта игристых вин. За год компания поставила в 28 стран рекордный объем продукции – 1,4 млн л, или 1,8 млн бутылок.

По данным Федеральной таможенной статистики, общий объем экспорта игристых вин в 2021 году составил 2,2 млн л, тихих вин – 3,8 млн л. ГК «Абрау-Дюрсо» занимает первое место среди российских про-

ЖОРЖ БЛАНК: «ГЛАВНАЯ НАГРАДА – ТО, ЧТО НАШИ ВИНА ЛЮБЯТ И ПОКУПАЮТ!»

(Продолжение. Начало на стр. 1, 2, 3)

– Как Вы планируете развивать производство тихих вин? Намерены ли расширять ассортиментную линейку?

– Если мы возьмем премиальные тихие вина категории ЗНМП, которые создает Русский винный дом «Абрау-Дюрсо», – «Рислинг», «Пино Нуар», «Каберне Совиньон», то здесь мы стремимся выйти на уровень лучшего в России тихого сортового вина. Что касается вин Abrau Estates, цель состоит в том, чтобы продолжать их совершенствовать. Когда мы говорим о тихих винах, то речь идет о работе над повышением и поддержанием достойного качества – увеличивать объемы мы не собираемся.

– Какую долю сегодня составляют тихие вина в общем объеме производства Группы компаний «Абрау-Дюрсо» и как она будет меняться в будущем?

– Таких вин выпускается 3,4 миллиона бутылок – это хороший показатель. Мы гордимся превосходным качеством тихих вин «Абрау-Дюрсо». А вот выпуск игристого планируем увеличивать. Здесь все будет зависеть от того, когда и как начнут плодоносить виноградники, каким будет урожай, насколько удастся обеспечивать производство виноградным сулом.

– Есть ли у вас планы по модернизации производства на «Абрау-Дюрсо», улучшению технологических цепочек?

– На 2022 год у нас запланированы изменения области розлива и дегоржажа, но за один год невозможно сделать все то, что хотелось бы. В 2023-2024 годах собираемся заняться модернизацией системы приемки винограда. На данный момент мы делаем акцент на работе с виноградниками и посадками.

– На виноградниках у вас тоже используют новые методики, и, когда в 2020 году случилась засуха, предприятие «Абрау-Дюрсо» перенесло



ее легче других. В 2021 году многие виноградники Краснодарского края пострадали уже от проливных дождей. Падение урожая, по разным оценкам, колеблется от 15 до 30 процентов. Как вы справились с этой бедой, как она повлияла на урожай, как отразится на качестве винограда и вин 2021 года?

– Да, 2021 год стал самым сложным из всех лет, что я работаю на «Абрау-Дюрсо». Конечно, природная аномалия отразится на количественных показателях нашей работы. Но в Шампани, если выдается плохой год урожая, говорят так: «Побыстрее забыть этот год и перейти к следующему». Мы достойно выходим из сложившейся ситуации. Хочется увеличить объем выпуска классических игристых вин, коллекционных линеек, а вот объемы тихих вин премиального уровня, к сожалению, придется несколько уменьшить.

– Если вернуться к наградам, которые завоевали ваши вина, то какими Вы гордитесь больше всего? И о каких трофеях пока только мечтаете?

– Как я уже сказал, очень горжусь Гран-при за Victor Dravigny Brut 2016, полученным на Всероссийском саммите виноделов 2018 года. Важное

достижение – громкие победы на саммите 2021 года (Прим. ред: результаты дегустационного конкурса «Кубок СВВР-2021») «Империял» Vintage 2016 в объеме Magnum и Abrau Durso Reserve Brut Rosé. Важной частью нашей работы было участие в различных международных конкурсах, таких как Decanter World Wine Awards, Decanter или International Wine & Spirit Competition (IWSC). Однако именно Всероссийский саммит виноделов больше всего меня вдохновляет, мотивируя к новым достижениям. Это масштабное мероприятие, на котором встречаются представители российского виноделия и ценители вина. Поэтому считаю, что именно этот конкурс для нас наиболее интересный и важный. Впрочем, если честно, и Гран-при, и медали – это хорошо, но самой главной наградой для нас является то, что наши вина любят покупатели из самых разных городов России. Когда мне сообщают о нехватке продукции на складе и необходимости вновь увеличить объемы производства – я радуюсь. «Абрау-Дюрсо» становятся все популярнее, а ценители вина по всей России выбирают образцы превосходного качества.

– Представим, что Вы встретили своего французского друга, которого не видели 10-15 лет. Что бы Вы ему ответили на вопрос: «Где вы сейчас работаете?», что бы рассказали об «Абрау-Дюрсо» и тех винах, которые здесь создаете?

– Когда я возвращаюсь во Францию, меня часто спрашивают о моей работе, местных винах. И я говорю, что «Абрау-Дюрсо» – ведущий производитель игристых вин, если кто не верит, то может поехать в Россию и убедиться в этом. Впрочем, многие мои друзья, хотя и далеко не все, уже побывали здесь. Я утверждаю, что Россия – такая же винодельческая страна, как и другие страны с развитым виноделием, и жаль, что это не популяризируется – немногие знают о том, что в России есть большие и очень хорошие виноградники.

– Вы трудитесь в «Абрау-Дюрсо» уже более пяти лет. Чем это стало для вас: очередным местом работы, территорией новых открытий, возможностью для самореализации, или, может быть, неким вызовом?

– Когда я начинал свою карьеру в Шампани, то мечтал поработать и за границей: часть времени здесь, часть – в других странах, правда, еще не знал, в каких именно. И сейчас у меня есть возможность получить очень ценный, уникальный опыт.

Россия – винодельческая страна со своими традициями, Абрау-Дюрсо – особенное место с более чем 150-летней историей виноделия. У меня возникает чувство, что здесь я помолодел, как будто отправился во времени на несколько лет назад – в те годы, когда только закончилась моя студенческая жизнь и начиналась новая, взрослая. На самом деле все, о чем мы сказали, очень верно: для меня важны и новые проекты, и возможность применять свои знания и профессиональный опыт, который я копил на протяжении 25-30 лет. В России действительно умеют делать вино, причем очень хорошее, а превосходные вина «Абрау-Дюрсо» – это не только результат труда, но и моя личная гордость.

«АБРАУ-ДЮРСО» СТАЛА ЛИДЕРОМ ПО ЭКСПОРТУ ИГРИСТЫХ ВИН

изготовителей по экспорту игристых вин – компания поставила за рубеж 1,4 млн л. В 2021 году винному дому удалось достичь значительного роста поставок – на 62% по сравнению с предыдущим годом. Выручка в рублях по экспортному направлению выросла на 63%. Всего в прошлом году на внешних и внутренних рынках ГК «Абрау-Дюрсо» было продано 44,7 млн бутылок алкогольной продукции.

На конец 2021 года в экспортном портфеле «Абрау-Дюрсо» было 28 стран. Среди них – Израиль, США, Германия, Швейцария, Сингапур, Беларусь, Казахстан, Армения, Монголия и др. Высокий темп роста компании

помогли обеспечить новые рынки – США, Швейцария и Сингапур, которые были открыты в 2021 году, а также увеличение продаж на территории Казахстана, Израиля и стран Прибалтики. Помимо этого, благодаря сотрудничеству с одними из крупнейших операторов рынка duty free, компаниями Gebr. Heinemann и RegStaeer, высокий спрос на продукцию «Абрау-Дюрсо» наблюдался в международных аэропортах Шереметьево (терминал С) и Пулково. Число запросов со стороны дистрибьюторов других стран также возросло после получения титула Rising Star («Восходящая звезда») на самом авторитетном международном дегустационном

конкурсе шампанских и игристых вин Champagne & Sparkling Wine World Championships 2021, а также других мировых наград.

«Группа компаний «Абрау-Дюрсо» стала лидером по экспорту отечественных игристых вин в 2021 году – продукция компании составляет 59% от общего объема. В последние годы было отчаянно наблюдать рост спроса на российские вина за рубежом, в 2022 году тренд ожидаемо изменится, и многие российские винные компании переориентируются на внутренний рынок, но, надеюсь, останутся и энтузиасты, которые продолжат продвижение отечественного вина в дружественных странах», –

отметил глава Центра исследований федерального и региональных рынков алкоголя «ЦИФРРА» Вадим Дробиз.

«Мы рады констатировать наши достижения по экспорту – это усиливает наши позиции не только на российском рынке, но и среди иностранных производителей. В сложном 2022 году «Абрау-Дюрсо» планирует продолжить реализацию своих планов по развитию зарубежных продаж, сконцентрировавшись на рынках Юго-Восточной Азии, Китая, Турции, Азербайджана и других стран», – отметил президент Группы компаний «Абрау-Дюрсо» Павел Титов.

ШАМИЛЬ АЛИЕВ: «НАШИ ВИНА ПРЕДСТАВЛЕНЫ В КРУПНЫХ ФЕДЕРАЛЬНЫХ СЕТЯХ»

Дербентская винодельческая компания хорошо подготовилась к наступлению лета и может предложить поклонникам вина большую коллекцию высококачественных «летних» вин. О том, какие новинки ожидают покупателей в этом сезоне, газете Wine Weekly рассказал главный винодел компании Шамиль Алиев.

– У нас действительно много летних вин, большую часть портфеля составляют белые и игристые вина.

Совсем скоро в линейке Di Caspico Fiori di Mare появится розовое игристое вино, которое, уверен, станет хитом летних пикников и молодежных вечеринок. Это жемчужное вино из сортов Цитронный Магарача и Пино Нуар. Вино нежного розового цвета, в аромате ягодный микс с нотками свежей клубники, мягкий сочный вкус, с приятной сладостью в послевкусии и тонкой кислинкой. Тираж в этом году составит 36 000 бутылок.

Ближе к концу лета планируется новая линейка тихих вин, пока проект в работе, не хотелось бы раскрывать все секреты. Скажу только, что мы решили поработать с сортом, который раньше не использовали. Получилось очень интересно.

– В прошлом году ваша винодельня начала выпуск нескольких линеек вин. «Эндемы», первое жемчужное вино Di Caspico Fiori di Mare и др. В чем заключаются особенности этих вин и как их восприняли на рынке?

– В линейку «Эндемы» входят игристые и тихие вина. Все – моносортные, т.е. состоят только из одного сорта винограда. В игристых это 4 вида: Рислинг, Шардоне, Ркацителли и Совиньон. Каждый обладает своими



сортовыми характеристиками и передает особенности Дербентского терруара. Производятся резервуарным методом, а выдержка на осадке придает вину тело и округлость во вкусе, тонкую дрожжевую нотку французской булочки.

По тихим винам «Эндемы», это был наш маленький эксперимент, который потребитель воспринял очень хорошо. На протяжении 9-12 месяцев в бочках из французского дуба выдерживались красные Мерло, Каберне Совиньон, Саперави и белые Совиньон и Шардоне. Шардоне, кстати, также выдерживалось в бочке из акации. Вина получились очень выразительные, со

сложным, развивающимся ароматом, округлостью во вкусе.

Баррики Radeux и Seguin Moreau подчеркнули стилистику наших вин. Я очень доволен тем, какой получился результат.

Первый тираж составил порядка 12 000 бутылок, все имеют потенциал к выдержке 3-5 лет, так что, можно сказать, это коллекционный выпуск. В фирменном магазине в Дербенте их уже не осталось, но можно встретить отдельные позиции в бутиках Wine Express в Москве и Санкт-Петербурге.

Полусладкое игристое Fiori di Mare полюбили нашим туристам, всем

очень нравится и вкус и оформление. Это жемчужное вино, его отличие заключается в содержании CO₂ эндогенного происхождения до 2,5 атмосфер, и уровне алкоголя 10,5%.

– В продолжение темы рынка хотелось бы узнать о том, как работает сегодня ваша система дистрибуции и где покупатели могут приобрести ваши вина?

– На сегодняшний день мы уже представлены в крупнейших федеральных сетях. Игристые и тихие Di Caspico есть на полках «Магнита», «Ашана», «Гипер Глобуса», «Карусели».

(Продолжение на стр. 6)

НОВОСТИ

СИБИРСКАЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ
НЕДЕЛЯ
26-28 ОКТЯБРЯ 2022

В Новосибирске пройдет «Сибирская продовольственная неделя-2022»

С 26 по 28 октября в Новосибирске, в МВК «Новосибирск Экспоцентр», будет проходить «Сибирская продовольственная неделя-2022» – самая масштабная в восточной части России выставка продуктов питания, напитков, оборудования, упаковки и ингредиентов для пищевой промышленности.

Мероприятие пройдет при поддержке Министерства промышленности и торговли России, Министерства промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, Российской ассоциации экспертов рынка ритейла. Выставочный оператор – Сибирская выставочная компания. «Сибирская продовольственная неделя» объединит на одной площадке отечественных и зарубежных производителей и поставщиков продуктов питания, напитков, оборудования, упаковки и ингредиентов для пищевой промышленности и руководителей и специалистов сферы ритейла и предприятий общественного питания Сибири и Дальнего Востока. Кроме того, в рамках Сибирской продовольственной недели состоятся: Межрегиональный форум «Дни ритейла в Сибири»

• Выставка местных товаропроизводителей «Сделано у нас».

• Профессиональный дегустационный конкурс «Золотая медаль выставки «Сибирская продовольственная неделя».

Ожидается, что в выставке примут участие более 70 компаний, посетителями выставки станут свыше 4 000 специалистов.

Подробнее:

т. 8 (383) 304-83-88

e-mail: info@svkexpo.ru

<https://prod-week.ru/>



В Е N O I T

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Идеальный климат для хранения сигар

Цветовые решения облицовки шкафа из массива:



венге



каштан темный



орех



вишня темная



дуб



красное дерево темное

8 800 555 80 37

sales@benoit.shop

benoit.shop

НОВОСТИ

Neva Buyers Week соберет представителей более 80 сетей

21 – 22 июня более 150 закупщиков из 80 розничных сетей, интернет-магазинов, маркетплейсов и компаний из сектора HoReCa со всей России соберутся на берегах Невы на Neva Buyers Week, чтобы найти новых поставщиков и обновить ассортиментную матрицу своих магазинов уже к осени.

Встреча ритейлеров и поставщиков состоится на ключевом событии лета для профессионалов рынка ритейла – Неделе закупок сетей на Неве (Neva Buyers Week) – 21 и 22 июня в Северной столице, где традиционно примут участие более 1000 специалистов розничного рынка.

Постоянные участники мероприятия от ритейлеров – «Верный», «Магнит», «Ашан», «Самокат», «Азбука Вкуса», «Пятерочка», «Перекресток», «Улыбка Радуги», «Семишагофф», «Токио Сити», «Утконос», «Ozon», «Додо Пицца», «РеалЪ», «Суши Wok» и многие другие – уже анонсировали обновление матрицы в 53 категориях food и non-food товаров!

По словам коммерческого директора сети «Градусы всего мира» Руслана Соловьева, в связи с ситуацией на рынке сети сейчас меняют подход к отбору партнеров и очень открыты к сотрудничеству с российскими поставщиками. Поставщикам же, в свою очередь, необходимо использовать все возможные инструменты коммуникации с сетями.

«Мы, как сеть, открыты к новому сотрудничеству и готовы развивать новые направления. Проект «Центр закупок сетей» организует масштабную бизнес-встречу «поставщик-сеть» в нашем родном городе на Неве – советую в нем обязательно участвовать! В этом формате переговоров огромный потенциал развития как для производителя, так и для сети. Я и сам там буду», – рассказал Руслан Соловьев.

Глобальная закупка товаров пройдет в креативном и пропитанном духом Петербурга лофт-пространстве DAA Design District в разгар белых ночей 21 и 22 июня.

ШАМИЛЬ АЛИЕВ: «НАШИ ВИНА ПРЕДСТАВЛЕНЫ В КРУПНЫХ ФЕДЕРАЛЬНЫХ СЕТЯХ»



(Продолжение. Начало на стр. 5)

Игристые в ассортименте представлены в алкомаркетах «ВинЛаб», «Ароматный мир», «Алкотек», «Градусы», «Отдохни», а также в сетях «Метро», «Перекресток», «Азбука вкуса», «ЕвроСпар» и «Пятерочка». Скоро вина будут в «Окее», «Ленте», «Ярче», «Монетке». В регионах с локальными сетями работаем через дистрибьютеров. В целом продукция есть уже на территории всей России. Сейчас разрабатываем страницу на сайте, чтобы поклонникам наших вин было понятно и удобно ориентироваться в том, что и где они могут купить.

– Какие вина ДВК сегодня являются самыми популярными среди российских поклонников вина?

– Игристые Di Caspico стабильно показывают спрос, по «Эндемам»

мы уже видим повышенный интерес к определенным сортам в сегменте HoReCa, многие выбирают Рислинг и Шардоне как альтернативу просекко. Среди тихих вин неизменными фаворитами потребителя остаются Рислинг и Розе, особенно, в летний сезон. Из красных вин – Мерло. Ну и жемчужная новинка Fiori di Mare, на наш взгляд, произвела нужное впечатление своим ароматом, вкусом и внешним видом. Как я уже говорил, среди туристов и гостей винодельни это безусловный лидер.

– В рамках программы развития виноделия в Дербенте в этом году площадь посадок планируется увеличить еще на 350 га. Какие сорта там будут высажены? И как в дальнейшем вы планируете развивать виноградники?

– Наша основная специализация – игристые вина, поэтому акцент делаем на тех сортах, которые используем в их производстве, это Шардоне, Совиньон и Первенец Магарача. При этом мы понимаем, что существует дефицит красных сортов. В этом году планируем увеличить насаждения Мерло, Каберне Совиньон и Саперави. Это те сорта, которые хорошо показали себя в нашем терруаре. Также мы рассматриваем другие интересные сорта – Каберне Фран, Марселан и Мурведр. Из белых – мускатные сорта. Нам было бы интересно поработать с Вионье, Пино Блан, которые могут лечь в основу новой линейки или blends, которые заинтересуют любителей наших вин.

– Сегодня площадь виноградников ДВК составляет почти 1000 га. Можете рассказать, какие сорта на них выращивают и в каких объемах?

– В основном это все европейские сорта – Шардоне, Совиньон, Рислинг, Пино Нуар, Мерло и Каберне Совиньон.



Винодельня Château de Talu представила коллекцию летних вин в новой упаковке, вдохновленной бескрайним небом над Шаго в Геленджике. В коллекции винтаж 2021 года: три вина Muscat, Clairet, Rose, которые созданы из трех сортов: Мускат, Сира и Каберне Совиньон.

Вино теперь можно «услышать». У каждого из вин новая этикетка с изображением неба и QR-кодом, который дает доступ к мелодии и позволяет полностью погрузиться в атмосферу с картинками.

На этикетке Château de Talu. Muscat – тонкое голубое небо над французским замком с облаком в виде сердца. Вино сопровождает романтическая мелодия — нежное признание в любви под щебет птиц и легкое дуновение морского бриза. Château de Talu. Muscat порадует ценителей белых вин ярким и узнаваемым ароматом с тонами белых цветов, розы, ананаса, дыни



ВИНОДЕЛЬНЯ CHÂTEAU DE TALU ПРЕДСТАВИЛА КОЛЛЕКЦИЮ ЛЕТНИХ ВИН

и спелой мякоти лимона. Сочное во вкусе и с яркой кислотностью, вино 2021 года урожая очень легкое, с освежающим послевкусием.

Светло-розовые облака на бутылке Château de Talu. Rose дополняет мелодия раннего утра или тихого вечера с легкими волнами, разбивающимися о лодку или плавно перекатывающимися к берегу. Виноград сорта Каберне Совиньон для нежно-розового Château de Talu. Rose собирали, когда ягоды были максимально насыщены фруктовым ароматом и спелостью. Вино получилось с тонами мякоти спелых цитрусовых, сливочно-клубничными и тропическими фруктовыми нотами во вкусе. В аромате – чистое и свежее с оттенками красных

лесных ягод, малины, клубники, мяты и сладких специй.

Приглушенные звуки с пением цикад можно услышать, глядя на огненный закат на этикетке Château de Talu. Clairet. В винтаже 2021 года вино выполнено из сорта Сира. Традиционно для Clairet сохранился яркий малиновый цвет и аромат свежих ягод: красной смородины, клюквы, малины, клубники. Вино умеренной интенсивности, на языке виноделов – «среднетелое», освежающее и яркое во вкусе, с тонами красных ягод и цитрусовым послевкусием.

Вина Château de Talu 2021 года доступны пока на винодельне и на территории Краснодарского края, но скоро появятся и в Москве, и в других регионах.



Кроме того, хорошо себя показали сорта советской селекции – Ркацител и Саперави.

Ркацител мы используем как в тихом вине Di Caspico, так и в игристом «Эндемы». Насколько я знаю, никто в России не делает игристое вино из сорта Ркацител в больших тиражах, но наш эксперимент превзошел ожидания, наши партнеры рассказывают, что люди приходят в винотеку и выносят ящиками именно Ркацител.

Что касается площадей, то больше всего посадок у нас в районе с. Ново-Филия, это самый ближайший виноградник к границе с Азербайджаном, его площадь около 260 га. Как раз там основные посадки Ркацител, о котором я говорил ранее.

В районе Даркуш на 186 га произрастают в основном белые сорта – Ринслинг, Совиньон и Первенец Магарача. Самый молодой виноградник у нас в селе Верхний Джалган, в прошлом году высадили там Шардоне, Совиньон, Мерло, Саперави и Каберне совиньон.

– Из-за введенных западных санкций многие винодельни столкнулись с тем, что стало негде покупать саженцы. Как вы будете решать этот

вопрос и не планируете ли создавать свои питомники?

– Пока мы используем импортные саженцы, все договоренности со стороны

поставщиков выполняются в полном объеме. Конечно, мы думали о собственных питомниках, уже активно ведется подготовительная работа по реализации



этого проекта, как только будет более четкое понимание о сортах и объемах, обязательно расскажем отдельно.

– ДВК расположена в Дербенте – одном из старейших и красивейших городов Дагестана и России, который не обделен вниманием туристов. Какие туристические возможности сегодня предлагает ваша винодельня? И каких нововведений можно ожидать в наступающем сезоне?

– Мы принимаем гостей на винодельне только второй год, а учитывая возросший интерес к региону в целом, мы видим большой потенциал в развитии этого направления.

В прошлом году наше производство посетило около 3 000 человек, в этом году количество гостей может увеличиться вдвое.

Сейчас мы предлагаем несколько экскурсионных программ по самой винодельне, а также более эксклюзивную опцию – обед на виноградниках. Насколько я знаю, в регионе таких предложений больше нет. Мы выбрали живописное место на виноградниках Верхнего Джалгана, откуда открывается панорамный вид на Каспийскую низменность и Кавказский горный хребет. Потрясающее место, планируем развивать там туристическую зону, возможно, даже ресторан или небольшой отель.

НОВОСТИ



Российские поставщики NoReCa отправились в «Школу фермера»

В 22 регионах более 700 российских аграриев приступили к подготовке в «Школе фермера» Россельхозбанка.

Новички научатся запускать рентабельный агробизнес с нуля, а их более опытные коллеги повысят эффективность своих хозяйств. Всего через 2,5 месяца ученики встанут из-за парт, защитив бизнес-планы, и приступят к их реализации: в России появятся новые агротуры, пасеки, сыроварни, ягодные фермы и другие сельскохозяйственные производства.

С сентября 2020 года «Школа фермера» запускает поток обучения в пятый раз. За это время в школе прошли курс и приступили к реализации бизнес-проектов в сельском хозяйстве порядка 2000 человек. География проекта также выросла с 4 до теперь уже 53 регионов.

Конкурс в «Школу фермера» превышает 3 человека на место, это важнейший показатель ее востребованности и главный стимул продолжать проект.

«Школа фермера» – это федеральный образовательный проект Россельхозбанка на базе ведущих аграрных вузов и сельхозпредприятий.

Слушатели приобретают теоретическую подготовку, изучая правовые аспекты работы фермерских хозяйств, финансовые бизнес-модели, основы маркетинга; знакомятся с новейшими агротехнологиями; проходят обучение на ведущих предприятиях отрасли, учатся кооперироваться с крупными холдингами. Курс завершается защитой бизнес-планов.

ЧТО ПРЕДСТАВЯТ НА ВСЕРОССИЙСКОМ СИМПОЗИУМЕ ВИНОДЕЛОВ?

До ежегодной встречи виноделов на Всероссийском симпозиуме остается месяц. Что интересного ждать от программы мероприятия в этом году?

Программа первого дня симпозиума виноделов традиционно сформирована с большим количеством лекций и выступлений экспертов. Второй день будет максимально практическим, со множеством дегустаций.

30 июня 2022 года утренняя сессия начнется с обсуждения актуальной темы «Изменения климата и способы реагирования». Глобальные и региональные климатические изменения ежегодно вносят свои корректировки в работу виноделов и виноградарей во всем мире и в России в частности. Мария Алешина из лаборатории климатологии Института географии РАН поделится прогнозами изменения

климата на Черноморском побережье России. Сергей Белошапкин, представитель ООО «Сингента», расскажет о болезнях винограда, которые активизируются под влиянием текущих климатических изменений. Дмитрий Маджар (ООО «Творница») поделится своим опытом борьбы с возвращающимися заморозками, а Александр Линчук (ООО «Сухая гора») – практикой работы в засушливых условиях. Вторая сессия будет посвящена различным исследованиям и проектам в области виноделия и виноградарства, которые появились в России за последнее время. Спикеры этой сессии расскажут о практических экспериментах с российскими дрожжами для виноделия, изучении эффективности российских биопрепаратов для органического земледелия, генеалогии автохтонных сортов Долины Дона, способах верификации сортового состава вина и т.д.

Значительная часть лекций и практических дегустаций симпозиума в этом году будет посвящена сорту Саперави. Дискуссии в профессиональном сообществе на тему сортов, которые станут визитной карточкой России, не утихают. Одни специалисты уверены, что нужно делать ставку на европейские сорта и достигать в них высокого качества вин. Другие являются сторонниками российских автохтонов. С одной стороны, этот кавказский сорт можно отнести к нашим автохтонам. С другой стороны, вина из этого сорта уже завоевали много наград на международных конкурсах и получили признание мировых критиков. К сорту постепенно проявляют интерес виноделы не только постсоветского пространства, но и других стран. На симпозиуме нас ждут лекции от российских и европейских экспертов по следующим темам:

– Исследования по фенотипированию сортов винограда: поведение сорта Саперави в Бордо. Результаты и резюме.

– Фенольная зрелость Саперави и стили вина.

– Новые клоны Саперави. Сортовая и санитарная чистота.

– Работа с вином из сорта Саперави. Что нужно знать и чем может помочь энология.

Завершит первый день симпозиума традиционный ужин с дружеской дегустацией.

На второй день мероприятия организаторы подготовили две программы – одну для виноградарей, вторую для виноделов.

Впервые специально для виноградарей будет организован «День поля» на виноградниках проекта «Тристория». Будет представлено в работе не менее 15 единиц техники: чеканочные

машины, культиваторы, листоудалители, обломщики, мульчеры, опрыскиватели, глубокорыхлители и косилки. Также будет действовать выставочная экспозиция производителей удобрений и СЗР для виноградарей.

В программе для виноградарей запланированы и образовательные мероприятия. В рамках «Дня поля» состоится дискуссионная панель, на которой участники и представители профильных ведомств обсудят программу государственного контроля в области безопасного обращения с пестицидами и агрохимикатами, вступающую в силу с 1 июля 2022 г. Также организаторы подготовили семинар по запуску органического виноградарства: дорожная карта, этапы работ, сертификация. Завершится программа вкусным обедом прямо на виноградниках с потрясающими видами Семигорья.

НОВОСТИ

На Кубани создали
виноградо-
винодельческий Совет

29 апреля 2022 года в Центре энологии Chateau Tamagne состоялось территориальное общее собрание Совета винодельческой зоны «Кубань», участники которого утвердили положение о Кубанском виноградо-винодельческом совете.

В нем приняли участие исполнительный директор «АВВР» Алексей Плотников, заместитель начальника Управления по виноградарству и винодельческой промышленности Краснодарского края Симон Черепнин, а также виноградарские и винодельческие хозяйства региона.

Председателем Кубанского виноградо-винодельческого совета избрали Александра Кретьова, управляющего акционера ГК «Ариант». Должность Исполнительного секретаря занял Борис Катрюхин, генеральный директор Ассоциации «Винодельческий Союз».

Новый орган станет территориальным подразделением Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» («АВВР»). Кубанское территориальное подразделение «АВВР» займется разработкой предложений по определению границ виноградо-винодельческой зоны «Кубань».

Совет также будет формулировать стандарты, применяемые для производства вин ЗГУ (защищенного географического указания) и ЗНМП (защищенного наименования места происхождения), определять перечень сортов для таких вин и разрабатывать допустимые методы производства.

При совете создадут Дегустационную комиссию, которая будет давать органолептическую оценку винодельческой продукции региона. Результаты оценки будут использоваться, в том числе при составлении рейтинга вин.

Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России была создана 29 ноября 2021 года. Она объединила ведущих игроков рынка из разных регионов страны. Целями деятельности «АВВР» является содействие формированию единой государственной политики в области развития отечественного виноградарства и виноделия, а также повышение качества и конкурентоспособности российских вин.

ОБЪЕМ ПОТРЕБЛЕНИЯ МОРЕПРОДУКТОВ
В РОССИИ ВЫРОС В НЕСКОЛЬКО РАЗ!По подсчетам экспертов
Россельхозбанка, к 2030 году
потребление рыбы и море-
продуктов в России может
превысить 23 кг на душу
населения.

Потребление рыбы и морепродуктов (далее – рыбы) в России остается на высоком уровне – 22 кг на душу населения. Для сравнения, потребление рыбы в ЕС составляет 22 кг на душу населения. По прогнозу экспертов Россельхозбанка, в ближайшие годы драйвером потребления рыбы в России станет аквакультура. К 2030 году инвестиции в производство аквакультуры могут помочь увеличить потребление до 23 кг.

Помимо роста потребления, развитие аквакультуры также ведет к импортозамещению и развитию экспорта. По данным Росрыболовства, основными регионами развития аквакультуры являются Дальний Восток, Южный и Се-

веро-Западный федеральные округа. При этом разные регионы работают на разные потребности – Дальний Восток как на экспорт, так и на внутренний рынок, регионы ЮФО и СЗФО – преимущественно на обеспечение внутреннего рынка. Значительная часть мурманского лосося, крымских мидий и устриц идет на внутренний рынок: в сегмент HoReCa (отели, рестораны, кейтеринг) в Москву, Санкт-Петербург, города-миллионники и в курортные города. Обратная ситуация сложилась с потреблением беломорских и тихоокеанских гребешков. Объемы их производства с каждым годом растут. Однако на внутреннем рынке спрос на них не очень высокий, поэтому они экспортируются в Китай и Корею, где моллюски пользуются особой популярностью.

По мнению экспертов Россельхозбанка, третьим драйвером наращивания

потребления рыбы должна стать ее популяризация. «Наиболее очевидный путь популяризации потребления рыбы – это создание правильного восприятия продукта среди различных групп населения. Так можно привить правильные привычки потребления. Но мы должны признать, что здесь есть свои риски – если продукт в ресторане приготовлен плохо, то и эффект будет обратным. Тематические гастрономические фестивали дают возможность россиянам попробовать различные виды рыбы и морепродуктов и также стимулируют диверсификацию потребительской корзины», – комментирует руководитель Центра отраслевой экспертизы Россельхозбанка Андрей Дальнов.

Перспективы роста потребления так-

ное производство мидий, устриц и других морских деликатесов, достигнув значения в 58,7 тыс. тонн за 2021 год. При сохранении положительной динамики, через несколько лет потребление отечественных морепродуктов может превысить 1 кг на душу населения.

«Мы видим многочисленные резервы для наращивания производства и потребления рыбы и морепродуктов. Наибольший оптимизм внушает темп развития производства аквакультуры. В этом году прирост может превысить 10% – и это больше, чем в любой другой отрасли, производящей животные продукты. Ближайшие по темпам роста конкуренты – свиноводы, которые, скорее всего, прирастут далеко не так сильно – на 5%. С сохранением всех отмеченных тенденций к 2030 году мы



Эксперты Россельхозбанка выяснили, что в рамках шашлычного сезона все больше россиян отдают предпочтение красному сухому вину, и предложили ему достойную пару.

Майские праздники традиционно открывают сезон пикников и шашлыков в большинстве регионов России. По оценкам экспертов Россельхозбанка, самым популярным напитком к шашлыку по-прежнему является пиво, а вино занимает пока только третье место в этом рейтинге.

Но в последнее время потребители все больше переключаются на вино. При этом ускоренными темпами растет спрос на российское вино, доля которого на винном рынке уже превышает 60%. Российские производители выигрывают от стремления россиян покупать локальные продукты. Кроме того, потребители, для которых важен ЗОЖ, также больше склонны

употреблять вино, чем другие спиртные напитки. Различные исследования подтверждают, что в небольших количествах вино, особенно красное, может быть полезным для здоровья. На красное вино и приходится большая часть покупок – более 50%. Также в последние годы прослеживается тенденция перехода от сладких, полусладких и полусухих вин к сухим винам. Это объясняется ростом доли качественного вина, вкус которого нет необходимости ретушировать фруктозой, а также стремлением россиян снизить количество сахаров в рационе.

Главная мотивация выбора напитков к шашлыку соответствует ос-



новному принципу сочетания еды и напитка – подчеркнуть его вкус, ароматику, консистенцию. Эксперты Россельхозбанка рекомендуют подавать к классическому шашлыку из баранины и свинины полнотелые, танинные, насыщенные красные вина. К мясу птицы и рыбе больше подойдет вина с умеренной кислотностью и минеральностью, при этом без ярко выраженной ароматики. Пару шашлыку из говядины составят легкие красные и даже розовые вина.

«Доля российского вина среди алкогольных напитков, употребляемых на майские праздники, постепенно растет. При этом мы понимаем, что

РОССЕЛЬХОЗБАНК ПРЕДСТАВИЛ
ИДЕАЛЬНУЮ ФОРМУЛУ ШАШЛЫКА

РОССИЙСКОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО СТАНЕТ САМЫМ ПОПУЛЯРНЫМ НАПИТКОМ ЭТОГО ЛЕТА

НОВОСТИ



Эксперты Центра отраслевой экспертизы Россельхозбанка провели исследование производства и потребления игристых вин в России, а также зависимость их потребления от сезона.

С наступлением летнего сезона предпочтения россиян в напитках меняются в пользу прохладительных и с легкой газацией. Эксперты Россельхозбанка изучили спрос населения на алкогольные напитки в различные сезоны и пришли к выводу, что у игристого вина, произведенного в России, есть большой потенциал стать самым популярным алкогольным напитком этого лета. При этом пик потребления шампанского по-прежнему приходится на новогодние праздники. По данным аналитиков Россельхозбанка, россияне в принципе воспринимают шампанское как напиток для особых случаев и праздничных событий.

Популярность игристых вин в том числе обусловлена трендом на петнаты – игристые вина одинарного брожения, производимые по методу

ансестраль (ферментация начинается в емкости, а заканчивается в бутылке). Такие вина производят российские виноделы от Крыма до Самары из белых и красных сортов винограда, они крайне популярны как среди ценителей вина, так и любителей легких алкогольных напитков.

История производства игристого на территории современной России не началась с «Советского шампанского», как принято считать. По мнению историков, авторами первого игристого вина были донские казаки – природные условия современной Ростовской области совпадали с провинцией Шампань. Но самой значимой персоной в истории существования отечественного шампанского считается граф Лев Голицын – игристое вино, выпущенное именно им под маркой «Парадиз» в 1900 году впервые в истории было удостоено Гран-при на всемирной выставке в Париже.

В среднем каждый россиянин потребляет более 7 литров продукции винодельческой отрасли в год. Из них 1,3 литра приходится на игристые вина

и шампанское. По подсчетам экспертов Центра отраслевой экспертизы (ЦОЭ) Россельхозбанка, в 2021 году потребление игристых вин в России составило 19,1 млн дал (декалитров), из них 66% пришлось на долю отечественных производителей, а 34% от общего количество потребляемого игристого вина было ввезено из-за рубежа (преимущественно из Италии, Франции, Испании, Молдавии). Всего в России было произведено 12,9 млн дал игристых вин. Основные объемы производства игристых вин обеспечивают 2 федеральных округа – Южный и Северо-Кавказский, суммарно на них приходится более 70% объемов производства. На юге страны по объемам производства и по темпам его прироста лидируют Краснодарский край и побережье Черного моря. За период с 2017 по 2020 год объемы производства игристых вин в российском Причерноморье выросли на 28% до 1,25 млн дал, в Краснодарском крае – на 37% до 4,9 млн дал. На Северном Кавказе основной объем производства приходится на Дагестан и Северную Осетию, суммарно республики произвели 3,2 млн дал игристых вин за 2020 год. Объемы производства в Северной Осетии за 2017-2020 годы выросли в 3 раза, в Дагестане – в 1,5 раза.

Экспорт игристых вин по итогам 2021 года составил 228 тыс. дал, рост по

сравнению с предыдущим годом составил 20%. Основные страны-потребители российского игристого – это страны ближнего зарубежья – Южная Осетия, Молдавия, Казахстан, Абхазия, Беларусь.

«С учетом сложностей в логистических цепочках поставок импортного вина для российских производителей освободилась большая ниша как в ритейле, так и в сегменте HoReCa, появилась возможность улучшить позиции на отечественном рынке, занять полки и позиции в меню ресторанов, которые ранее прочно занимали зарубежные поставщики», – отмечает Андрей Дальнов, руководитель Центра отраслевой экспертизы Россельхозбанка. – Мы прогнозируем, что потребление игристых вин в России достигнет значения в 1,5 литра на человека к 2025 году и 2 литров к 2030 году.

Значительным толчком к росту лояльности потребителей к российским игристым винам послужили изменения в отраслевом законодательстве, благодаря которым было легализовано понятие «российское шампанское». При этом термин можно использовать только на территории России. Закон нацелен на стимулирование дальнейшего развития отечественных винодельческих отраслей, а особенно малых форм хозяйствования.



«Фанагория» увеличит мощность своего питомника в 2 раза

Одна из крупнейших виноделен России, «Фанагория», инвестирует около 150 млн рублей в создание нового питомника мощностью в 1 млн саженцев, ввод в строй которого запланирован в начале 2024 года.

«Фанагория» продолжает реализацию проекта по увеличению мощности собственных питомников саженцев винограда. Так, этой весной на территории предприятия была построена теплица для их выращивания.

Уже сейчас «Фанагория» полностью обеспечивает свои потребности в посадочном материале за счет саженцев из уже существующего собственного питомника, а также осуществляет их продажу другим компаниям.

«У «Фанагории» одна из крупнейших в России сырьевых баз – виноградники площадью более 4 тыс. га, а также виноградный питомник (1 млн саженцев в год). Все это позволяет нам ежегодно собирать до 30 тыс. тонн янтарной ягоды. Новый питомник позволит нам получить необходимый для дальнейшего расширения территории виноградников посадочный материал», – отмечает генеральный директор «Фанагории» Петр Романишин.

Осенью 2021 года площадь виноградников предприятия выросла более чем на 200 гектаров, весной этого года – на 40 гектаров. Этой осенью и в 2023 году также запланировано увеличение посадочных земель еще на 300 и 400 гектаров соответственно.

чаще всего это красное сухое вино. Самой лучшей парой в этом случае станут маринованные куриные бедра. Причем побаловать себя по такому случаю можно фермерской курочкой, которую можно приобрести на нашем портале «Свое Родное». Основой маринада может быть острая ароматная смесь с перцем чили, паприкой, горчицей, луком или смесь с паприкой, черным перцем, чили, кориандром, мускатным орехом и чесноком», – отмечает Андрей Дальнов, руководитель Центра отраслевой экспертизы Россельхозбанка.

Игристые вина являются аутсайдером на майских застольях. В том числе по той причине, что в этом периоде обычно не жарко. Тем, кто не боится замерзнуть, можно попробовать неожиданное – совместить с напитком постную свинину – карбонад или вырезку. Маринад при этом может быть лаконичным – с лимоном и репчатым луком.

«Красное вино к мясу – это действи-



тельно советская классика. Но в новых модных трендах и оранжевое вино. То есть вино из белого винограда, но сделанное по красному.

Оно обладает насыщенным янтарным цветом, а во вкусе мощные танины, что делает его идеальным сочетанием к мясу на гриле, – отмечает Игорь

Ершов, президент Всероссийского винного сообщества «Лига сомелье», основатель Школы русского вина, владелец винодельни Ершов Winery. – Если мы говорим про свинину, то здесь подойдет красный сорт с хорошей кислотностью, так как свинка обладает повышенной жирностью. К примеру, проект Sort из Краснодарского края и их вино Шираз. Если речь о белом мясе птицы, курице, то я предложил бы мощный и структурированный Шардоне Крю Лермонт от «Фанагории». А если брать говядину, с ней и планирую встречать майские праздники, точно открою Рислинг Олега Репина».

По данным Роскачества, среди российских вин в потреблении лидируют вина Черноморского побережья России и Краснодарского края (здесь, по предварительным подсчетам, производится 40% вин России). Также растет интерес к автохтонным сортам винограда, наиболее распространенным в Ростовской и Вол-

гоградской областях, среди которых Красностоп золотовский, Цимлянский черный, Кумшацкий, Сибирьковый и другие.

«Ежегодно Роскачество проводит исследование в пяти категориях винодельческой продукции: белые, красные и розовые тихие вина, а также игристые и ликерные вина. Самые лучшие, качественные вина, произведенные из российского винограда, вы можете увидеть в рейтинге «Винный гид России» Роскачества – он существенно облегчает выбор потребителю. Кстати, для любителей сладкого вина в рейтинге Роскачества есть парочка предложений в «розовом» разделе: Южный терруар «Мысхако», Номерной резерв «Фанагории» или Роза Тамани от «Кубань-Вино». А вот ликерные вина, даже очень качественные, брать на природу мы не рекомендуем», – говорит Олеся Буняева, директор департамента исследований и продвижения отечественной винодельческой продукции Роскачества.

НОВОСТИ

Aristov представил
новое игристое вино

Линейку Anima Aristov пополнил новый образец – моносортное белое игристое вино категории брют, изготовленное в итальянском стиле просекко. Новинка создана из винограда сорта Бианка, который демонстрирует прекрасные результаты в терруаре Таманского полуострова.

Благодаря уникальным климатическим особенностям сорт раскрывает в вине всю свою минеральность и свежесть. Прохладные ветры и плодородные почвы региона обеспечивают винограду приятную кислотность и позволяют создать вино с интенсивной игрой тонких мерцающих пузырьков.

Брют белое Anima Aristov – это синергия эстетики и непревзойденного вкуса, демонстрирующего мастерство винодела в совокупности с новейшими технологическими достижениями. Это игристое вино произведено акратофорным методом (метод Шарма) в емкостях из нержавеющей стали при постоянной контролируемой температуре 16–18 °С с последующим батонажем на тонком дрожжевом осадке в течение 2 месяцев. После ферментации вино отправляют на кратковременную выдержку сроком 10–15 дней.

Оформление образца выполнено в узнаваемом стиле серии Anima. Концепция линейки воплощает жизненное начало, раскрывающее чувственность и эмоциональность, тесно связывая «женское» и «мужское» в каждом человеке. Игристое обладает сбалансированным, сочным вкусом с легкими нюансами зеленых фруктов. Свежий стиль Anima Aristov прекрасно подходит на роль аперитива, а также составит превосходную пару для легких блюд, закусок, сыров и морепродуктов.

Линейка Anima Aristov была создана в феврале 2022 года. Первым вином, вошедшим в эту серию, стало природное сладкое красное «Анчелотта».

КАКИЕ ВИНА ВЫБРАТЬ
ДЛЯ ЛЕТНЕГО ОТДЫХА?

Лето традиционно считается сезоном легких, освежающих и прохладных вин, которые отлично пьются у бассейна, на даче, на пикниках, на городских верандах и т.д. В преддверии летнего сезона винодельня «Кубань-Вино» представила внушительную коллекцию вин, которые смогут украсить любой отдых и станут прекрасным дополнением ко многим гастрономическим изыскам.

Grape Dance Chateau Tamagne

В серию входят два полусухих вина: белое и розовое. Grape Dance – это современные вина, созданные в португальском стиле Vinho Verde. Особенностью их является легкая игристость в послевкусии. Специально для этой линейки была проведена тщательная селекция сортов винограда с выраженной освежающей доминантой, что позволило получить уникальные по своим органолептическим свойствам вина. Они получились свежими, яркими, питкими и гастрономичными. Любители легких трендовых напитков оценят их утонченную кислинку и игристые мотивы. Эти вина отлично подойдут для встреч с друзьями или семейных ужинов.

Wine & Surf Chateau Tamagne

Wine & Surf – линейка вин с особым морским настроением. Освежающие, летние, сочные. Вина привлекают ярким дизайном. Закрываются практичной винтовой крышкой, поэтому они отлично подойдут для выездов на природу. В серию входят: сухое красное и белое, полусладкое красное и белое. Представлено эксклюзивно в магазинах «Магнит».

«Высокий Берег Розе»

Сухое розовое вино выполнено во французском стиле прованс. Вино



сочное и хорошо структурированное, но в то же время легкое и свежее. В букете доминируют фруктово-ягодные оттенки с переплетением цветочных нот. Вкус легкий, свежий. Вино станет отличным дополнением к разнообразным блюдам средиземноморской кухни.

«Высокий Берег Рислинг»

Линейка «Высокий Берег Рислинг» демонстрируют разносторонние ор-

ганолептические характеристики популярного европейского сорта винограда. Серия состоит из трех вин, отличающихся по стилю.

Сухое белое «Высокий берег. Рислинг» – летнее, легкое, освежающее вино, произведенное по классической технологии без выдержки. Вино демонстрирует чистые сортовые характеристики с минимальным воздействием на оттенки вкуса и ароматику.

Выдержанное сухое белое «Высокий берег. Рислинг» – утонченное, изысканное, гастрономичное, создано в контакте с дубом и выдержано 12 месяцев, в результате чего вино приобрело необыкновенный вкусовой баланс между «фирменной» минеральностью и естественной кислинкой в послевкусии.

Игристое брют белое «Высокий берег. Рислинг» – молодое, яркое вино, обладающее легким и свежим вкусом.

Моносортные вина Aristov

Это вина «на каждый день» с четкой ориентацией на вкусы потребителей и оптимальным сочетанием цены и качества. Сухое красное «Каберне Совиньон», сухое белое «Рислинг» и сухое розовое «Каберне Совиньон» созданы в современной стилистике и отвечают последним винным трендам. Три вина – три настроения: белое – летнее, эксцентричное, освежающее; розовое – легкое, мягкое, романтическое; красное – смелое, яркое, насыщенное. Дизайн серии соответствует стилю и характеру продукта. Яркие этикетки словно рассказывают мини-истории. Они привлекают внимание и выделяют вино на полке. Серия представлена эксклюзивно в сети «Перекресток».

Aristov 8°

Aristov 8° – первые на российском рынке натуральные низкоалкогольные вина. Технология сбора урожая на низких сахарах позволила получить натуральное сухое вино высокой кислотности, но тонкое и легкое по структуре вкуса, со слабым содержанием алкоголя и низкой калорийностью. В линейку входят розовое, белое и красное сухие вина. Они подходят тем, кто следит за своим питанием и весом. Неизменным плюсом серии является удобный формат 0,5 литров и практичная винтовая пробка, освободит от необходимости искать штопор.

В Центре энологии Chateau Tamagne, который расположен в станице Тамань Краснодарского края, состоялось торжественное открытие нового дегустационного комплекса, который включает в себя два современных зала общей вместимостью 120 человек. Над объектом трудились лучшие архитекторы и дизайнеры, при строительстве использовались высококачественные материалы, были внедрены инновационные технологии.

В экойнтерьере залов царит естественная, легкая, наполненная свободой атмосфера. Здесь каждая деталь говорит о том, что вино – это искусство. А путь к пониманию этого искусства лежит через дегустацию. Она развивает вкус, учит различать оттенки букета. Умение разбираться

В ШАТЕАУ ТАМАГНЕ ОТКРЫЛИ НОВЫЙ
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОМПЛЕКС

в вине – это навык, которым можно овладеть. И в новом комплексе все к этому располагает.

Кроме того, дегустационная площадка оснащена необходимым оборудованием для проведения деловых мероприятий: конференций, круглых столов, презентаций. Рядом с залами находится игровая комната, где дети гостей могут поиграть в настольные игры или посмотреть мультфильмы.

В рамках церемонии открытия, которая прошла в камерной, дружеской обстановке, гостей ждали праздничный фуршет, развлекательная программа, розыгрыши призов. Особую атмосферу создало

Трио Ильи Филиппова – российские джазовые музыканты исполнили классические композиции на рояле, контрабасе и ударных. Кульминацией вечера стал мастер-класс по сабражу от сотрудников Центра энологии.

Центр энологии Chateau Tamagne – это действующая площадка первичного винодела одного из лидеров отрасли ГК «Ариант». Компания следует мировым тенденциям винопроизводства и создает многогранные вина на любые вкусы и поводы потребления. В 2021 году в Центре было переработано более 64 000 тонн винограда и выработано 4,9 млн дал виноматериала.