

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 9 (17)  
НОЯБРЬ 2017

### СОБЫТИЯ

#### ГОЛИЦЫНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ВИН И КОНЬЯКОВ

#### В Москве пройдет 2-й «Голицынский фестиваль»

12–13 декабря в Москве в «Галерее художника» на Пречистенке, в здании архитектурного памятника XVIII века – Дома Долгоруковых – пройдет 2-й «Голицынский фестиваль вин и коньяков»

Аура старинной Москвы, прикосновение к культурному наследию России – такой настрой как нельзя лучше подходит для раскрытия основной идеи фестиваля – возрождение традиций русского виноделия, заложенных князем Львом Сергеевичем Голицыным.

Организаторы фестиваля представили его предварительную программу.

Первый день – 12 декабря – будет посвящен проблемам бизнеса, второй день – 13 декабря – круговой дегустации для потребителей и профессионалов.

Перед началом фестиваля пройдет круглый стол основная тема которого «Вина географического наименования – путь к потребителю». Министерство сельского хозяйства отчетливо понимает, что развитие площадей виноградников и производства вина неотделимо от роста спроса на отечественные вина, от лояльности потребителя и товаропроводящей цепочки. Чем выгодней будет производство вина полного цикла, тем больше удастся привлечь инвестиций в отрасль. Данным круглым столом организаторы планируют инициировать общественную дискуссию, дать ответы на вопросы, которые волнуют российских виноделов и тех, кто рассматривает данный вид деятельности как объект для инвестиций. В ходе круглого стола обсудят вопросы: Как производителям «Географии» заинтересовать оптовиков и дистрибьюторов? Что предложить региональным и федеральным ритейлерам России? Как создать ориентир для потребителя, как мотивировать его к покупке российского вина?

(Окончание на стр. 5.)

## ПРЕЗИДЕНТ DO JUMILLA: «МЫ ПОТЕСНИМ РИОХУ! ДАЙТЕ ВРЕМЯ!»

DO Jumilla сегодня – это винодельческая зона, стремительно набирающая популярность, причем не только и не столько в Испании, но и за рубежом. 25 тыс. гектаров виноградников на севере, в Мурсии, и на юго-востоке, в Альбасете, каждый год дают в среднем 75 млн кг винограда, из которых 40 виноделен производят и выпускают на рынок 20–25 млн литров вина с этикеткой DO Jumilla. Корреспондент Wine Weekly побывала на салоне вин этого региона, который был организован управляющим советом DO 26 октября в мадридском отеле Miguel Angel, и пообщалась с президентом Педро Ленсина, нынешним управляющим Фернандо Гонсалесом и новым управляющим Каролиной Мартинес, которая в ближайшее время приступит к исполнению обязанностей.

– На официальном сайте говорится, что ваша DO – одна из самых древних винодельческих зон на территории Испании. Расскажите, пожалуйста, об этом подробнее.

(Продолжение на стр. 2.)



27–29 июня 2018 года в болгарском городе Варна состоится 5-й Черноморский форум виноделия (ЧФВ). Исполнительный комитет OIV (Международной организации виноградарства и виноделия) на своем заседании 19 октября 2017 года в Париже в третий раз подряд предоставил ЧФВ свой патронат.

Соорганизатором этого крупнейшего в регионе специализированного отраслевого мероприятия выступает Испол-

нительное агентство виноградарства и виноделия Министерства сельского хозяйства Республики Болгария. Форум завершает цикл межправительственных мероприятий, посвященных 140-летию освобождения Болгарии. Торжества начнутся в марте 2018 года с уже давно ожидаемого в Болгарии визита президента Российской Федерации. В рамках форума состоится выставка продукции компаний – производителей винодельческой продукции и компаний смежных секторов, а также конференция, посвященная экономическому сотрудничеству в винодельческом секторе региона, а

также прогнозам и анализу основных рыночных тенденций.

На полях ЧФВ традиционно пройдет ставший уже популярным в странах региона международный дегустационный конкурс «Вина Черного моря». За награды будут соревноваться производители вин, коньяков и других спиртных напитков на основе виноградного сырья.

Один из дней выставки будет открыт для посещения публики, представленной в том числе и многочисленными туристами, приехавшими на побережье Болгарии.



### НОВОСТИ

#### Законопроект «О развитии виноградарства и виноделия в РФ» приняли в первом чтении

8 ноября Государственная Дума на пленарном заседании приняла в первом чтении законопроект «О развитии виноградарства и виноделия в РФ», внесенный на рассмотрение 14 июля 2017 года.

По словам председателя Союза виноградарей и виноделов России (СВВР) и уполномоченного при президенте России по правам предпринимателей Бориса Титова, единодушное решение поддержать законопроект («за» проголосовало 409 депутатов) было продуманным и взвешенным шагом. Многие депутаты знакомы с ситуацией в отрасли, так как лично объехали множество винодельческих хозяйств и реально увидели, как идет развитие виноградарства и виноделия в нашей стране.

В течение ряда лет Союз виноградарей и виноделов России последовательно предпринимал попытки инициировать принятие закона «О винограде и вине».

(Окончание на стр. 2.)

## 5-й ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ ПРОЙДЕТ В БОЛГАРИИ

Для дегустаторов, экспертов и других участников форума болгарскими коллегами перед началом и по окончании работы выставки и конференции будет предоставлена возможность посещения лучших винодельческих предприятий страны, организованы праздничные ужины в этнических ресторанах и программа с экскурсиями в исторические места, связанные с важными для российско-болгарской исторической памяти событиями.

Подробности и регистрация для участия в форуме на сайте [WWW.BLACKSEAWINE.RU](http://WWW.BLACKSEAWINE.RU)

## НОВОСТИ



### Законопроект «О развитии виноградарства и виноделия в РФ» приняли в первом чтении

(Окончание, начало на стр. 1.)

«В 1991 году Минсельхоз России впервые поручил разработку положений законопроекта двум профильным институтам. Это было время всеобщего «оптимизма» и кардинальных перемен. Казалось, что пройдет день-два и все произойдет. С тех пор было еще 6 попыток в той или иной форме с разными названиями принять закон, регулирующий исключительно производство винограда и вина России, но нам всегда что-то мешало...» – рассказал президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович.

По его словам, сейчас есть реальная возможность совершить наконец этот прорыв в законодательном правосознании и в сознании наших граждан.

Принятый в первом чтении законопроект тесно связан с вывозом российской винодельческой продукции на конкурентоспособный уровень, с формированием новой «высшей категории качества» под общим брендом «Вино России». Кроме того, принятие законопроекта во втором чтении и скорейшая его реализация, по мнению Леонида Поповича, дает устойчивый фундамент для планирования развития виноградарства и виноделия на многие годы вперед, а это крайне необходимо отрасли, имеющей длительный инвестиционный период.

Окончательное принятие законопроекта станет важнейшим фактором создания благоприятных условий для развития отечественной виноградарско-винодельческой отрасли и увеличения оборота отечественной винодельческой продукции в рамках политики импортозамещения.

В рамках подготовки текста ко второму чтению Союза виноградарей и виноделов России будет поддерживать постоянную связь с авторами закона – депутатами Госдумы и работать в тесном взаимодействии с Минсельхозом и Минфином России, другими министерствами и ведомствами. Ведь главная цель – обеспечить и сохранить в окончательном тексте закона единство виноградарской и винодельческой отрасли, выделив производство винограда и вина в отдельный от остальной продукции объект правового регулирования, как это происходит в большинстве процветающих винодельческих стран.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

– На территории, которую ныне занимает DO Jumilla, найдены одни из древнейших в Европе следы *vitis vinifera*, то есть винограда культурного, идущего на производство вина: их датируют 3000-м годом до нашей эры. К этому же периоду археологи отнесли золотые серьги, украшенные гроздьями винограда, изображение которых мы используем в дизайне приза для победителей ежегодного конкурса лучших вин региона. Так что наши эксперты считают, что виноделием в Хумилье занимаются уже больше 5000 лет.

Однако к первому заметному успеху местного виноделия привела та самая филлоксеры, которая уничтожила многие другие европейские виноградники. До Хумильи она добралась поздно, уже в начале XX века, да и не до всех плантаций, так что местные до сих пор собирают плоды с дофиллоксерных растений. А в тот период наши виноделы сделали себе имя, поставив отчаявшимся французам виноградное сусло и виномастеры, что привело к значительному обогащению нашего региона и стремительному развитию отрасли. В то же время те наши соотечественники, чьи виноградники все же пострадали от филлоксеры, массово высаживали на их место монастрель – тот самый сорт, которым сегодня Хумилья так славится.

– Кстати, почему именно монастрель? Согласно статистике, он занимает 80% посадок на территории DO Jumilla. И если Руэда = вердехо, то Хумилья = монастрель. Что это за сорт и почему местные так его любят?

– Такая популярность объясняется тем, что монастрель лучше других адаптирован к специфическим условиям региона: толстая кожа ягод надежно защищает их от вредителей, корни устойчивы к филлоксере, он стойко переносит все лишения, накапливая сахара, полифенолы и ароматы, что позволяет производить как розовые, так и красные вина, как молодые, так и выдержанные в дубе. Монастрель – испанский сорт винограда, третий по популярности в стране (после темпранильо и айрен), мы его считаем своим автохтоном. Поэтому из всего широкого ассортимента разрешенных сортов наши виноделы отдают предпочтение именно ему.

– А какие еще сорта официально разрешены управляющим советом DO?

– Из белых: айрен, шардоне, макабео

# ПРЕЗИДЕНТ DO JUMILLA: «МЫ ПОТЕСНИМ РИОХУ! ДАЙТЕ ВРЕМЯ!»



(местная виура), мальвазия, москатель, педро хименес, совиньон блан и вердехо. Среди красных сортов преобладают: каберне совиньон, сенситель (местная разновидность темпранильо), гарнача тинта, гарнача тинторера, мерло, пти вердо и сира. Ну и, конечно же, монастрель.

– Ого, какое разнообразие! Видно, вашим виноделам очень повезло с условиями, раз они могут выращивать такие разные сорта. Каковы почвенно-климатические особенности DO Jumilla? Что отличает ее территорию от других испанских регионов?

Рельеф у нас холмистый и гористый (высотность от 320 до 900 м), почвы известняковые и каменистые, бедные органическим материалом, зато богатые кальцием и кислородом.

Климат континентально-средиземноморский, который характеризуется суровыми зимами, жарким летом, недостатком дождей (где-то 300 литров на квадратный метр в год).

Что касается температур, то они варьи-

руются в зависимости от конкретной местности, но средняя среднегодовая составляет 16 градусов. При этом максимальная может достигать 45, а минимальная – 10. С ноября по март часто бывают заморозки. 3000 солнечных часов в год и средняя влажность 60%. Такое сочетание дает нам уникальный терруар, который наши виноделы умело отражают в своих винах.

Не могу не отметить, что нам повезло иметь дело с очень продвинутыми виноделами – они одними из первых в стране пробуют технологические и методологические новинки.

– Расскажите о винах Хумильи. Какие они?

– Отличные! Что вы с нами разговариваете? Идите прямо сейчас и попробуйте! (Смеется.) Если серьезно, то в первую очередь, конечно, красные. Мы успешно продаем как молодые, так и различных степеней выдержки: благо монастрель как моносортной, так и в купажах отлично держит дуб, вина получают глубокого рубиново-красного цвета с мягкими танинами

и хорошей структурой, сложные, ароматные, кислотные.

Розовые вина производят в основном мацерацией того же монастрея: мы не гонимся за всемирной модой подражать французским rose. Наши rosado часто гораздо более насыщенного цвета и со сложным ароматическим букетом.

Помимо розовых и красных, DO разрешает производить белые и сладкие вина. При производстве белых исторически преобладал айрен, но теперь виноделы все чаще делают интересные купажи.

– Вернемся к истории. Хумилья – одна из первых испанских DO, она была зарегистрирована еще в 1966 году. Нынешний устав датируется 1995 годом, после чего к нему были приняты несколько поправок, последняя – в 2012-м. В чем она заключалась?

– Тогда в список официально разрешенных сортов добавили вердехо. Также немного скорректировали разрешенную плотность посадки винограда: 1100 лоз минимум – 1900 максимум на гектар для экстенсивного и 1500–3350 для интенсивного виноградарства.

Также мы переутвердили минимальный градус алкоголя. Так, для монастрея он теперь составляет 12,0°. В 2012-м же утвердили максимальную урожайность для вин внутри DO: 70 литров на каждые 100 кг винограда.

– Испанские СМИ пишут, что за последнее десятилетие DO Jumilla удалось удвоить объемы сбыта вина с 14 млн до почти 30 миллионов бутылок. За счет чего удалось так стремительно увеличить результаты производства и продаж?

– Мы ведем планомерную работу по повышению качества наших вин. В продаже виномастералов мало славы – это прекрасно понимают наши виноделы.

(Окончание на стр. 3.)

## В МОСКВЕ ВНОВЬ СОСТОЯЛСЯ TRE BICCHIERI WORLD TOUR 2018



23 ноября в Москве, в залах DI Telegraph, которые расположены в самом центре столицы, состоялся винный марафон Gambero Rosso Vini d'Italia Tour 2018, приуроченный к выходу 31-го издания гйда Vini d'Italia.

В рамках мероприятия также прошли два мастер-класса под руководством главного редактора гйда Vini d'Italia. Первый сфокусировал свое внимание на 9 винах, которые были удостоены Специальных премий гйда. Второй был посвящен просекко – самому продаваемому игристому вину в мире.

В этом году Gambero Rosso отмечает 31-е издание гйда Vini d'Italia, который в настоящее время переводится на английский, немецкий, китайский и японский языки. Получается, что все эти годы гид шаг за шагом сопровождает возрождение итальянского виноделия. Более того, Tre Bicchieri World Tour ориентирован исключительно на те хозяйства, которые получили самые высокие оценки в издании. Такой жесточайший отбор абсолютно гарантирует качество вин, представляемых в мировом турне.

Помимо гйда, посвященного лучшим итальянским винам, Gambero Rosso планирует одновременно представлять цифровую версию издания «Лучшие итальянские рестораны мира». В нем можно найти информацию о 300 ресторанах, пиццериях и винных

барах, расположенных за пределами Италии.

После Москвы турне отправится в Стокгольм, а 25 января 2018 года переместится в Мюнхен, чтобы провести презентацию гйда на немецком языке. В феврале Gambero Rosso World Tour проведет неделю в Северной Америке: запланированы дегустации в Чикаго – 6 февраля, 8-го – в Нью-Йорке, 13-го – в Сан-Франциско и 15-го – в Лос-Анджелесе. 1 марта мероприятие пройдет в Лондоне, после чего марафон прибудет в Дюссельдорф, чтобы принять участие в ProWein. На этой немецкой выставке вина число итальянских виноделен-экспонентов удвоилось за последние несколько лет.

Финальными остановками турне станут Ванкувер (6 июня) и Торонто

(8 июня), где мероприятия пройдут совместно с LCBE – государственной монополией по продаже алкоголя в Онтарио.

Все мероприятия Tre Bicchieri будут включать в себя не только семинары, посвященные лучшим винам этого года, но и серию обедов и дегустаций, которые привлекут внимание любителей вина посещаемых городов на целую неделю. В итоге все эти события будут направлены на поддержание интереса к итальянскому вину, экспорт которого стремительно растет. В 2016 году итальянские винодельческие предприятия установили впечатляющий рекорд, поставив за рубежом вина на сумму 5,6 млрд евро.

Со всеми рейтингами можно ознакомиться на сайте

[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)



(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

Поэтому каждый из них стремится создавать лучшие вина, а мы помогаем им их коммерциализировать, выстраивая имидж нашей DO и укрепляя наши позиции на национальном и международном рынках. Так что в последние 10–15 лет рост продаж бутылированных вин неуклонно рос. Мы, конечно, рассчитываем и на дальнейший рост, но это рынок и мы не можем так уж сильно на него влиять. Делаем все от нас зависящее.

**– Каковы сегодня основные рынки сбыта вин DO Jumilla?**

– Мы экспортируем вина на 4 континента. Монастрель больше всего любят в США, Китае, Великобритании, Германии, Японии и Канаде. С сожалением должны признать, что за рубежом наши вина ценят гораздо выше, чем на родине: вот уже несколько лет объемы экспорта превышают объемы внутреннего потребления. Для сравнения: уже в 2013/14 г. в Испании было продано 12 660 000 бутылок, а экспортировано за ее пределы – 15 600 000.

**– В каком ценовом сегменте сегодня продается вина DO Jumilla на внутреннем и международном рынках?**

– Наши вина славятся отличным сочетанием цена-качество – потому их представленность в «Гиде Пенина» год от года растет. На винодельне бутылку молодого вина (а на Салоне были представлены вина урожая 2017, как говорили производители, «вчера забутилировали»). – Прим. авт.) можно купить за 2–3 евро. А там уж каждый продавец добавляет свой процент.

**– Вина DO Jumilla сегодня принимают участие во многих испанских и международных конкурсах. Расскажите, пожалуйста, какими достижениями ваших виноделов вы гордитесь больше всего?**

– Наград действительно много. С каждым годом наши вина все активнее

завоевывают международный рынок, да и на родине наконец начали получать признание. Так, на недавно прошедшем Салоне лучших испанских вин Хосе Пенина было представлено 58 вин нашей DO. А это значит, что они получили 90 и более из 100 возможных пунктов в «Гиде Пенина-2018».

В то же время на важнейшем азиатском смотре лучших вин Asia Wine Trophy два вина винодельни Bodegas BSI: Sabatacha Crianza и Gemina Cuvee Selección получили золотую и серебряную медали соответственно. Ранее в этом году эта винодельня получила также признание в Германии, на Berliner Wein Trophy 2017.

Вино MachoMan Monastrell прошлого урожая винодельни Casa Rojo получило золотую медаль и 94 пункта престижного французского издания Gilbert & Gaillard.

Кроме того, в конце сентября на второй премии Gastro & Cia, ежегодно вручаемой министерством сельского хозяйства компаниям, внесшим значительный вклад в национальную гастрономическую культуру, лучшей винодельней года была признана Garcia Carrion. Эта компания только в текущем году получила 75 международных наград за такие свои марки как Pata Negra, Jaime Serra, Mayor de Castilla, Antano и Senorio de los Llanos. Она производит 23% всего вина нашей DO и почти 32% от всего испанского рынка (лидируя при этом на рынке кафы). Garcia Carrion – первая в Европе и 4-я в мире. Стоит отметить, что компания владеет виноградниками по всей Испании и ей же принадлежит бренд Don Simon.

**– Сегодня в России, да и в мире, по степени известности три первых места среди испанских производителей прочно удерживают Риоха, Приорат и Рибера дель Дуэро. Какие маркетинговые мероприятия реализует руководство DO для того, чтобы улучшить узнаваемость и повысить объемы продаж ваших вин?**

– Мы постоянно над этим работаем: 60–70% нашего бюджета мы тратим на промо. Конечно, это несопоставимая с возможностями Риохи цифра, но тем не менее. (По словам Фернандо Гонсалеса, маркетинговый бюджет Риохи – 13 млн евро, а Хумилья – 500 тысяч. Директор по маркетингу управляющего совета Риохи Рикардо Агуириано на лекции в Баскомском кулинарном центре ранее в этом году называл цифру 20 млн евро. – Прим.



авт.).

Мы участвуем в региональных, национальных и международных выставках, организуем салоны вин, устраиваем пресс-туры, даем комментарии, вот как вам.

По весне вот уже больше 10 лет мы ежегодно проводим Ярмарку вина Хумилья, которую посещают не только местные, но и иностранные поклонники вина: в этом году мы приветствовали гостей из Кубы, Италии, Великобритании и Германии.

Кроме того, мы выступаем спонсорами знаковых мероприятий, например, в этом году поддерживали музыкальный фестиваль Jumilla Wine Sounds. Нам обидно не только за недооцененность наших вин, нас также волнует падение потребления вина молодежью, поэтому такими мероприятиями мы надеемся поднять его статус.

В прошлом году мы присоединились к общеиспанской кампании MOVIMIENTO VINO D.O., которая призвана повысить популярность вина среди молодых людей. Ну, и конечно, наши виноделы создают более доступные и «понятные» вина с яркими современными этикетками.

**– Хорошо, про пропаганду среди молодежи все понятно, но как вы планируете завоевать тех, кто десятилетиями был верен только Риохе?**

– Мы им покажем, что наши вина имеют не менее древнюю и достойную уважения историю.

В этом году мы подписали соглашение с Центром исторических исследований региона Мурсия – будем писать книгу об эволюции нашей DO. В рамках этого соглашения Хосе Мигель

Мартинес Карьон и его команда весь год проведут в архивах и организуют всю добытую информацию в один четкий документ, рассказывающий об истории виноделия в нашем регионе. Кроме того, спрос наконец изменился. Люди ищут новые вина, им надоело пить одно и то же, они открыты экспериментам. И тут я вижу огромную возможность для наших вин: мы делаем хорошие вина с отличным балансом цена-качество. Тот, кто раз их попробовал, обязательно повторит. Потому что мы вкладываем в них душу.

**– Кстати, о душе. Видела на сайте трейлер фильма El Origen, пробирала до слез...**

– Да, буквально пару недель назад, на San Sebastian Gastronómica, мы представили наш документальный фильм El Origen (режиссер Хорхе Мартинес). По сути, это такой роуд-муви о нашей земле и наших людях. Снимая его, мы стремились передать самую суть, визуализировать то, что передают наши вина. Сюжет таков: встречаются два лучших испанских сомелье – Хуан Луис Гарсиа (ресторан Casa Marcial) и Хосе Антонио Наваррете (Quique Dacosta), оба – представители нашего региона. В процессе фильма они путешествуют по DO и разговаривают с известными в мире энोगастрономии людьми, среди которых Хосеп Рока, Ферран Сентеллес, Кике Дакоста, Начо Мансано, Кустодио Замарра и пр. Этим фильмом также мы хотели показать важность фигуры сомелье, ведь именно он помогает публике понять вино. Но в первую очередь это, конечно, признание в любви нашему региону, которой мы хотим поделиться со зрителями. На сегодняшний день мы показали фильм только в Сан-Себастья-

не, но уже запланированы показы в Мадриде и Мурсии. Дальше – больше. (Для наших читателей даем ссылку на трейлер <https://www.youtube.com/watch?v=3DDc3BbaV3s>. Думаю, этот фильм получит не одну международную награду, так что перевода на русский ждать недолго. – Прим. автора).

**– Сегодня многие DO активно развивают винный туризм. Расскажите, пожалуйста, о том, как развивается это направление в вашей DO. Что Хумилья может предложить сегодня винному туристу?**

– Тут нам тоже есть чем похвастаться: наш винный маршрут уже с 2005 года входит в «Винные маршруты Испании»: мы выстроили целую экосистему. Винный турист может посетить 12 виноделен, 2 оливковые маслобойни, многочисленные рестораны, бары, винотеки. Он может заночевать в соответствии с желаемым уровнем комфорта и экзотичности и выстроить свой маршрут в зависимости от индивидуальных предпочтений. Наш регион интересен с гастрономической и культурной точек зрения, так что поток туристов с каждым годом растет.

**– Ну и напоследок: насколько вам интересен российский рынок?**

– Это непростой вопрос. Когда мы смотрим на карту и видим территорию России, мы думаем о миллионах потенциальных потребителей. Но потом мы вспоминаем, как три года подряд участвовали в «ПродЭкспо», как непросто нам это далось – и что в итоге? Да, посетители охотно дегустировали наши вина, но это не привело к сколь-нибудь значительному росту экспорта в вашу страну. Ваш рынок – очень уж сложный, особенно с точки зрения бюрократических формальностей. Так что после ухудшения отношений России с Евросоюзом в 2014-м мы решили переключиться на более перспективные рынки, особенно азиатские – Китай, Гонконг, Сингапур. Там темпы продаж удаиваются и утраиваются.

**– Но, по данным нашей статистики, в 2017 году уровень импорта вин вернулся на прежний уровень, россияне стали предпочитать импортные вина отечественным. Может быть, не будете ставить крест на российском рынке?**

– Что вы, что вы, мы не ставим крест! Ваш рынок таит в себе огромные перспективы, но и опасностей не меньше. Раз вы говорите, что ситуация изменилась в лучшую сторону, мы присмотримся внимательнее.

Беседовала Ирина Гусинская.



## НА КИПРЕ ПРОШЛА «РОССИЙСКАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ НЕДЕЛЯ»

**С 13 по 17 ноября 2017 года на Кипре состоялась Российская гастрономическая неделя (РГН-2017). Организатором этого события, проводимого уже в третий раз, выступил Международный энogaстрономический центр (www.icwad.ru) член Всемирной туристской организации ООН (ЮНВТО). Концепция проекта была разработана МЭЦ при личной поддержке Генерального секретаря ЮНВТО Талеба Рифаи, реализацию проекта поддерживают Министерство иностранных дел РФ, Министерство культуры РФ и другие ведущие российские организации.**

1-я Российская гастрономическая неделя состоялась в Мадриде в 2015 году, 2-я – в Мадриде и Барселоне в 2016 году. Они получили самые положительные отзывы от ЮНВТО, Посла РФ в Испании, а также от российских и испанских участников.

Местом проведения 3-й Российской гастрономической недели в 2017 году стал Кипр. РГН официально поддерживали Посольство РФ на Кипре, Российский центр науки и культуры в Никосии (РЦНК), Кипрская организация по туризму (СТО), Всемирная туристская организация ООН. С обращением к участникам и гостям выступил Генеральный секретарь ЮНВТО.

Программа РГН стартовала 13 ноября с торжественной церемонии открытия в РЦНК. Представители оргкомитета вручили руководителю администрации президента Кипра Михалису Софоклеу-

су подарочный поварской китель члена команды РГН, сшитый специально для президента Кипра Никоса Анастасиадиса. Гостям были представлены региональные экспозиции из Владимирской области, Улан-Удэ и Ярославля, а также продукция российских производителей продуктов питания и напитков. Изысканный фуршет от шеф-поваров Антона Сальникова (Москва) и Андрея Матюхи (Краснодарский край) в сопровождении российских вин стал гастрономической кульминацией праздника.

Завершилось торжество розыгрышем призов, предоставленных партнерами РГН для сбора средств в адрес кипрского благотворительного фонда Together Forever.

Ключевые события праздника на Кипре продолжились в 5-звездочном отеле Four Seasons Hotel Limassol. В ресторане «Вивальди» отеля еже-

дневно проходили авторские ужины региональных кухонь от шеф-поваров Андрея Матюхи, Артема Логинова (Владимирская обл.), Александра Сахарова (Ярославль) и Владимира Белоуса (Улан-Удэ). Гости смогли попробовать байкальского омуля, бурятские буузы, суздальский картофельный колобок с гусиным мясом, ярославские ярушки, винегрет по рецепту XIX века, 5-летний ставленый мед, дагестанский чай и другие, неведомые на Кипре блюда и продукты.

Мастер-классы президента Федерации рестораторов и отельеров РФ (ФРИО) Игоря Бухарова и президента МЭЦ Леонида Гелибтермана проходили в формате дружеской встречи с гостями — поварами, рестораторами, отельерами и журналистами.

Впервые в истории российско-кипрских отношений состоялся «Кулинар-

ный саммит Россия-Кипр» с участием шеф-повара Андрея Матюхи и киприота Ангелоса Иоанну, су-шефа отеля Four Seasons. Российский шеф-повар представил свое авторское видение традиционного кипрского блюда – фаршированных помидоров, а киприот – бефстроганов «по-кипрски». На гастрономической встрече было подписано Соглашение о сотрудничестве между президентом ФРИО Игорем Бухаровым и президентом Кипрской ассоциации шеф-поваров Джорджем Дамиану, которому вручили именную китель команды РГН. Участники детского мастер-класса – более 40 кипрских детей в сопровождении родителей – прошли курс лепки пельменей под руководством Антона Сальникова и его коллег из команды РГН.

Кульминацией РГН стал гала-ужин от команды шеф-поваров, представивших свои авторские блюда в едином гастрономическом сете. Изысканная подача сопровождалась презентационными видео достопримечательностей российских регионов, а музыкальные номера Виктора Жалсанова из Бурятии и кипрского виртуоза-пианиста стали настоящим украшением вечера. События РГН на Кипре посетили около 1000 человек.

## НОВОСТИ

Штаб-квартира  
Codorní  
переезжает в Риоху?

Руководство холдинговой компании Codorní Unideco из-за политической напряженности, последовавшей за голосованием о независимости региона, согласилось перенести головной офис из Каталонии в Риоху.

В октябре холдинг Codorní Unideco опубликовал заявление о том, что его совет директоров согласился перерегистрировать офис производителя в Риохе. Решение было вызвано продолжающейся «политической и правовой неопределенностью» в Каталонии после спорного референдума о независимости региона. В операционной структуре компании в Каталонии при этом ничего не изменится.

Производитель ковы Freixenet также предположил, что может переместить штаб-квартиру, если правительство Каталонии будет продолжать требовать независимости от Испании.

Винодельни и остальной бизнес находятся в неопределенности, пока длится нынешнее противостояние между Мадридом и Барселоной. По данным правительства региона, в Каталонии насчитывается около 10 тыс. виноделов и 853 винодельческих предприятия с ежегодным объемом продаж в 1,6 млрд евро.

По последним данным OEMV, Каталония дает около 8% экспорта вин Испании по объему, причем половину составляет Сава. Но каталонские производители дают около 22% доходов Испании от экспорта вина, что приравнивает их к Castilla la Mancha. Потеря этого дохода, который в 2016 году составил около 648 млн евро, может стать серьезным ударом по Испании.

Однако для Каталонии существует несколько проблем. Испания может потребовать права на имя Сава, потому что это DO, определяется «процессом», а не регионом. Хотя 95% вин Сава сделаны в Penedès. Производители в Каталонии также могут столкнуться с конкуренцией на переполненном винном рынке за пределами Испании.



Многие почти ничего не знают о винах, которые производятся в Молизе – одной из самых маленьких итальянских областей.

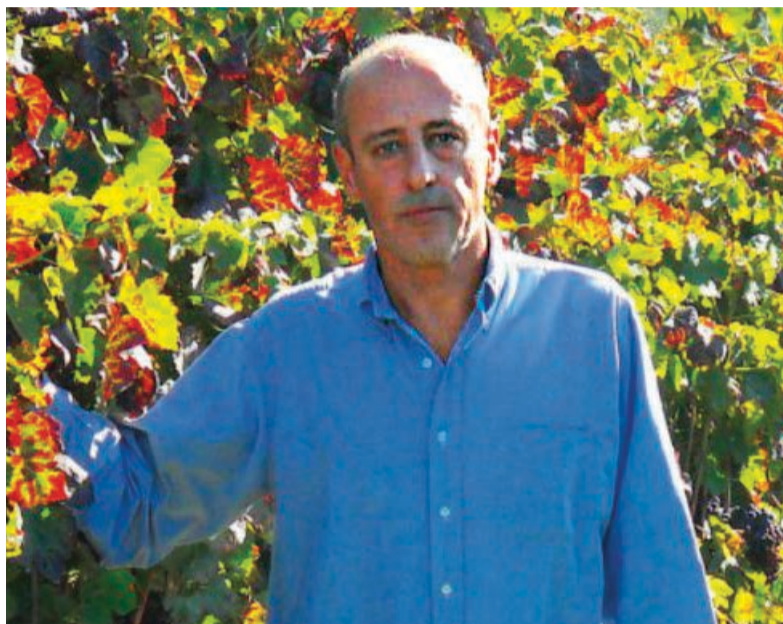
Между тем вина этого региона все чаще и чаще завоевывают престижные награды итальянских и международных конкурсов. Об одной из самых успешных виноделен Молизе, Di Majo Norante, мы попросили рассказать ее владельца Алесслио ди Майо Норанте, чьи вина журнал Wine Spectator включил в top-100, а итальянские гиды Gambero Rosso и Veronelli удостоили их высших наград. В октябре он принял участие в Alianta Wine Forum в Санкт-Петербурге и ответил на вопросы газеты Wine Weekly.

– Рассказывают, что в вашем хозяйстве применяются такие агротехники выращивания винограда, при которых химия если и используется – то в ограниченно малых объемах. Что это за технологии? Можете рассказать о них?

– Нам очень повезло, что в Молизе мы находимся в просторной долине и виноградники находятся в открытой зоне этой долины. Если бы я занимался виноделием там, где высокая влажность, где закрытая и очень узкая долина, где воздух вообще свободно не вентилируется, тогда у меня было бы больше проблем. Что касается лозы, то у лозы две проблемы. Первая – это болезнь, которая поражает и вызывает грибок. Нам повезло, что благодаря вентиляции и циркуляции воздуха у нас этой проблемы грибковых заболеваний естественным образом нет.

Враг номер два – это насекомые. И первая, кто причиняет много вреда, – это бабочка. Летает эта маленькая бабочка и откладывает порядка 150–200 личинок на одном винограднике. Перелетает до следующего виноградника и так до бесконечности... Из личинок появляются маленькие червячки, которые наносят большой вред лозам.

Справляться со вторым врагом, т.е. с бабочками, нам помогают две вещи. Первый способ: если вы не используете инсектициды, то вы не убиваете насекомых, которые поедают этих бабочек. Второй – немножко дискри-

АЛЕССИО ДИ МАЙО НОРАНТЕ:  
«Я УВЕРЕН, ЧТО РОССИЙСКИЙ  
РЫНОК ВЫРАСТЕТ!»

минационный по отношению к мужскому населению бабочек способ. Помните клейкую ленту, на которую попадают мухи? Так вот у нас там та же система. Берется клейкий лист, в середину наносится небольшая капля аттрактанта для мужских особей бабочек, которые, как светлячки на мед, слетаются на эту ленту. Умирает мужчина – умирает женщина. Чтобы еще, так сказать, усложнить жизнь женской половины, есть небольшие пробнички с веществами, которые «запутывают» мозги бедным женщинам, и они не знают куда лететь, с кем спариваться. Представьте, что у мужчины перед глазами две тысячи женщин, голова кружится, не знает, к кому бежать, на кого обратить внимание. Я применяю этот способ, но не я его придумал.

– Расскажите, пожалуйста, о сортах винограда, которые вы возделываете в вашем хозяйстве и в чем их особенность?

– В первую очередь я бы хотел рассказать о сорте фалангина. Если говорить про вино из него – это нечто особенное, потому что здесь присутствует хорошая кислотность и очень хорошая структура. Еще одна особенность фалангины заключается в том, что через год оно не умирает, как другие белые вина, а нормально живет. Это, конечно, зависит от того,

как вы с фалангиной работаете, как вы ее винифицируете. Некоторые, например, фалангину загоняют в «дерево», но я не люблю все эти плотничьи вина. Многое также зависит и от винтажа. Все мы ходим под Богом, все мы зависим от небес, но, по моему мнению, нынешний 2017 год будет просто потрясающим для фалангины. Моя философия, на которой я стою, – я произвожу вино, которое пьется, а не то, которое рассказывает историю. Когда слишком много слов тебе дают о вине, это не то же самое, когда все это получают из самого вина. Для меня важным показателем является то, что, когда вы берете бутылку вина, вы выпиваете ее до доньшка.

Конечно, нужно учитывать то, как меняется вкус. Конечно же, это зависит от эпохи. 50 лет назад область Молизе была тотально бедной. На всем юге Италии была тотальная бедность и голод. И ели тогда то, что на наш сегодняшний вкус было бы невкусно и неприемлемо, как будто кирпичи жуешь. Поэтому представляете, какие вина тогда пили вместе с этими кирпичами?

Когда мы сделали первый релиз фалангины, мы на этикетке поместили наш слоган: «Новые вина с древних лоз». Да, вкус меняется со временем, и нужно приспосабливаться к этому. Иногда с некоторым сомнением смо-

трян на то, как все воспевают традиции. Иногда словом «традиция» склеивают слова в предложении. Получается, что человек говорит: «Традиции, традиции, традиции», – а при этом набирает сообщение в телефоне одним пальцем. Получается, что человек спустился с гор и сразу сел в «мерседес». У него еще козьи шкуры на ногах, но он уже водит «мерседес». Тем более странно, что некоторые воспевают традиции тех времен, когда вокруг царил голод и бедность.

– В ассортименте хозяйства Di Majo Norante есть вина из сорта фалангина в категории IGT и в категории DOC. Есть ли разница между виноградом, который идет для одной и другой категории?

– Как вы понимаете, различия между IGT и DOC – все это больше бюрократия. Италия с бюрократической точки зрения очень похожа на Россию: некоторые такие надписи путают больше, чем объясняют. Разница здесь заключается в том, где у вас находится виноградник, на каких почвах растут лозы и в какой зоне эти виноградники расположены. К примеру виноградник DOC находится чуть выше, чем IGT, где-то на 80 метров. На одном винограднике более глинистые почвы, а на другом – более известняковые. В зоне IGT урожайность на 20 гектолитров с гектара больше, чем в DOC.

– А существуют ли различия по цене?

– По цене разница, конечно же, есть. Но ее скорее диктуют рынок и маркетинг. Я уже говорил о том, что, когда я собираю виноград, я не говорю, что этот плохенький – пойдет IGT, а этот получше – для DOC. У меня рецепты не меняются, винификация не меняется. Ориентир всегда на качество! И никто не скажет, что у нас вина IGT по качеству хуже, чем DOC. Мы знамениты и известны во всем мире тем, что у наших вин потрясающее соотношение цена-качество. Мы, например, производим Санджовезе, основным рынком для которого, конечно, является США. Очень часто, когда там проводят слепые дегустации, многие эксперты выбирают наши вина, а не тех производителей, у которых одна бутылка стоит, как одна моя коробка вина.

(Окончание на стр. 5.)

## ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ И КОРЗИНЫ

OLIVAS-MARKET.COM

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

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

**Мы дарим  
здоровье и вкус!**

Подарки готовые и на заказ  
на любой случай. Доставка.  
Брендинг упаковки.

+ 7 900 643 09 34 / 32

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



от 210 руб.!

Винные туры  
и авторские экскурсии  
в Тоскане (Италия)  
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

(Окончание, начало на стр. 4.)

**– Что вы думаете о российском рынке? И каких результатов от него ожидаете?**

– Для меня Россия – это очень важно! За последние годы по вполне объективным причинам, не связанным с работой импортеров, а вызванным глобальными экономическими проблемами, падением цен на нефть, падением рубля, был период менее благополучный, чем ранее. Я изучал

повезло. Россия – большая страна, где много различных зон производства. Главное, чтобы было желание и был качественный производитель. Это цель, которую нужно достичь.

**– Сколько гектаров занимают ваша винодельня и виноградники? Сколько человек занято в течение всего года и сколько работает в сезон?**

– У нас в собственности уже 120 гектаров. Это только те виноградники, с которых виноград уже используется для

шим... Именно машинный сбор позволяет решать подобные проблемы. А если у вас 10 га под альянником и виноград вызрел потрясающего качества? Если я собираю ручным сбором – тысячу людей я не нагону, чтобы 10 га одновременно собрать. Весь этот виноград я не соберу за день и, скорее всего, мне потребуется неделя! В начале недели виноград будет отличаться от того винограда, который вы собрали в конце недели. Это если не изменилась погода, если не пошел

жидкости, то с одного и того же гектара с одной и той же площади я буду получать ту же урожайность, но качество на шпалере будет выше. На перголе это навес из листьев, и, когда свисает гроздь, солнце на нее не попадает, она остается в тени. Приходится срезать лишние листья прямо с лозы.

Вторая причина, по которой сейчас реорганизуются наши виноградники – появление нового поколения саженцев. Сейчас уже выявлено 10–12 клонов альянника. Тогда как 10 лет назад был только один. И вот как раз возможность использовать выявленные и каталогизированные клоны, позволяющая улучшить качество вина.

**– Почему монтепульчиано у вас купажуется только с альянником, а с санджовезе – нет? Например, в области Марке этот купаж дает достаточно неплохие результаты.**

– Мне очень нравится санджовезе, и у меня довольно большая линейка вин из него. Вот почему, наверное, я даже хочу сократить линейку. На самом деле я экспериментировал с санджовезе и с каберне, и были неплохие результаты, но я хочу работать с теми сортами, которые растут на моей земле. Если мы говорим про годовой объем нашего производства, то из этих 800 тыс. бутылок 300 тыс. это – санджовезе. Однажды наше вино из этого сорта было удостоено 92 баллов от Роберта Паркера. Однажды он написал: «Я не понимаю, почему в Калифорнии производят санджовезе, если есть хозяйство Di Majo Norante, которое производит бутылку, по стоимости в два раза ниже, чем они производят в Калифорнии».

**– А каких успехов можно ожидать от вин из альянника?**

– На прошлой неделе Tre Bicchieri от Gambero Rosso получило вино Альянника Резерва. Мне оно еще кажется молодым, не уставшим вином. Сейчас я увеличиваю выдержку и даже сделал ее на год длиннее для альянника. Посмотрим, какие будут результаты. Но, если увеличивать выдержку, это выливается с экономической точки зрения в большие затраты. Но главный, кто диктует правила на рынке, – это потребитель! И ему нравится то, что эти вина можно хранить и они со временем улучшаются и эволюционируют в бутылке, – это вне сомнения!

**– Какими наградами и оценками ваших вин вы больше всего гордитесь?**

– Если каждый будет ориентироваться только по гидам, то можно закрывать лавочку. Потому что некоторые гиды играют как в три наперстка, знаете, как игра в три карты. Единственная оценка, которой я горжусь и которой готов делиться всегда и со всеми, – это то, что наше вино Ramitello журнал Wine Spectator поместил в список 100 лучших вин мира. Вот это настоящее международное признание!



экономику, поэтому знаю, что есть периоды, когда, как говорится, все идет вверх, потом падает, потом рецессия и подъем. Не думайте, что в эти годы мы в Италии пляшем и танцуем. И сейчас не особо легко пляшется.

Но, возвращаясь к России, я на самом деле уверен, что рынок вырастет, потому что сейчас все происходит быстрее. Люди больше путешествуют, они стремятся к новым знаниям. Есть пример. Когда случился кризис евро, одному из импортеров нужно было оплачивать вино, которое завезли в Россию. Тогда я сказал ему: «Не переживай, заплатишь мне тогда, когда евро вернется обратно в то состояние, в котором был. Главное – продолжать работать, потому что я верю этому человеку, верю в этот рынок». Помните, мы говорили, что когда вы в это верите, вкладываете страсть, то всегда добиваетесь результата.

**– Позвольте задать вопрос не как производителю, а как любителю вина. Как Вы относитесь к российскому вину?**

– Во-первых, у меня не очень большой опыт дегустаций российских вин. Мне возможно, не повезло, когда я пробовал ваше вино. На мой личный вкус там было очень много остаточного сахара, а мне такие вина не нравятся стилистически. Возможно, я не те вина пробовал, но, скорее всего, мне просто не

производства вина. Реально в собственности больше. Мы бутилируем только 50% из того, что собираем. У нас небольшая винодельня. Мы делим персонал на тех, кто работает на виноградниках, кто работает на винодельне, и тех, кто работает в офисе. В офисе – 4 человека, не считая меня, на винодельне 7 – человек, постоянно работают на виноградниках 8 человек. И так мы снова уходим в бюрократию, но все же на сезонные работы мы в среднем нанимаем 30 человек и у нас всегда работают практически одни и те же люди. Мое личное мнение, что 30–35 человек – это оптимальное число, когда команда хорошо работает, хорошо собирает и за ней можно следить.

**– А как Вы относитесь к машинному сбору?**

– Я всегда был против машинного сбора. Для белых я остаюсь при этом мнении, а для красных я, кстати, изменил свое мнение. И связано это как раз с работниками. Например, у меня команда сборщиков из 40 человек. Самым первым созревает санджовезе. После его сбора фалангину собирать рано, т.к. она еще не созрела. Я могу попросить работников посидеть дома день, два, три... Но, если просить людей сидеть дома неделю, тогда мне скажут: «Спасибо. До свидания!» Что делали в прошлом, чтобы не терять команду? Собирали виноград не совсем вызре-

в дождь. Я, конечно, говорю здесь за себя и только в отношении красных сортов. Но это еще одно преимущество машинного сбора. Я не против инноваций, но я за то, чтобы каждая инновация имела под собой научную базу и была целесообразна.

**– Ваша винодельня выпускает 380 тыс. бутылок в год. Какая часть вина выпивается непосредственно в Молизе, какая часть продается в Италии и какая часть идет на экспорт?**

– В Молизе живет всего лишь 300 тыс. человек, и среди них есть люди, которые не пьют вино, дети. Соответственно, в регионе выпивается мало нашего вина. Где-то 30% выпивается в Италии, а 70% идет на экспорт.

**– Каков возраст самых старых лоз на ваших виноградниках? Где вы покупаете новые лозы в питомнике или выращиваете у себя?**

– Первые виноградники были заложены где-то в 1968–70 годах. Они до сих пор используются в производстве, но из высаженных изначальных осталось только 12 га. Думаю, что в ближайшие годы их не останется по двум причинам. Первая: потому что система формовки на лозах на тех виноградниках – пергола. И я считаю, что с точки зрения качественно-го виноделия такая система формовки лозы намного уступает той же шпалере или кордону. Если возвращаться к уро-

## СОБЫТИЯ



### В Москве пройдет 2-й «Голицынский фестиваль»

(Окончание, начало на стр. 1.)

Насколько наглядна сейчас маркировка вин ЗГУ и ВЗНМП? Даст ли эффект введение ввозных пошлин на импортную винную продукцию? В каких ценовых нишах должно развиваться виноделие? Как рекламировать и продвигать российские вина? Насколько готовы виноделы, в том числе малые, к интернет-торговле? На Круглый стол приглашены представители профильных министерств (МинЭк, МинПромТорг, МинЗдрав, ФАС, РАР), а также представители ассоциаций и союзов, представители ритейла, дистрибуции и HoReCa.

После Круглого стола начнет работу салон вин, а в 18.00 состоится торжественная церемония открытия Фестиваля, на которой будут вручены награды Конкурса «Золотой Лев» и почетные дипломы Фестиваля.

Во второй день, 13 декабря салон начнет работать с 17.00. В дегустации и работе салона смогут принять участие посетители, купившие билет, а также те профессионалы, которые не смогли посетить салон 12-го числа. Запланированы мастер-класс «Российские автостоны» и селекционные сорта, эногастрономический практикум «Вино и сыр. Этуд в патриотических тонах», а также семинары от партнеров фестиваля: Alma Valley и «Винодельни «Юбилейная».

Регистрация:  
<https://kitmedia.timepad.ru/event/619561/>  
Контакты для связи:  
Тел. +7 (495) 740-39-78  
Эл. почта: [kit@kitmedia.ru](mailto:kit@kitmedia.ru)

**RUSSIAN HOSPITALITY AWARDS**  
IV ЕЖЕГОДНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ЛУЧШИХ ОТЕЛЕЙ РОССИИ  
19 ФЕВРАЛЯ 2018 ГОДА  
LOTTE HOTEL MOSCOW

НЕЗАВИСИМЫЙ НАБЛЮДАТЕЛЬ: Deloitte  
КОНСУЛЬТАНТ: CUSHMAN & WAKEFIELD  
ПАРТНЕРЫ: GEROLSTEINER, COSMOS, signum

www.hospitalityawards.ru +7 (495) 698 61 63

27 февраля - 1 марта 2018  
МВЦ «Крокус Экспо», Москва

Мировые технологии  
Успех вашего бизнеса

**BevialeMoscow2018**  
Международная выставка производства напитков  
Пиво | Соки | Вода | Вина | Спиртные напитки | Молочная продукция

NÜRNBERG MESSE

**WINE Weekly**

Электронное издание:  
газета «Wine Weekly».

Регистрационное свидетельство  
ПИ № 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](mailto:editor@provina.ru)

Распространяется бесплатно посредством  
e-mail рассылки участникам винного рынка.

## НОВОСТИ



## Гид Vini di Veronelli 2018 назвал своих фаворитов

В конце октября после великолепной презентации в Венеции в книжные магазины Италии поступил Guida Oro I Vini di Veronelli 2018 – гид, обновленный новой командой издателей. В нем представлено 16137 вин от 2084 хозяйств, классифицированных в соответствии с рейтингом по сотням. «Избранных» же вин было отобрано всего пять.

## Лучшее игристое вино:

Franciacorta Extra Brut Rose Riserva Cuvee Annamaria Clementi 2007 от Ca' del Bosco (Эрбуско, Брешиа).

## Лучшее белое вино:

Montepulciano Bianco Vintage Toscana 2012 от Montepulciano (Монтепульчано, Масса).

Лучшее розовое вино: Vigna Mazzi Salento Rosato 2015 от Rosa del Golfo (Алецио, Лечче), второй год подряд.

Лучшее красное вино: Barolo Riserva Falletto Vigna Le Rocche 2011 от Bruno Giacosa (Нейве, Кунео).

Лучшее сладкое вино (лучшее вино для медитации): Carmignano Vin Santo Riserva 2010 от Tenuta di Carpezzana (Карминьяно, Прато).

Кроме того, 28 винам был присвоен титул «Многообещающий дебют». В эту категорию вошли вина, рецензированные впервые или включенные в рейтинг после длительного отсутствия в гиде и получившие оценку от 94 из 100 баллов.

Но наиболее ожидаемой оценкой в рейтинге Guida Oro I Vini di Veronelli 2018 по традиции является il Sole, специальная награда редакции, присуждаемая, независимо от оценки по сотням, десяти винам, которые наилучшим образом соединили в себе знания, креативность и преданность итальянских виноделов.

«Гид 2018 года является еще одним шагом вперед в процессе обновления Guida Oro I Vini di Veronelli, начатого в 2014 году. В рамках четкого распределения ролей и обязанностей опыт Джиджи Броццони, которому помогают молодые издатели Пьюбелло и Маньоли, позволил детально распланировать дегустации и постоянно использовать общие идеи, инициативы и возможности. Цель редакции остается неизменной: сопровождать читателя в путешествии по миру итальянского вина, помогая ему сделать выбор среди огромного количества образцов и показывая, что интересного происходит в отдельных винных регионах. Рубрика «Место» впервые в этом году описывает отдельные регионы, чему в помощь аккуратно выполненное картографическое приложение с интересными новинками», – сказал Андреа Бонини, директор ассоциации Seminario Veronelli.

ГИД «ВИНА ИТАЛИИ 2018»  
ОТ ГАМБЕРО РОССО

16 октября 2017 года Gambero Rosso представил 31-е издание своего винного гида Vini d'Italia 2018, в котором присудил 436 своих высших наград Tre Bicchieri лучшим образцам, которые были отобраны из 22 тыс. вин от 2485 хозяйств-участников.

На национальном уровне первым идет Пьемонт (77), затем Тоскана (76) и Венето (41). На региональном уровне лидеры подтверждают свой класс, но есть небольшие сюрпризы на уровне межрегиональном. Пьемонт спустя 3 года возвращается во главу списка (последний раз он был впереди в 2015 году). Пьемонт получает наибольшее количество Tre Bicchieri (77 вин), далее следует Тоскана с 76, Венето с 41, Альто-Адидже с 27, Фриули-Венеция-Джулия с 26, Ломбардия и Кампания с 23, Сицилия с 22, Марке с 21, Эмилия-Романья с 16, Апулия с 13, Трентино и Сардиния с 12, Абруццо с 11, Умбрия с 9, Лацио и Лигурия с 7, Валле д'Аоста с 6, Базиликата с 5, Калабрия с 4 и Молизе с 1.

Вина нового раздела, посвященного швейцарскому кантону Тичино, получают 2 Tre Bicchieri. Количество Tre Bicchieri Verdi, которым премированы вина от сертифицированных, органических и биодинамических виноделов, в этом году достигло 99. Хозяйства, которые получали Tre Bicchieri 10 и более раз, получают одну или более звезд.

Тенденция, которая существует уже на протяжении длительного периода времени, нашла подтверждение и в издании гида 2018 года. Пьемонт постоянно возглавляет рейтинг, и в то же время внутри региона идет восстание сепаратизма и винодельческих зон, которые желают преодолеть всемогущество Барбареско и, прежде всего, Бароло. Обратим внимание, что среди 77 Tre Bicchieri области – 15 высших наград уже достались белым винам. Бароло по-прежнему доминирует с 30 премированными винами. Не так все радужно для Барбареско, которое все еще переживает эйфорию по поводу феноменального урожая 2014 года, когда неббиоло дало фантастические

вина, которые немисливо было представить в других местах и с другими сортами.

В Тоскане выбор сделать непросто: регион может похвастаться несравненной традицией виноделия и является колыбелью знаменитых аппелласонов, множество хозяйств имеют глубокие исторические корни, которые наложили отпечаток на высочайшее качество и удивительный стиль их вин. И тем не менее, беря за точку отсчета свои богатые традиции, Тоскана остается верной себе и не перестает поражать, искать, предлагать. Кьянти Классико насчитывает 21 Tre Bicchieri (из которых 8 (сюрприз!) урожая 2014 года), Монтальчино получило 14 наград. Переживают не лучшие времена прибрежные регионы от Болгери до Мареммы. Свой вклад вносят и более скромные зоны, такие как Нобиле ди Монтепульчано, Верначча ди Сан Джиминьяно и далее от Кортони до Монтекукко и от Валдарно до Карминьяно.

Венето в последние годы добилося действительно значительного коммерческого успеха, в основном благодаря двум аппелласонам: Просекко и Амароне делла Вальполичелла, производящим вина хотя и противоположные по своим характеристикам, но тем не менее объединенные глубокой связью с терруаром и виноделами, которые из поколения в поколение следуют своему призванию на виноградниках и в погребе. Именно виноделы сумели правильно использовать богатство урожая 2015 года, ароматическую насыщенность и чистоту урожая 2016 года. Таким образом, в этом году Венето достигло своего лучшего результата, получив 41 Tre Bicchieri.

Продолжается восхождение белых вин Фриули-Венеция-Джулии, которым благоприятствовали погодные условия. Ветра с востока и морские бризы с юга принесли в Коллио и Колли Ориентали достаточное количество дождей, обеспечив отличное проветривание и благоприятные колебания температуры. В почвах здесь преобладают известковый мергель, обладающий высокой водопроницаемостью, пемза и почвы, богатые галечником. Наилучшие условия для белого вина. Конечно, регион производит также отличные красные вина, такие как Рефоско или Ськоппет-

тино, но фриулианские белые – реально потрясают.

Совершенно противоречивая ситуация с качеством вин сложилась в Кампании. От великих белых до посредственных красных, или от уверенности к сомнениям. Пролетаризировано 700 образцов. В результате едва ли можно говорить о росте среднего уровня качества, если почти 15% вин не достигли уровня даже «одного бокала». Некоторые аппелласоны красного вина просто приводят в смятение, в то время как к белым винам вряд ли можно предъявить какие-либо претензии.

Марке гарантирует качество, но масштаб производства здесь ограничивается семейными предприятиями и почти никогда не выходит на уровень больших объемов. С одной стороны, это придает местным винам несомненное очарование, но с другой – они слабо присутствуют на рынке, что снижает цену винограда и вин. Безусловно, требуется серьезная работа по продвижению продукта со стороны объединений производителей региона, а также необходимо достичь большей сплоченности хозяйств.

После грандиозных объемов мировых продаж, достигших миллионов бутылок, и последующего кризиса официально можно говорить о восстановлении Ламбруско в Эмилии-Романи, которое в этом году получило 7 Tre Bicchieri от Гамберо Россо. Оказывается, благодаря устойчивости и усердию виноделов, вино, предназначенное для того, чтобы быть выпитым молодым, которое может похвастаться скорее живостью и свежестью, чем сложной структурой, может стать великим. Вслед за ламбруско в региональном хит-параде появляются и вина из санджовезе.

Качество вин из Умбрии не поддается сомнению. Но, прежде всего, производит впечатление то, что с каждым урожаем в отдельных зонах из определенных сортов винограда появляется все больше вин высочайшего уровня качества, которые в состоянии конкурировать с величайшими винами Италии и всего



мира. Если еще недавно на национальном уровне выделялись только титулованные хозяйства, то сейчас в регионе все больше укрепляется тенденция изготовления вин из автохтонных сортов винограда на территориях, где виноградарство является традиционным испокон веков.

Трентино в этом году показывает прекрасные результаты: 12 Tre Bicchieri являются рекордом. Былая кажущаяся статичность сегодня сменяется демонстрацией больших возможностей. Не удивляет уровень, достигнутый производителями игристых вин. Аппелласон Trentodoc на данный момент представляет виноделие Трентино на максимально возможных высотах. Кроме того, складывается впечатление, что присутствие в регионе наряду с мелкими хозяйствами кооперативов (которые как раз и состоят из первых) стало в настоящее время двумя сторонами одной медали, и они более не противостоят друг другу.

В отношении вин Лацио, по мнению гида, не работает поговорка «Отсутствие новостей – уже хорошая новость». На протяжении последних двух лет здесь нет никаких интересных открытий. Складывается впечатление, что региональному виноделию не удастся найти новый вызов.

(Окончание на стр. 7.)

КОМУ ДОСТАЛИСЬ «4 ЛОЗЫ»  
ОТ ИТАЛЬЯНСКИХ СОМЕЛЬЕ?

Итальянская ассоциация сомелье (AIS) представила 4-е издание гида Vitae 2018, в котором высшую оценку Quattro Viti («4 лозы») получили 575 вин. Лидером по числу вин, получивших наилучшие оценки, стал Пьемонт.

В гиде Vitae 2018 представлено 15 тыс. вин от более чем 2000 хозяйств Италии. 575 из них была присуждена награда Quattro Viti. Еще 22 вина получили оценку Tastevin за наилучшее представление терруара. Всего же в процессе многомесячной подготовки 4-го издания гида Итальянской ассоциации сомелье в рамках слепых дегустаций было изучено 35 тыс. образцов вин со всей Италии.

Рейтинг становится все более плотным. Довольно много вин получили оценки «Стрела Купидона» и «Копилка»: первая – за ощущения от первого глотка и вторая – за более глобальное восприятие, выходящее за пределы параметров цены и типа вина. 102 вина произвели впечатление сразу, и 174 были отмечены за их глобальную ценность. Все больше внимания уделяется биологическим и органическим винам, которые все чаще оказываются оригинальными и высокого качества при соблюдении производителями принципов устойчивого развития и производственной этики.

Quattro Viti в этом году получили 575 лучших отобранных вин. Пьемонт снова увеличил свое представительство по сравнению с прошлым годом до 124 вин. За Пьемонтом

следует Тоскана (94 наименования вина), а третье место подиума делят Венето и Фриули-Венеция-Джулия (по 42 вина). На четвертом месте с 35 отмеченными винами – Ломбардия, которая едва опередила Альто-Адидже (34). Далее следуют Марке (25), Кампания и Сицилия (по 22) и Апулия (20).

Ниже Абруццо с 18 винами, а также Трентино и Умбрия с 16. Следом идут Лацио с 12 и Романия с 10 винами. Еще ниже Сардиния с 9 высшими оценками и Базиликата с 8. 7 лучших вин в Vitae 2018 представлено от Лигурии, 6 – от Калабрии и 5 – от Валле д'Аоста. В самом низу рейтинга Эмилия и Молизе с 4 винами.

Подробнее о результатах: <http://www.provina.ru/vinnye-gidy/1583-quattroviti.html>



(Окончание, начало на стр. 6.)

Известные хозяйства бьют рекорд за рекордом, множество молодых предпринимателей выбирают виноделие. При этом качество (как цель, уже достигнутая или которой еще предстоит добиться, в зависимости от ситуации) остается на привычно высоком уровне. Именно так можно представить настоящее виноделие Сардинии, которое все больше открывается новым реальностям и современным технологиям производства, при этом сохраняя уникальность своих вин.

Несмотря на то что Ломбардия считается скорее индустриальным регионом, чем сельскохозяйственным, нет сомнений, что со своими абсолютно непохожими друг на друга терруарами, от Паданской равнины до Альп, от реки По до озер Гарда и Изео, она остается неразрывно связанной с виноделием. Так, небольшие семейные хозяйства превратились в преуспевающие компании. Лучшим примером, вероятно, является Франчакарта, давшая наибольшее представительство среди 23 награжденных вин. Далее следуют Ольтрепо Павезе с 8 винами и Вальтеллина.

Апулия подтверждает тенденцию роста последних лет и устойчивого производства вин высокого уровня. Произошло осознание богатства и разнообразия сортов винограда, виноградников и уникальных терруаров, занимающих важное место в панораме виноделия на национальном и мировом уровне. С одной стороны, прекрасно постоянно видеть множество хозяйств на первых местах в национальных рейтингах, с другой стороны, некоторым сюрпризом стало отсутствие открытий: Tre Bicchieri получили практически только «старые знакомые».

Мало кто знаком с выдающимися винами Лигурии. Должно быть, это связано с тем, что виноградники здесь зачастую прячутся от внимательного наблюдателя среди лесов и холмов. По истечении десятилетий, принеся немного славы, благодаря восстановлению земель (не без существенных мер по стимулированию производства) в последние десять лет мы становимся свидетелями постоянного осязательного роста. Кроме того, молодое поколение предпринимателей в уже сложившихся хозяйствах и открытие новых винодельче-

ских предприятий дали толчок всему сектору. Пришло понимание, что в эпоху глобализации доставлять удовольствие только своим соседям уже недостаточно.

После нескольких лет отсутствия в гид вернулся регион Тичино, граничащий с Италией и связанный с ней культурой. Здесь наблюдается ощутимый рост производства вина. Важнейшим сортом в Тичино является мерло. Но в регионе на этом не останавливаются

дегустации. Хорошо и то, что хозяйства сохраняют свой статус, остаются консолидированными и способными указать путь, представляя собой небольшую, но надежную и конкурентоспособную команду. Винодельческое Молизе существует, и, возможно, уже созрели времена для решительного скачка.

С тех времен, когда Абруццо рассматривалось в качестве грандиозной бездонной бочки, отданной на волю

вин, заслуживают пристального внимания. И на этом история не заканчивается. Регион открывает все большие перспективы для производства вин высокого качества.

Несмотря на все еще небольшое количество Tre Bicchieri, в виноделии Калабрии сделано было много (как никогда раньше). Темп роста качества вин региона увеличился. Четыре вина премированы в этом году, хотя еще многие могли бы претендовать на честь быть отмеченными. В Калабрии сильна тенденция перехода на биодинамику. Все четыре лауреата практикуют экологически устойчивое земледелие.

Альто-Адидже – одна из изюминок винодельческой карты Италии. Здесь связь между виноделом, терруаром и лозой трансформирована в большое разнообразие вин высочайшего качества: от свежих вин с высокой кислотностью из Валле Изарко до богатых с равнины Больцано, от пино нуара с характером из Маццоне до благоухающей легкости вин с озера Кальдаро. Несмотря на то что здесь работают абсолютно разные предприятия, между давно сложившимися хозяйствами и маленькими владениями общим является старание, с которым они ухаживают за виноградниками, и внимание, уделяемое всем работам на винодельне.

Сицилия со своими 22 Tre Bicchieri утверждается в качестве одного из ведущих регионов винодельческого сектора Италии. Регион, который в состоянии соревноваться с поднятой головой с самыми престижными регионами мира. Здесь делают технически совершенные вина, являющиеся плодом давно сделанного и дальновидного агрономического выбора, который приветствует, прежде всего, вина из автохтонных сортов и подтверждает высокий технический уровень, достигнутый виноделами региона вместе с предпринимателями винодельческого сектора, создателями этого успеха. Только подумайте об энтузиазме, с которым производители работают в рамках Doc Sicilia, если в конце 2017 года планируется выпустить почти 30 миллионов бутылок против меньше полумиллиона в 2012 году.

Победители:

<http://www.italiaatavola.net/vino/guide/2017/10/16/vini-ditalia-gambero-rosso-premiata-etichette/51735>



и высаживают также шардоне, пино нуар, совиньон блан, сира, каберне совиньон и, наконец, автохтонный сорт бондола.

Несмотря на небольшое число виноградников и хозяйств ввиду сложной для виноделия и исторической раздробленности территории, Валле д'Аоста отличается постоянно высоким качеством вин, которые, если принимать во внимание культивируемые здесь сорта, в какой-то степени представляют вершину итальянского виноделия. Убеденность в своей правоте и постоянство резко повысили среднее качество местных вин.

В Молизе отсутствие новостей – хорошая новость. В гиде присутствуют в основном все те же хозяйства, и регион не является тем местом, где надо искать новых звезд при каждой

предприятиям, находившимся в других местах, ситуация кардинальным образом изменилась! Теперь несмотря на то, что разливное вино, бутыллируемое вне региона, до сих пор еще представляет существенную долю продукции, репутация и самобытность сектора растут из года в год. В этом году 11 вин, премированных Tre Bicchieri, равномерно представляют все винодельческие зоны региона.

Уже несколько лет, как Базиликата, принимая во внимание ее винодельческую историю, заново вошла в список самых многообещающих винных регионов юга Италии. И сейчас те вина, которые ранее были только большими надеждами, превратились в многочисленный отряд превосходных вин. Целых пять Tre Bicchieri в этом году, выбранных из пятнадцати

## НОВОСТИ



### Guida Essenziale ai Vini d'Italia отдал предпочтение Тоскане и Пьемонту

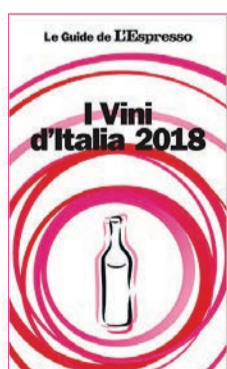
**В 4-м издании Guida Essenziale ai Vini d'Italia, вышедшем 16 октября 2017 года, было отрезцензировано 2733 вина из 1069 хозяйств. В этом году 297 вин превосходного качества отмечены знаменитыми «faccini» («смайликами»).**

Среди почти 300 вин со «смайликом» только одно получило оценку 100/100, 4 вина – 99/100, 17 – 98/100, 46 – 97/100, 68 – 96/100 и 161 – 95/100. Было присуждено 14 специальных премий (три из них новые по сравнению с прошлым годом). 645 вин отмечены за хорошее соотношение цена-качество, и 92 хозяйства отмечены тремя звездами.

По регионам: на первом месте Тоскана и Пьемонт (61). Далее расположились Фриули-Венеция-Джулия (25), Альто-Адидже (23), Венето (20), Кампания (15), Сардиния (14), Марке и Сицилия (12), Ломбардия (11), Апулия (9), Трентино (7), Лацио (6), Абруццо и Умбрия (5), Базиликата и Эмилия-Романья (4), Валле д'Аоста (2). И, наконец, в самом низу призового списка – Лигурия и Калабрия (1).

Презентация гида состоялась в Милане в начале октября. 10 октября она прошла в Лондоне и 15 октября в Риме. Гид от Doctor Wine выходит также в английской версии.

Подробнее о результатах вы можете прочитать здесь: <http://www.provina.ru/vinnye-gidy/1624-guida-essenziale-2018.html>



## ГИД «ВИНА ИТАЛИИ» ОТ L'ESPRESSO ПОМОЖЕТ ПОКУПАТЕЛЯМ

Как объясняют издатели Андреа Гриньяффини и Антонио Паolini, гид предназначен для покупателя. Те, кто думает, что чем больше вин представлено, тем больше цена издания, ошибаются. Гид уже появился в киосках и в интернете, наполненный, как всегда, новым содержанием.

Новый подход состоит в прямом обращении к покупателю. Как и в прошлом году, при помощи рейтинга любитель вина может составить себе ясное представление о ситуации с вином в Италии по версии L'Espresso. В том числе предложенная структура гида отвечает различным слоям покупателей. Те, кто хочет получить удовольствие в момент покупки (вино можно пить сразу), имеет в распоряжении раздел «100 вин, которые можно пить сразу». Напротив, те, кого интересу-

ет потенциал выдержки вина, может обратиться к разделу «100 вин для хранения». Те, кто всегда оценивает соотношение цена-качество, сможет перелистать раздел «100 выгодных покупок вин».

Давно определенный формат гида обновлен разделом «100 вин, которые стоит попробовать еще раз», разработанным для того, чтобы описать покупателю перспективу развития вина. Для каждого вина из этого раздела выбраны заслуживающие внимания, забываемые винтажи. Рейтинга в этом разделе нет, но имеется карта, которая показывает старые винтажи данного терруара в убывающем порядке с 2013 до 1985 года.

Подробнее о результатах вы можете прочитать здесь: <http://www.provina.ru/vinnye-gidy/1623-lespresso2018.html>



## ГИД VIBENDA 2018 НЕ УСТОЯЛ ПЕРЕД ВИНАМИ ПЬЕМОНТА

**В 20-м, юбилейном издании гида Vibenda 2018, как и в некоторых других итальянских гидах, выпущенных в этом году, безраздельно доминирует Пьемонт, 135 вин которого получили высшую оценку 5 Grappoli («5 Гроздей»). Всего же эту награду получили 598 вин со всей Италии.**

За Пьемонтом следуют Тоскана (94 вина) и Венето (40 вин). Награжденные вина получили оценки от 91/100 и выше и были выбраны в ходе дегустации 27 000 вин. Среди них и десятка топовых вин, выбранная «по зову души». Итого из всех продегустированных вин «5 Гроздей» получили 598 вин со всей Италии.

Лидирующие позиции не сдает Пьемонт, который возглавляет региональный рейтинг со 135 премированными винами. На приличном расстоянии следует Тоскана (94), которая более чем в два раза опережает Венето (40). За привычной триадой, расположившейся на подиуме, следуют на небольшой дистанции друг от друга остальные регионы Италии.

Ломбардия и Сицилия вплотную приблизились к Венето с 35 наградами. За ними следуют все более перспективная Фриули-Венеция-Джулия (32) и Марке с Кампанией (по 31). Меньше 30 получили Апулия (24) и Умбрия (23), за которыми расположились Лацио и Альто-Адидже (по 21). 20 наград 5 Grappoli присуждено Абруццо, 14 – Трентино и 13 – Сардинии. В конце списка Эмилия-Романья (9), Лигурия и Базиликата (по 6), Калабрия и Валле д'Аоста с 3 винами и Молизе, получившее только 2 высшие оценки.

**13 октября 2017 года газета L'Espresso выпустила очередной гид «Вина Италии» и подтвердила свой новый подход: никакой рыхлой энциклопедичности, только поиск простоты и эффективности. Всего экспертами было рассмотрено 400 вин, разделенных на четыре категории: «Выпить сразу», «Купить», «Хранить» и (новинка этого года без рейтинга) «Попробовать еще раз».**

## СОБЫТИЯ



### Лучшего сомелье Петербурга назовут в декабре

12 декабря в Санкт-Петербурге в Гранд-Отеле «Emerald» состоится профессиональный дегустационный конкурс «Петербургский сомелье. Лига чемпионов 2017».

Принимать участие в конкурсе могут только финалисты и полуфиналисты российских и международных конкурсов сомелье: «Балтийский Кубок», «Петербургский сомелье», Российский конкурс сомелье, Wine People Trophy Russia, WOSA Sommelier Cup, Женский конкурс сомелье и др., а также обладатели дипломов WSET, начиная с 3-го уровня. Окончание регистрации – 10 декабря (18.00). В этом году для участия в конкурсе вводится регистрационный сбор в размере 500 руб.

Гран-При конкурса – поездка на международную выставку ProWein 2018, которая пройдет 18–20 марта 2018 года в Дюссельдорфе (Германия). Приз предоставлен выставочным объединением «Мессе Дюссельдорф».

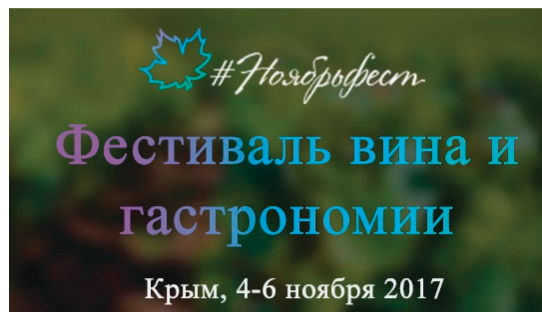
В рамках конкурса пройдет выставка-салон вин от компаний спонсоров и партнеров проекта. Коллекции своих вин представят компании: проект L-Wine, Alma Valley, «Марин Экспресс», «Дельта Клуб», «Ладога», «Арсенал», «Алианта Групп», «Перно Рикар», «Центробалт», «Вельд 21», «Евровайн». Выставка-салон вин проводится при поддержке Австрийского бюро маркетинга вин AWMB, выставочного объединения Messe Dusseldorf и бренда профессионального стекла для сектора HoReCa – Chef&Sommelier.

Для посещения выставки регистрация обязательна. Время работы выставки с 12:30 до 17:30. Проход гостей осуществляется до 17:00.

## В КРЫМУ ДЕБЮТИРОВАЛ #НОЯБРЬФЕСТ

4–6 ноября в Ялте и в Севастополе впервые прошел фестиваль молодого вина и гастрономии, призванный показать, что крымские вина вполне могут конкурировать с иностранными напитками. Свою продукцию здесь представили 15 винодельческих предприятий полуострова.

На фестивале #Ноябрьфест производители – от небольших новых виноделен до крупных брендов – угощали гостей белыми и красными, сухими и полусладкими, десертными и креплеными винами. Живой интерес публики вызвала дегустация одного из предприятий, которую проводили мужчи-



ны в военной форме времен Крымской войны. На #Ноябрьфесте проводились семинары, где винные эксперты и сомелье знакомили всех желающих с историей виноделия. На дегустационном мастер-классе «Винный тур: на что похожи вина Крыма?» посетители могли сравнить крымские вина с их европейскими аналогами.

После Ялты фестиваль переместился в Севастополь, где свои напитки пред-

ставили 8 производителей. Виноделы заявили, что их продукция делается только из крымского винограда и отличается высоким качеством. То, что крымские виноделы могут производить хорошее самобытное вино, подтверждают и винные эксперты.

«Здесь великолепный терруар, который позволяет получать вина не хуже импортных, – уверен член Союза винных писателей России Михаил Смирнов. – Их нельзя сравнивать с итальянскими, испанскими, они уникальные».

За 3 дня #Ноябрьфест посетило около 4,5 тыс. гостей – пока это в основном крымчане, но организаторы уверены, что вскоре сюда будут приезжать туристы со всей России. Новый фестиваль обещает стать популярным мероприятием в крымское межсезонье.

## РОССИЙСКИЕ ВИНА ЗАВОЕВАЛИ МЕДАЛИ НА ВЫСТАВКЕ HKIWS В ГОНКОНГЕ



С 9 по 11 ноября в Гонконге прошла Международная торговая выставка вин и алкогольных напитков Hong Kong International Wine & Spirits Fair 2017, где на одной площадке встретились крупнейшие мировые производители, ведущие специалисты в этой области и представители торговых фирм.

Прошлогондняя выставка в Гонконге собрала 1067 компаний-экспонентов и почти 20 тыс. посетителей, нынешняя не уступала ей по масштабу. На групповом стенде были представлены и рос-

сийские винодельческие компании.

Помимо конференций, семинаров и дискуссий во время выставки организуют также международный винный конкурс Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition, самый престижный в Азии. В этом году он проводился 9-й раз.

Международное жюри конкурса, куда входят авторитетные винные эксперты, наградило серебряными медалями сразу 2 красных выдержанных сухих вина из топовой линейки крымской винодельни Alma Valley – Merlot Reserve 2014 и Pinot Noir Reserve 2015. Еще 2 белых вина из основной сортовой линейки получили бронзовые медали: Alma Valley Sauvignon

Blanc и Alma Valley Riesling урожая 2016 года.

На Cathay Pacific HKIWSC Россию также представляли «Массандра» и «Кубань-Вино». «Массандра» получила 2 серебряные медали за десертную мадеру (2010) и сладкое вино Late Harvest (2016), «Кубань-Вино» – 2 «серебра» за крепленую мадеру Chateau Tamagne (2007) и за красное сухое «Высокий Берг Merlot» (2016). Несколько крепленых и игристых вин от этих компаний были удостоены бронзовых медалей.



## СОБЫТИЯ



### Мерло и Каберне выступили дуэтом

На XIII Международном винодельческом конкурсе Emozioni Dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme, который прошел в конце октября в итальянском Бергамо, приняли участие моносортные или купажные вина из винограда каберне-совиньон, каберне-фран и мерло, созданные в самых разных уголках планеты.

На конкурсе Emozioni Dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme («Эмоции мира: Мерло и Каберне вместе») в этом году соревновались 256 образцов вин из 23 стран. 40% от всего количества представленных напитков составили итальянские вина. В жюри вошло 76 судей из 29 стран.

После экспертных дегустаций золотые медали были присуждены 77 винам из 14 стран: Италии, Китая, Сербии, Хорватии, Израиля, Аргентины, Австралии, Венгрии, Румынии, ЮАР, Канады, Мальты, Греции и Словакии. Серебряные медали в 2017 году не вручались, так как правила Международной организации виноградарства и виноделия (MOBB/OIV) требуют, чтобы общее количество присуждаемых медалей не превышало 30% от числа участвующих в конкурсе образцов.

Интернет-приз за лучшее вино из сортов, полученных в результате скрещивания каберне и мерло, досталось вину «Мерло» из Австралии. Еще одну награду – приз прессы от журналистов, пишущих о вине и еде, – можно было присудить вину из каждой страны-участницы, которое набрало более 85/100 баллов (что соответствует уровню золотой медали). В итоге призов прессы удостоились 20 вин, в том числе российское «100 оттенков красного. Каберне Фанагории» урожая 2013 года.

## НАЗВАНЫ ЛУЧШИЕ АВТОХТОННЫЕ ВИНА ИТАЛИИ

По итогам 14-го национального форума вин из автохтонных сортов винограда Autochtona 2017, состоявшегося в Больцано, были объявлены шесть лучших вин. В число регионов-победителей вошли Пьемонт (2 вина), Фриули-Венеция-Джулия, Эмилия-Романья, Лацио и Венето.

Премия Special Terroir была присуждена хозяйству Maedi del Veneto за вино Dili Moscato Giallo Igt Veneto 2016. Лучшим красным вином признано Dolcetto di Diano d'Alba Docg Sorì Costa Fiore 2016 от Claudio Alario,

участника выставки с ее основания. Лучшее розовое вино – Lirico Monferrato Doc Charetto 2016 от еще одного пьемонтского хозяйства Cascina Gilli. Премию за лучшее сладкое вино получило вино Picolit Docg Colli Orientali del Friuli 2013 от Aquila del Torre. Лучшим игристым вином признано Lambrusco Modena Doc Rose Spumante Brut Metodo Classico 2013 от хозяйства из Эмилии Cantina della Volta, которое повторило свой успех 2016 года. Matugano Igt del Frusinate Arcaro от хозяйства D.S. Biopolучило награду как лучшее белое вино. Это вино изготовлено

из античного автохтонного сорта винограда, выращиваемого в Лацио с античных времен, в Valle di Comino и Media Valle del Liri, на высоте 500 метров над уровнем моря.

Таким образом, вина-победители позволяют совершить путешествие с севера в центр Италии. Вышеуказанные регионы стали победителями фестиваля «Автохтоны – наша страсть!», состоявшегося по случаю 14-го национального форума вин из автохтонных сортов винограда в Больцано.

«Как обычно, – прокомментировал Пьерлуиджи Горгони, куратор фестиваля и представитель Spirito DiVino, – Autochtona очаровывает своей атмо-

сферой открытости, своеобразием и наполнена сюрпризами. Замечательным открытием стал виноград матурано из Фрузинате в Лацио. Вина из автохтонных сортов всегда будут завораживать даже на фоне высокого качества вин из более известных традиционных сортов, когда они сделаны со огромным старанием и вдохновением».

«Что больше всего впечатлило в этом году, – прокомментировал Алессандро Пьербаттиста, участник дегустации и известный представитель Гамберо Россо, – так это свежесть продегустированных вин. Больше всего поразили и вдохновили вина необычные, которые не испытывали никакой бо-

язни по отношению к более известным именам. Очень высоким было среднее качество белых вин. В свою очередь игристые преподнесли немало приятных сюрпризов, вызвав конструктивные дискуссии и споры среди членов жюри».

«Участвовать в фестивале «Автохтоны – наша страсть!» в качестве члена жюри, – добавил Филиппо Бартолотта, винный журналист и член жюри премии, – это приятный и вдохновляющий опыт. Несмотря на большую загруженность, мне удалось попробовать много оригинальных вин, зачастую просто изумительных. Не буду отрицать, что некоторые из них я бы с удовольствием забрал с собой».

Илья Рудштейн