

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 6 (34)
ИЮЛЬ-АВГУСТ 2019

СОБЫТИЯ



вместе с L-wine

Le Tour de Vin в Москве представит винных супергероев

7 сентября в Москве, в центре современного искусства «Винзавод», состоится важное событие для всех ценителей вина, гастрономии и искусства наслаждаться жизнью – винный фестиваль Le Tour de Vin!

2000 гостей, 10 часов дегустаций, более 350 вин и 20 виноделов, которые приедут в Москву из Франции, Италии, Германии, Новой Зеландии и других стран. Они наделены неординарными способностями возделывать виноград вопреки всем превратностям климата и погоды. Они выбрали путь гармонии с природой. Их сила помогает создавать вина легкие и мощные, элегантные и насыщенные, но всегда со своей яркой индивидуальностью. Виноделы готовы поделиться с гостями своими секретами и результатами ежедневных подвигов.

(Окончание на стр. 3.)

ХОСЕ МИГЕЛЬ МЕДИНА: «UTIEL-REQUENA – ЭТО ЦАРСТВО ВИНОГРАДА БОБАЛЬ!»

23 июля 2019 года состоялось внеочередное экстренное пленарное заседание Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, участники которого собрались в срочном порядке для того, чтобы изучить недавнее решение, вынесенное Верховным судом Валенсийского сообщества (TSJCV), и принять ответные меры. О том, чем вызвана такая спешка и в чем заключается суть конфликта, газета Wine Weekly попросила рассказать президента Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena Хосе Мигеля Медину (Jose Miguel Medina).

– Господин Медина, что заставило участников Регулирующего совета в преддверии сезона отпусков собраться в экстренном режиме?

– Чтобы разобраться в этой ситуации, нужно рассказать о предыстории конфликта, который начался в 2011 году, когда министерство сельского хозяйства Валенсии выпустило два постановления.

(Продолжение на стр. 2.)



СОБЫТИЯ



BALCON 2019 представит вина России и Калифорнии

19–20 сентября 2019 года в Санкт-Петербурге, в Конгресс-центре нового международного выставочного комплекса «Экспофорум», будет проходить BALCON 2019 («Балтийский АЛКО Конвент») – международная выставка и форум алкогольной индустрии России и стран Балтийского региона, а также фестиваль для ценителей вина, высококачественных крепких спиртных напитков, пива и сидра.

В программе BALCON 2019 запланированы сразу 3 выставки. Одна из них – Baltic Wine Expo – будет посвящена тихим и игристым винам, включая специальный раздел «Вино из России» и коллективный стенд вин Калифорнии. На второй – Baltic Spirits Expo – будут представлены крепкие напитки и специальный раздел «Дистилляты».

(Окончание на стр. 2.)

5-7 июля 2019 года в Сочи с успехом прошел VI Черноморский Форум Винодела. В его работе приняли участие представители винодельческих предприятий и компаний смежных секторов, байеры, эксперты, руководители профильных ассоциаций и союзов, журналисты, сомелье, рестораторы и другие профессионалы отрасли, представлявшие около 200 компаний и организаций из 15 стран.

Черноморский Форум Винодела (ЧФВ) является специализированным комплексным отраслевым мероприятием, его проведение в очередной раз поддержано Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

ЧЕМ ЗАПОМНИТСЯ VI ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ?



В работе VI ЧФВ приняли участие представители винодельческих предприятий и компаний смежных секторов, байеры, эксперты, руководители про-

фильных ассоциаций и союзов, журналисты, сомелье, рестораторы и др. профессионалы отрасли, представлявшие около 200 компаний и организаций из

15 стран. На открытии Форума участников и посетителей приветствовали:

Томислав Иванович, главный редактор Vinopedia Serbia; Алан Соколов, директор Ассоциации производителей игристых вин; Борис Катрюхин, генеральный директор СПО «Винодельческий Союз»; Сергей Лебедев, генеральный директор Alma Valley; Константин Сибов, Ассоциация виноделов Гагаузии «Gagauzia-Vin»; Виталий Меркушев, председатель правления ЧФВ; Константин Затулин, депутат Государственной Думы РФ от округа г. Сочи; Иван Абажер, член Общественной палаты РФ и РК.

Прозвучали приветствия и от сочинских структур, активно поддерживавших мероприятие: администрации города, Торгово-промышленной палаты Сочи, Агентства внешнеэкономических и региональных связей г. Сочи.

ЧФВ традиционно открылся конференцией. В этом году дискуссия проходила в форме международных слушаний по развитию правового регулирования винодела в России, странах Южного Кавказа и Балкан. С докладами выступили Томислав Иванович, главный редактор Vinopedia Serbia; Иво Козарчанин, винный эксперт из Хорватии, главный редактор VINO.hr; Алан Соколов, директор Ассоциации производителей игристых вин; Борис Катрюхин, генеральный директор СПО «Винодельческий Союз»; Иван Абажер, член Общественной палаты РФ и РК; Алексей Скляр, винодел, учредитель компании «Кантина».

(Окончание на стр. 3.)

НОВОСТИ

BALCON 2019
представит вина
России и Калифорнии

(Окончание, начало на стр. 1.)

А на стендах выставки Beer + Cider Expo свою продукцию представят производители пива, сидра и слабоалкогольных напитков.

Партнером «Конвента» стал Черноморский форум виноделия (ЧФВ). Вина – победители конкурсов «Вина Черного моря» в Варне в 2018-м и в Сочи в 2019-м можно будет продегустировать в Санкт-Петербурге на стенде ЧФВ (с результатами конкурса можно ознакомиться на стр. 11).

Кроме того, гостей «Балтийского АЛКО Конвента» ожидает насыщенная деловая программа, которая включает в себя конкурсы, дегустации и мастер-классы. Так, в частности, на площадке этого форума пройдет первый этап Кубка Союза виноградарей и виноделов России с участием ведущих винных экспертов России и конкурс сомелье. Также BALCON 2019 станет местом проведения международного конкурса барменов Baltic Bartenders, организуемого Барной ассоциацией России. Здесь же состоится и Форум алкогольной индустрии России и стран Балтийского региона, проводимый при поддержке Wine Retail Forum.

Уникальный формат выставки включает в себя отдельный «Бизнес-день» для профессионалов (первый день выставки – 19 сентября) и Фестиваль для ценителей высококачественных алкогольных напитков, пива и сидра в Санкт-Петербурге (второй день – 20 сентября).

20 сентября в рамках BALCON 2019 и Санкт-Петербургского международного контент-форума состоится российская гала-преьера фильма «Андрей – голос вина» (Andre – the Voice of Wine) о легендарном русском виноделе Андрее Челищеве, отце калифорнийского виноделия. Российская премьера фильма станет праздником для российского винного сообщества и событием, которое невозможно будет пропустить ни профессионалам винной индустрии, ни настоящим ценителям вина. Фильм лично представят режиссер – Марк Челищев, внучатый племянник Андрея Челищева, и другие именитые гости. Премьера станет значимым и обсуждаемым событием в культурной и светской жизни Санкт-Петербурга и России.

Генеральным партнером BALCON является крупнейшая в России сеть гипермаркетов «ЛЕНТА», стратегический партнер – «Экспофорум».

Форум и выставка состоятся при поддержке Федерации рестораторов и отельеров России (ФРИО), ФРИО Северо-Запад, Союза виноградарей и виноделов России, Барменской ассоциации России, Петербургской ассоциации барменов, Евразийской ассоциации беспрошпальной торговли и др.

Аккредитация для профессиональных посетителей – бесплатная.

Подробная информация:
www.imd-expo.com/balcon.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Согласно этим документам, регулирующим порядок производства вин в DO Валенсия, к числу возможных производителей в этой деноминации были отнесены 9 муниципалитетов, входящих в DO Utiel-Requena, и более 20 муниципалитетов, находящихся на территории DO Alicante. При этом у самих виноделов никто никакого согласия не спрашивал, а они, в свою очередь, никогда не испытывали желания продвигать свои вина под маркой DOP Valencia. Никто из них до сих пор не зарегистрировал свои виноградники в DO Валенсия.

Разумеется, наш регулирующий совет в 2011 году сразу же обратился в Верховный суд Валенсийского сообщества (TSJCV) с целью отмены этого решения. Однако в декабре 2015 года TSJCV отклонил наши апелляции. Но мы продолжили бороться, и в марте Верховный суд Испании своим постановлением отменил это решение.

Правда, при этом Верховный суд оставил TSJCV возможность интерпретировать свое решение, и оно было истолковано не в нашу пользу. Такая трактовка не устраивает участников нашего регулирующего совета. Этим и объясняется та срочность, с которой было создано внеочередное экстренное пленарное заседание Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena.

– **Что вы намерены предпринять для исправления этой ситуации?**

– На пленарном заседании совета по регулированию DO Utiel-Requena, которое в срочном порядке собралось 23 июля 2019 года, большинством голосов было принято решение подать апелляцию в Верховный суд. Мы считаем, что вердикт TSJCV является недопустимым, так как он не соответствует закону.

ХОСЕ МИГЕЛЬ МЕДИНА:
«UTIEL-REQUENA – ЭТО ЦАРСТВО
ВИНОГРАДА БОБАЛЬ!»

Кроме того, он противоречит такому понятию, как «наименование по происхождению», потенциальная ценность которого действует только в пределах совершенно определенной территории, которое обозначает для потребителя определенный показатель качества.

DO Валенсия и DO Утиель-Рекена – это совершенно разные по своим природным и почво-климатическим факторам, вина которых значительно отличаются друг от друга. Решение же, принятое TSJCV, может нанести как серьезный имиджевый ущерб нашему

региону, так и еще больший экономический ущерб сельскому хозяйству этой территории.

Регулирующий совет продолжает требовать уважения к своей истории, к своей идентичности, к работе людей, которые живут на этой земле и связывают с ней свое будущее и будущее своих детей. Хочу еще раз повторить, что мы будем бороться, чтобы сохранить свою идентичность и свое будущее!

В Utiel-Requena Denomination of Origin зарегистрировано около

6 000 виноградарей, 35 000 гектаров виноградников и сто виноделов. В дополнение к Утиелю и Рекене, которые являются крупнейшими муниципалитетами, которые дают свое название DO, еще семь муниципалитетов составляют его географическое разграничение: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrubles, Siete Aguas, Sinarcas, Venta del Moro и Villargordo del Cabriel. Следует добавить, что этот номинал происхождения концентрирует наибольшую площадь виноградников и винодельческих предприятий во всем Валенсийском сообществе.

– **Что сегодня представляет собой DO Utiel-Requena?**

– DO Утиель-Рекена расположен в западной части региона Валенсия. Он назван в честь двух соседних городов Utiel и Requena. На сегодняшний день это самый большой и самый однородный из DO этой области. Площадь его виноградников превышает 35 тыс. га. При этом 76% высаженных лоз составляют лозы винограда сорта бобаль. По сути, Утиель-Рекена – это настоящее царство бобалья. Судите сами, этот сорт сегодня по площади насаждений в Испании занимает второе место после темпранильо.

(Окончание на стр. 3.)



VINOTERRA
Gabriel Flasc
LANGLAUBLICHER WEINGENUSS

Воплощение идеи
идеального бокала

Универсальный бокал
для любого вина:
красного, белого, игристого
или десертного

www.vinoterra.ru



БАЛТИЙСКИЙ КОНВЕНТ

Санкт-Петербург
Конгресс-центр
«Экспофорум»

19 сентября 2019
12.30 – 19.30

20 сентября 2019
12.30 – 21.30

BALCON — Балтийский АЛКО Конвент:
выставка и форум алкогольной индустрии
России и стран Балтийского региона

Генеральный партнер
25 ЛЕНТА

Стратегический партнер
EXPOFORUM

Посещение выставки
на весь период (19 и 20 сентября)
и деловой программы
для профессиональных посетителей
бесплатное

Онлайн-регистрация
для получения
бесплатного электронного билета:
www.imd-expo.com/visit-balcon

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

И около 90% виноградников бобала, выращиваемого в стране, сконцентрированы в нашем регионе. Сегодня в Утиель-Рекене работают 110 виноделен, с которыми сотрудничают около 6 000 небольших виноградарских хозяйств. В сумме они производят порядка 1,7 млн гектолитров вина.

– Как получилось, что бобаль стал доминирующим сортом в Утиель-Рекене?

– Сорт бобаль появился в нашем регионе еще в XV веке и за несколько столетий очень хорошо адаптировался к климатическим особенностям Валенсийского региона. Именно здесь его лозы сегодня дают самый лучший урожай. В конце XIX века многие виноградники Испании были уничтожены филлоксерой. Однако бобаль оказался самым выносливым и стойким и практически не был поражен, поэтому площади его насаждений были увеличены. В итоге сегодня сорт бобаль является настоящей звездой региона Utiel-Requena, климат и почвы которого идеально подходят для этого коренного сорта.

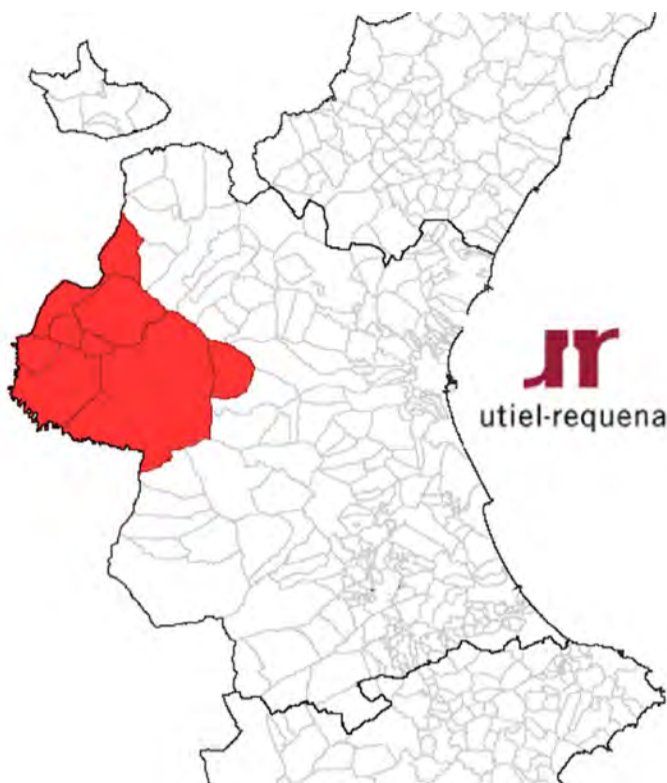
– А в чем заключаются эти почвенно-климатические особенности?

– Большая часть виноградников в Утиель-Рекене расположена на высоте 700–900 м над уровнем моря. Почва на юге состоит из мергеля и глины с подстилающим слоем песчаника, а в долине реки Магро преобладают аллювиальные почвы. Климат континентальный, с большими перепадами зимних и летних, а также дневных и ночных температур, доходящими иногда до 30 °С. Летом здесь бывает очень жарко – температура иногда достигает до 40 и более градусов.

Зимой же, наоборот, часто случаются морозы. В отличие от других регионов Валенсии, где также выращивают бобаль, наш расположен на большем расстоянии от Средиземного моря. От побережья до наших виноградников более 70 км. Этот фактор также способствовал тому, что в Утиель-Рекене сформировался уникальный терруар для выращивания этого сорта.

чем на других лозах красных сортов винограда, поэтому они не подвержены весенним заморозкам. Так же легко они переносят климатические изменения и перепады температур, почти не подвержены болезням и дают очень богатый урожай.

– Чем бобаль отличается от самого распространенного в Испании сорта темпранильо?



– Как в таких достаточно сложных условиях чувствует себя бобаль?

– Лозы бобала очень выносливые, почки на них распускаются позже,

– Бобаль – этот очень сложный сорт винограда! Он, как говорится, сорт с характером и он очень сильный! Поэтому не все умеют с ним работать. Его уважают в Испании не меньше, чем темпранильо, просто сложнее с ним работать. Он, вдобавок ко всему, еще и очень капризный. Поэтому, как говорят у нас, для того чтобы получить хороший урожай винограда бобаль, ты должен забыть про офисную жизнь и деловой костюм и, засучив рукава и не покладая рук, трудиться на виноградниках! Но если вам удалось «приручить» этот сорт, вы сможете получить из него превосходные вина!

– Технологии традиционные, как у темпранильо?

– Этот виноград созревает гораздо позже, чем темпранильо. Поэтому виноградарям нужно гораздо дольше ждать, чтобы он полностью раскрыл

все свое богатство ароматики и вкуса, которое присуще бобалу. А при производстве вина – все точно так же, как в Риохе и других регионах Испании, где преобладает темпранильо. Шесть месяцев выдержки в бочке при производстве «крианцы», 12 месяцев – для «резерва» и 60 месяцев – для «гранд резерва». В нашем регионе виноделы в основном используют бочки из французского и американского дуба, но некоторые экспериментируют и с бочками из других стран, например Венгрии.

– Какие вина получаются из сорта бобаль?

– Бобаль отличается более медленным созреванием, что позволяет винограду сохранять более высокий уровень кислотности в соке. Считается, что в первую очередь этот сорт предназначен для изготовления молодых, ароматных красных и розовых вин с хорошей кислотностью. Однако в последнее время вина из бобала демонстрируют огромный потенциал для выдержки благодаря своему телу и структуре. Однако мы стараемся не передержать вино в бочках, чтобы оно не потеряло свои насыщенность и вкус. Благодаря этому мы получаем вина с сильными танинами, с ароматами специй и красных фруктов, особенно вишни. Они имеют тенденцию быть низким в алкоголе и высоким в кислотности.

Качество вин в значительной степени зависит от работы, проводимой во время обрезки, и постоянного внимания к винограду, а также от мастерства и опыта винодела, особенно когда дело доходит до выдержки в дубе.

– Какие еще сорта выращивают в вашем регионе?

– Второе место по площади виноградников после сорта бобаль занимает темпранильо. В Utiel-Requena под него отведено 12% виноградников. Также в небольших количествах культивируются гарнача, каберне совиньон, мерло, пино нуар, пти вердо, каберне фран и сира. Наш регион – это территория красных вин: 94,27% площади виноградников занято красными сортами. Белые сорта: макабео, мерсегера, шардоне, пареллада, вердехо, совиньон блан – у нас тоже выращивают, но их совсем немного.

Интервью подготовлено при содействии компании Inverest



(Окончание, начало на стр. 1.)

Иностранцы рассказали о том, как сложно и долго создается баланс в законодательном регулировании работы внутренних производителей и импортеров, производителей различных малых форм виноделия и крупных компаний. Особый интерес вызвали выступления, посвященные компаративному сравнению взаимоотношений производителей и власти в лице регулирующих органов. Не обошлось и без острой критики ситуации с развитием правового регулирования виноделия в РФ. Основные предложения слушаний будут переданы профильным структурам, занимающимся разработкой этой законодательной базы.

В рамках Форума работала выставка винодельческой продукции, которая традиционно сопровождалась плотным неформальным общением профессиональной публики, мастер-классами компаний, выступлениями фольклорных коллективов (в этом году – грузинские и армянские ансамбли), а также обменом идеями и внутренней информацией о новейших тенденциях в виноделии и виноторговле. Особое внимание вызвала дискуссия о перспективах информационных технологий в маркетинге вина,

ЧЕМ ЗАПОМНИТСЯ VI ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ?



с большим успехом прошла презентация приложения по поиску вина iMVINO.

Участники Форума поучаствовали и в тимбилдинг-турах на олимпийские объекты в Имеретинской низменности и на Роза Хутор.

Внимание СМИ и участников Форума привлекла дискуссия о будущем грузинского вина на российском рынке. ЧФВ выступил против введения запрета на ввоз грузинского вина в Россию, еще до решения президента РФ. На VI ЧФВ была проведена дегустация-презентация «Вина Грузии – автохтоны и квеври: секреты успеха на российском рынке» с личным участием руководителей и представителей грузинских компаний.

На фоне продления нулевой пошлины пристальное внимание экспертов и байеров привлекли молдавские компании – участницы Форума. В сочинском эногастробаре был проведен ужин-дегустация молдавских вин с участием владельцев и топ-менеджеров компаний.

Черноморский Форум Виноделия стал партнером «Балтийского АЛКО Конвента (БАЛКОН) 2019». Вина – победители последних конкурсов «Вина Черного моря», можно будет продегустировать в Санкт-Петербурге 19–20 сентября 2019 года на БАЛКОНе на презентациях ЧФВ.

НОВОСТИ

Le Tour de Vin в Москве представит винных супергероев

(Окончание, начало на стр. 1.)

Кроме мастер-классов в необычном супергеройском формате, рок-концерта от сомелье и конкурсов для любителей вина, в программе московского фестиваля Le Tour de Vin – эногастрономическая битва века, самые настоящие Star Wars между сомелье ведущих ресторанных проектов Москвы. В открытых поединках командам звездных сомелье предстоит продемонстрировать не только талант wine pairing, но и кулинарный!

Лучшие сомелье Москвы и представители ведущих винных домов по всему миру – от Шампанского дома Drappier и тосканской компании Avignonesi до винодельни Vinultra из Мальборо – уже стряхивают пыль с супергеройских костюмов и готовятся показать на Le Tour de Vin свои самые сильные суперспособности. Хотите узнать какие?

Следите за обновлениями на сайтах проекта L-Wine и винного фестиваля Le Tour de Vin!

Дата и время:
7 сентября с 13:00 до 22:00

Место проведения:
центр современного искусства «Винзавод», Центральное винное хранилище (г. Москва, 4-й Сыромятнический переулок, дом 1/8).

Стоимость билетов: 2 000 руб.

Регистрация по ссылке:
<https://letourdevin.ru/>



НОВОСТИ

Русская Лоза

X5 и «Абрау-Дюрсо»
будут развивать проект
«Русская лоза»

X5 Retail Group и Группа компаний «Абрау-Дюрсо» договорились о развитии бренда «Русская лоза» путем создания совместного предприятия (СП), которое обеспечит управление товарным знаком. Соответствующее соглашение о намерениях подписали главный исполнительный директор X5 Игорь Шехтерман и президент Группы компаний «Абрау-Дюрсо» Павел Титов.

Как сообщает ритейлер, магазины X5 станут эксклюзивным местом продажи «Русской лозы». Сегодня на полках представлено шесть наименований тихих вин «Русская лоза» в сегменте до 300 руб. за бутылку – белые и красные, сухие и полусладкие, сортовые и купажные, разработанные специально для X5.

Немаловажным аспектом партнерства является намерение сторон поддерживать развитие отечественного виноделия. Поэтому планируется в дальнейшем расширять линейку этого бренда, запуская новые продукты, в т. ч. в более высоких ценовых сегментах, максимально используя свои компетенции и производственную и сырьевую базу, включая собственные виноградники «Абрау-Дюрсо».



Нынешний год в Долине Луары особенный: здесь сразу несколько больших замков празднуют 500-летие Ренессанса. Чествования Леонардо, Франциска Первого и Екатерины Медичи ожидаемо сопровождаются знаменитыми винами, которые много веков назад пришли ко двору французской знати и продолжают удивлять своим качеством и долголетием и нас, современников.

Королевская милость

Самая длинная и самая «ленивая» река Франции – идеальное место для проведения неспешных дегустаций. Местные жители настаивают: именно Луара (а вовсе не белоснежные замки долины) является символом региона – в конце концов, именно она веками была безопасным путем для товаров и людей, именно она определяла погоду в «Саду Франции». И, наконец, именно она создала предпосылки возникновения самых популярных белых вин королевства, появившихся в этих краях задолго до закладки придворными первых своих замков – и, добавим, переживших их всех!

Спускаясь вниз по течению на баркасе по непривычно обмелевшей реке (во многих местах в нынешнем засушливом и жарком году ее легко перейти вброд), мы слушаем рассказы виноделов Вувре о своем регионе, о капризах погоды и о том, почему местные вина меняются к лучшему.

Шенен блан часто называют недооцененным сортом. Между тем он – единственный, из которого делают вина в Вувре, обширном регионе (2200 га виноградников), чьи границы очерчены Туром и Амбуазом. Этот сорт (местные называют его Pineau de Loire) известен уже 1600 лет, вина из него делали уже в IV веке нашей эры, на заре христианства! Уникальность ему придает то, что из шенен блан получаются как тихие, так и игристые, сухие, полусладкие и сладкие вина-долгожители – с яркими цветочными ароматами, интересным и сложным вкусом.

В сущности, таких сортов в мире не так уж и много. Первое, что приходит на ум – это немецкий или австрийский ринглинг. Вторая ассоциация приводит к начинающему входить в моду турбиано из Северной Италии. Лучшие вина из шенен блан удивляют великолеп-

ВИНА ВУВРЕ –
ПРЕВОСХОДСТВО БЕЛЫХ

Самая длинная и самая «ленивая» река Франции

ным балансом между сладостью и кислотой, радуют медовыми нотами даже в сухих образцах. Любовь к луарским игристым народная молва приписывает Генриху IV, который за различные, в том числе гастрономические, излишества остался в истории как «веселый король». Игристые вина Вувре приобрели такую незыблемую репутацию у французов, что всерьез потеснили не только cremants, но и шампанское у себя в стране – категория vins mousseux и сейчас лидирует на внутреннем рынке. И дело тут не только в доступности цены – качество их существенно выросло за последние годы! Если их предшественники считались традиционным, крайне бюджетным аперитивом и идеальным сопровождением к миндальному зимнему пирогу Galette de Roi, то нынешние радуют цветочными ароматами с лимонной

цедрой и ярко выраженным сложным маслянисто-хлебным вкусом. Их подают к жареной свинине и прочим тяжелым мясным блюдам, справедливо полагая, что дымные ноты и кислотность хорошо аккомпанируют подобным гастрономическим парам.

Дегустации вин Вувре всегда идут бок о бок с разговорами об успешных гастрономических союзах – такова здешняя традиция. Не только мэтры гастрономии (такие как мишленовский повар Дидье Эдон из Domaine des Hautes Roches, гастрономического флагмана региона), но и простые виноградары тут знают толк в еде и любят напомнить: именно в их края Екатерина Медичи, ставшая женой Генриха II, привезла своих кулинаров. Так что великая французская кухня тоже родилась на Луаре. Но если раньше о винах Вувре говорили в целом – свежие образцы разных хозяйств всегда состав-

ляли отличную пару для сыров, особенно козьих, то теперь каждый винный дом настаивает на своем коронном сочетании. К примеру, фруктовые, живые, с цитрусовыми нотами и горчинкой вина Domain du Margalleau отлично рифмуются с блюдами из эндивия. Копченые, дымные и округлые образцы Domaine de la Galiniere хороши с рыбой, а сложные вина Domaine du Viking подойдут к дичи со специями. Сложные вина Domine Damien Pinon и Domain Sylvain Gaudron подчеркнут вкус омаров...

Что же касается стиля, то тут тоже не обошлось без революции. В первую очередь она коснулась тихих вин. Не секрет, что раньше в них добавляли большое количество сахара, что в свою очередь в 70-е годы не лучшим образом сказалося на репутации шенен блана в целом.

(Окончание на стр. 5.)

В конце мая – начале июня
мы стали свидетелями того,
как в Бардолино в 15-й раз
состоялся фестиваль
«Палио дель Кьяретто».

В этом году фестиваль впервые прошел не только на озере Гарда, но также на озерах Чизано и в Кальмасино, где кьяретто можно было попробовать в некоторых ресторанах. Открывал событие новый мэр Бардолино Лауро Сабаини, который сказал: «Кьяретто делает нас известными в Италии и за рубежом». На фестивале свою продукцию представили 26 виноделов Bardolino DOC с собственными винами, которые становятся все более популярными на рынке. Судите сами – в прошлом году объем производства кьяретто в Бардолино достиг 10 млн бутылок, показав 15% роста по сравнению с прошлым годом.

ПАЛИО ДЕЛЬ КЬЯРЕТТО – ТУТТО КЬЯРО!

Что до традиционного бардолино, то объем его производства еще более внушителен – 15 миллионов бутылок! Продукция из винограда, выращенного на 2500 гектарах, экспортируется в Германию, Францию, Скандинавию, Россию и США.

В ходе нынешнего «Палио» десятки дегустационных точек вина Bardolino Chiaretto, так активно завоевывающего итальянский и зарубежные рынки, стали главными героями фестиваля, который включал в себя еду и вино, музыку, культурные мероприятия и развлечения. В программе фестиваля также значился новый музыкальный раздел. На сцене парка на площади Пьяцца-дель-Порту и в порту Чизано состоялась в общей сложности одиннадцать музыкаль-



ных событий: от рока до соула, от танца до блюза.

В ходе фестиваля состоялись и мероприятия, направленные на повышение медицинского просвещения. Дело в том, что в этом году в «Палио дель Кьяретто» участвовали женщины с диагнозом «рак молочной железы», которые приняли участие в гонках на 40-футовых лодках в виде драконов. У этого вида спорта есть преимущества, которые как нельзя более способствуют реабилитации после онкологических операций в области груди. А розовый цвет кьяретто соотносится с международным символом борьбы с раком груди и его профилактики – розовой ленточкой, которую надели участницы гребной регаты.

(Окончание на стр. 5.)

Венсан Карем



(Окончание, начало на стр. 4.)

Сегодня хоть шапталлизация и не запрещена, но желающих пользоваться этой поблажкой все меньше: виноделы предпочитают минеральность, свежесть, да и изменение климата им на руку – на Луаре становится жарко. «Никто не хочет больших, жирных вин – напротив, все настаивают на кислотности, легкости, да и батонаж нынче не в моде – он быстро приводит к малолактической ферментации», – указывает Венсан Карем, один из лучших виноделов региона.

Говоря о своем вине Le Clos, винодел подчеркивает: «Чем теплее погода, тем больше сахара накапливает виноград. Вот почему в прохладные годы в Вувре предпочитают производить больше игристых, а в теплые – больше тихих вин (полное вызревание винограда игристым винам не требуется)». Его коллеги отмечают, что за два десятилетия вина Вувре стали более легко пьющимися, даже в молодом возрасте. Впрочем, изменение климата сопровождается различными природными аномалиями. К примеру, 2016 год

оказался катастрофой для Domaine François Pinon: град не пощадил виноградники и из множества кюве (тихих, игристых, сладких, полусладких, сухих, выдержанных в дубе или в стальных чанах) пришлось делать только одно. Представитель восьмого поколения виноделов Жюльен Пинон считает, что хозяйство вполне оправилось после катастрофы: «Мой дед еще жив, он многое помнит на своем веку, даже он признает, что погода нам благоприятствует, качество наших вин сильно прогрессировало во всех гаммах – от игристого до тихого. А вот в деле восстановления виноградников пришлось прибегать к его помощи. Он полагает, что предыдущие поколения были лучшими виноградарями, чем мы теперь».

Все дело в стиле!

Ферментированный в дубе шенен блан на фоне фруктовых и свежих вин – новая, но не слишком распространенная тенденция. Подобный факт вызывает удивление особенно на фоне «шаговой доступности» лесов Невера, Алье или Тронсе, которые располагаются в Верх-

ней Луаре, однако местные виноделы это выигрышное соседство почти никак не используют. Некоторые объясняют подобную неуступчивость тем, что лишь только полностью созревший виноград выдерживает соседство с дубовой бочкой. А погода в здешних краях, как известно, весьма капризна. Великие миллизимы тут редкость, последний случился в 2009 году, став сенсацией даже для старых и опытных виноделов.

Впрочем, с новым дубом не боится работать Дамьен Пинон: он использует не меньше 10 процентов новых бочек, утверждая, что в винах развиваются тона специй и меда на фоне кремового вкуса и в целом они получаются более округлыми, сложными, гастрономически завершенными. Такие вина, по его мнению, выдерживают соседство с лесными грибами (например, лисичками), отлично аккомпанируют утке с медом и апельсинами, составляют хорошую пару копченому угрю, кролику или жареной индейке.

Еще одно коммерчески успешное хозяйство – Domaine Champalou – также не боится экспериментировать с



дубом, выдерживая свое главное вино Clos du Portail на осадке в 500-литровых бочках. Катрин и Дидье Шампалу основали свой винный дом в 1983 году, с тех пор его слава пересекла моря и океаны. Критика нахваливает вина хозяйства за элегантность, мягкость, ароматность, глубину и потрясающую гармонию. «Их стиль невозможно копировать», – утверждают американские критики (США – первый рынок для вин Вувре в целом и для этого хозяйства в частности).

Винные эксперты полагают, что самые интересные из тихих вин региона – это, безусловно, сладкие, или moelleux. Сорт шенен блан часто подвергается атаке благородной плесени, которая с годами проявляет в нем ароматы имбиря, груши, абрикосов и меда. Эти вина старых винтажей с ароматами трюфелей и дыма (особенно от Сирила Робера, мастера этого стиля в пятом поколении из хозяйства Vignoble Alain Robert) отлично сочетаются с фуа-гра, составляют пару к сложным рождественским блюдам, включая голубей или лангустов.

Как и лучшие сотерны или сладкие немецкие, вина Вувре могут храниться десятилетиями. Кислота и остаточный сахар, помноженные на удачный год урожая, сохраняют эти вина на долгие годы: у многих виноделов Вувре припрятаны в погребах миллезимы 1947, 1961, 1976, 1989 и 1997, 2005 годов. Произведенные в эти годы сладкие с надписью moelleux или liquoieux фактически... бессмертны и, к счастью, никогда не достигают аукционной цены своих немецких собратьев.

Татьяна Гаген-Делкрос



Дегустация вин Вувре в поместье Domaine des Bidaudières (вид с монгольфьера)

Жюльен Пинон



(Окончание, начало на стр. 4.)

Это событие стало центральной темой конференции «Женщины в розовом: гребем на веслах», которую под руководством доктора Марты Занинелли провели в зале виллы Ca'ra Bortagisio медицинские специалисты из отделения онкологии госпиталя Магалани. В Италии около 50 тысяч женщин ежегодно заболевают раком молочной железы. Вероятность выздоровления составляет около 90%, если диагноз ставится в бессимптомной фазе с помощью маммографического скрининга.

Нужно немного рассказать о винах кьяретто, производимых из винограда сортов корвина и рондинелла, которые также используются и для производства вальполичеллы и амароне.

В основном можно встретить в продаже розовые итальянские вина из

Бардолино «Кьяретто DOC». Впрочем, есть и производители со статусом DOCG – к примеру, Bardolino Chiaretto

Serenissima. Некоторые винодельни делают игристое кьяретто спуманте. Но все вина кьяретто имеют лег-

кий свежий вкус, а в букете чувствуются ароматы весенних цветов, розы и глицинии. Они могут быть как сухими, так и полусухими. Подают их охлажденными до +10...+12 °C к холодным и горячим итальянским закускам, салями и прошутто.

Берега озера Гарда в этой его части становятся все популярнее у тех, кто предпочитает эксклюзивный туризм. Фестиваль «Палио дель Кьяретто», который традиционно проходит на набережной-променаде в Бардолино, каждый год ожидают любители этого уникального розового вина из всех уголков мира. В этом событии красота озера Гарда сочетается с неотразимым букетом ароматов и изысканностью вин, производимых в этой области.

Джорджо Квартароли, энолог, специалист по сертификации вин



НОВОСТИ



СТАРТ В СЕНТЯБРЕ



LADOGA Wine PRO VOYAGE

LADOGA Wine Pro отправляется в вояж по городам России

Виноторговая компания LADOGA масштабирует свой дегустационный проект для профессионалов отрасли до уровня федерального – смотры ассортимента пройдут в более чем 25 городах России.

Федеральный LADOGA Wine Pro Voyage стартует в сентябре этого года. Первыми городами, которые примут проект, станут Воронеж, Рязань, Смоленск, Калуга, Тула, Великий Новгород, Кострома, Екатеринбург, Ярославль, Петрозаводск, Мурманск и Псков. Каждый смотр будет сопровождаться круговой дегустацией и мастер-классами, в том числе с участием зарубежных производителей. На каждом мероприятии у гостей будет возможность продегустировать более 100 наименований продукции.

«Впервые LADOGA Wine Pro состоялся в Петербурге в ноябре 2018 года. Тогда компания завершила масштабный этап дополнения своего портфеля – ассортимент компании пополнился 200 новыми позициями. Среди них – все, что сегодня в тренде и пользуется популярностью у современного российского «винолюбца», – это и эковина, и био-динамика, и органика, и Пет Нат, и зекты, и Австрия с Германией, и Этна, и многое другое. Необходимость ознакомить клиентов компании с новинками была очевидна. С этой целью и был реализован проект, совмещающий круговую дегустацию, образовательную составляющую в виде мастер-классов и дискуссии с участием профессионалов отрасли. После успешного старта в двух столицах мы приняли решение организовать его в других регионах, где также имеем сильные рыночные позиции. Мы хотим донести до наших действующих и потенциальных партнеров уникальные знания и опыт команды LADOGA, полученный в ходе сбора нашего ассортиментного портфеля. На мероприятиях можно будет познакомиться нашими новинками, пообщаться с зарубежными виноделами, сомелье компании, получить актуальную информацию о винных регионах и продегустировать редкие образцы», – рассказывает директор по импорту компании LADOGA и идейный вдохновитель LADOGA Wine Pro Дмитрий Журкин.

Регистрация на LADOGA Wine Pro Voyage будет происходить через сервис Timerpad, на сайте проекта: www.lwp.ladogaspb.ru и сайте компании: www.ladogaspb.ru. Следите за обновлениями и новостями в социальных сетях: www.facebook.com/ladogawinepro www.vk.com/ladogawinepro

НОВОСТИ



Экспорт кубанских вин за 5 лет вырастет в полтора раза

Ожидается, что в ближайшие несколько лет виноделы Краснодарского края, производящие половину российских вин, в рамках реализации нацпроекта увеличат поставки своей продукции за рубеж до 445 тыс. декалитров.

Вино – один из перспективных экспортно ориентированных товаров Краснодарского края – ведущего региона России по развитию виноградарско-винодельческой отрасли, где производится практически половина всех российских вин. Здесь работают такие известные производители вина, как ОАО «АПФ «Фанагория» и ООО «Абрау-Дюрсо». Государственная поддержка отрасли на Кубани в этом году превышает 714 млн рублей.

Власти региона уверены в качестве кубанских вин и полагают, что необходимо более активно представлять эту продукцию на зарубежных рынках.

«В 2018 г. мы презентовали наши вина в Берлине, и как результат – в мае этого года первая партия вина уже отправилась в Германию, – заявил вице-губернатор Краснодарского края Андрей Коробка. – Это доказывает конкурентоспособность нашего продукта».

Вице-губернатор принял участие во всероссийском совещании по развитию виноградарства и виноделия, проведенном зам. председателя правительства РФ Алексеем Гордеевым, на котором обсуждались стимулирование развития отрасли, вопросы совершенствования законодательной базы, усиливающей позиции российских виноделов.

Госдума приняла в первом чтении проект закона «О развитии виноградарства и виноделия в России» – сейчас он дорабатывается.

Уже подготовлены поправки в законодательство, регулирующие производство и оборот этилового спирта и алкогольной продукции, а также поправки в Налоговый и Бюджетный кодексы. Ко второму чтению документ должен быть доработан с учетом предложений органов исполнительной власти, производителей и отраслевых союзов.

По словам Андрея Коробки, принятие нового закона особенно актуально для Краснодарского края. Он подчеркнул, что кубанским виноградарям и виноделам, производящим вино из винограда, необходима «поддержка и защита от недобросовестной конкуренции с теми, кто разливает импортный вино материал, а при этом называет свой продукт российским вином».



До вылета оставался всего лишь час, и мы с Родольфом Раффом (Rodolphe Raffault), владельцем и энологом Domaine Jean-Maurice Raffault, присели в единственно возможном в такой ситуации месте – «чистой» зоне аэропорта города Екатеринбург, где Родольф ухитрился за сутки пребывания дать три мастер-класса.

– Родольф, ты же не очень традиционный для Луары винодел. Ты учился в Дижоне, объездил Кот д'Ор вдоль и поперек, словом, Бургундия у тебя в крови. Скажи, что ты взял оттуда к себе в Шиноне?

– Ну, во-первых, как ни пафосно это звучит сейчас, концепцию терруара и концепцию крью. У нас в Шиноне на это посматривали свысока, дескать, все эти снобы из Бургундии сами по себе, а мы – сами. У нас каберне фран, у них пино нуар, и вместе им не сойтись, так что зачем что-нибудь заимствовать откуда бы то ни было. Без ложной скромности, что такое, скажем, малолактика, у нас в Шиноне мало кто знал, а если кто и знал, то виду не подавал. Все это мне объяснили в Дижоне, буквально на пальцах. Зачем и откуда эта фруктовость, длительность вкуса, мягкость, в конце концов... Все это стало для меня каким-то откровением, причем говорили со мной об этом не профессора, а такие же желторотые студенты, как и я, только из местных.

– А как тебя встретили потом соседи?

– Знаешь, не так уж и враждебно. Все-таки отец пользовался немалым уважением, и смеяться надо мной в

РОДОЛЬФ РАФФО: «ГЛОБАЛЬНОЕ ПОТЕПЛЕНИЕ ПРИНЕСЛО В ЛУАРУ СТАБИЛЬНОСТЬ»



открытую опасались (смеется). Ну и, кстати, новые баррики уже бытовали в то время в Луаре. Не скажу, что повсеместно, но тем не менее. Пришла эта идея, впрочем, не из Бургундии. Да и мало кто на тот момент связывал баррики с малолактикой.

– Хорошо, но отец-то у тебя не чинил препятствий? Просто, сам знаешь, вернулся ты со стажировок, а старшие смотрят на тебя и говорят: «Ну и где ты такого нахватался?»

– Честно говоря, мне повезло – у нас не было конфликта отцов и детей.

Мой отец всегда держал ухо востро во всем, что касалось новых техник: те же баррики, малолактика, даже органика с биодинамикой, чего уж там. И бочки, кстати, он даже в Германии мог закупать, вот так. Да и ездить туда не гнушался.

– Повезло, не вопрос. А скажи, именно у вас, в Шиноне, много биодинамистов?

– По самым скромным подсчетам, примерно 25% виноградников – это органика и биодинамика. И еще больше тех, кто переходит от конвенционального виноделия к органическим практикам. Скоро, я думаю, и до 50% дойдет.

– Всегда интересовало: о французских виноделах идет слава ребят с гонором, самодостаточных, им не нужен какой-то там обмен опытом, никто особо не ездит друг к другу дегустировать, как с этим в Луаре?

– У нас нет предубеждений, мы ездим и в другие регионы Луары, участвуем в каких-то фестивалях, выставках, совместных дегустациях – их немало, на самом деле. Конечно, нет такой практики, что я или кто-то еще стоим над душой другого винодела и советуем, что вот тут ты должен сделать так-то, а тут – так-то, но определенный обмен опытом есть, как без него. Позиции вин Шинона в мире не настолько прочны, чтобы мы могли позволить себе действовать поодиночке.

– А ты сам чувствуешь, что вина Луары становятся более популярными?

– Радует, что не только Сансер, который у нас всегда был законодателем мод, но и все остальные регионы мало-помалу подтягиваются.

(Окончание на стр. 7.)



На самой высокой смотровой площадке Европы «Панорама 360» на 89-м этаже башни «Федерация» в Москве состоялась презентация Российского туристического маршрута «Винные дороги Боспорского царства». «Винные дороги» – новое перспективное направление маршрута «Золотое кольцо Боспорского царства», которое уже высоко оценили первые российские и иностранные туристы из Австрии, Словении, Германии, Японии и др. стран.

КУДА ВЕДУТ «ВИННЫЕ ДОРОГИ БОСПОРСКОГО ЦАРСТВА»?

Маршрут представили амбассадоры (послы) проекта: космонавт, Герой России Антон Шкаплеров, народный артист России Владимир Березин, телеведущая Первого канала Ирина Пудова, Чрезвычайный и Полномочный Посол Гренады в России Олег Фирер.

Гости презентации познакомились с винодельческими хозяйствами Крыма, Севастополя, Краснодарского края и Ростовской области, а также с историей возникновения виноделия на юге России в античные времена. В рамках презентации открыта фотовыставка, посвященная античному наследию России, организованная совместно с «National Geographic Россия» и аэропортом «Домодедово».

ФГУП «Президент-Сервис» Управления делами Президента РФ стал ключевым

туроператором реализации проекта «Золотое кольцо Боспорского царства». Почетный президент Русского географического общества В.М.Котляков и генеральный директор «Президент-Сервиса» Д.В.Масленников обменялись подписанными соглашениями о сотрудничестве в сфере развития внутреннего и въездного туризма, а также совместной реализации проекта.

Участники проекта «Винные дороги Боспорского царства», 12 хозяйств Крыма, Кубани и Вольного Дона, представили гостям более 30 наименований вина, произведенного на юге России:

Крым – «Новый Свет», «Золотая Балка», Alma Valley, «Вина Валерия Захарьина», «Усадьба Перовских», «Инкерман», «Массандра»;

Ростовская область – «Эльбузд»;

Краснодарский край – «Винный дом «Абрау-Дюрсо», «Усадьба Мысхако», «Долина Лефкадия», «Фанагория».

Маршрут «Винные дороги Боспорского царства» проходит от Севастополя по Крыму через Кубань до устья Дона в Ростовской области. Амфоры, пифосы и другие артефакты античного виноделия, которые до сих пор находят на раскопках древнегреческих полисов Херсонес, Фанагория, Гермонасса, Танаис, свидетельствуют о высоком уровне местной культуры производства и потребления вина в античное время. Туроператоры уже включают маршруты по «Винным дорогам Боспорского царства» в свои программы для частных и корпоративных клиентов, в том числе из зарубежных стран.

(Окончание на стр. 7.)



(Окончание, начало на стр. 6.)
Причина, скорее всего, в том, что глобальное потепление, на которое пеняют в более теплых регионах, принесло в Луару стабильность. Мы теперь меньше зависим от погоды, что позволяет не говорить о дикой

синусоиде винтажей – все последние годы, если говорить о моем Шиноне, вина были очень качественные, зрелые, без провалов. А высокое среднее качество урожая приносит и популярность, кто бы спорил. Не будем сбрасывать со счетов и традици-

онную туристскую востребованность долины Луары – в последнее время набирает силу такая штука, как велотуризм, более способствующий винным удовольствиям, чем автомобильный, не так ли (смеется)?

– На слуху убеждение в том, что молодому поколению французов наплевать на вино, ему больше подавай пиво или крепкие напитки с коктейлями, что думаешь?

– Думаю, что и да, и нет. С одной стороны, диетологи и прочие бьют в набат, сигнализируя, что потребление вина (причем не только среди молодежи) сокращается. И хорошо бы за счет отказа от спиртного вообще, но ведь, черт возьми, за счет потребления крепкого алкоголя! Такая тенденция есть, глупо ее отрицать. А с другой стороны, я наблюдаю за тем, как у нас в Шиноне, например, студенты интересуются вином, некоторые вполне профессионально, со временем переходя с более понятных наших вин к тем же Бордо и Бургундии. Также не могу не отметить и возросший интерес к иностранным винам, но, наверное, это и объяснимо: глобализация, соц-

сети, все дела... Хотя время идет, но по-прежнему во Франции, и даже в Париже, весьма непросто найти хорошие итальянские, испанские вина, разве только в специализированных магазинах и в винотеках, но их нужно поискать.

– В заключение, может, неожиданный вопрос, но, как мне кажется, логичный: Родольф, ты – знатный регбист, не отпирайся. На региональном уровне так точно: выступал на разных соревнованиях и «пылишь» до сих пор. Скажи, регби как спорт помогает тебе работать с вином?

– Ха, спросил... Для французов регби не просто спорт, а порой своего рода кодекс поведения. Это самая популярная игра в стране, и она учит тебя добросовестности и ответственности.

– И работе на команду?

– Конечно! Где, как не в регби, когда с места нужно сдвинуть непреодолимую глыбу и пройти с ней несколько метров, развиваться командному духу? Все это помогает уверенно чувствовать себя в труде на земле вообще и в виноградарстве в частности.

Интервью взял *Денис Голубцов*

НОВОСТИ



В Коктебеле проведут винный марафон

28 сентября 2019 года стартует винный трейл-марафон «Мадера Коктебеля», организованный заводом марочных вин «Коктебель» совместно с командой «Спорт Паугина». Забег будет проходить по виноградникам Крыма, на которых выращиваются такие сорта, как: пино-фран, бастардо, каберне совиньон, алиготе и др.

Для участников марафона подготовлены 10 дегустационных винных станций, расположенных на закрытой территории виноградников. Через них пройдут все дистанции, треки которых будут проложены по уникальному географическому участку «золотой параллели». Предусмотрены маршруты длиной 3, 6, 10, 25 и 42 км.

В ходе трейл-марафона участники смогут попробовать не только созревшие гроздья винограда, но и продегустировать сыры от местных сыроварен и, конечно же, вино от завода марочных вин «Коктебель». Организаторы обещают, что старт и финиш будут незабываемыми, поскольку они состоятся на самой большой в мире мадерной площадке, которая расположена в Коктебеле.

Подробнее об условиях регистрации Вы сможете прочитать здесь: <https://newrunners.ru/race/>.

СПРАВКА

DOMAINE JEAN-MAURICE RAFFAULT

Винодельня была основана в 1693 году в коммуне Савиньи-ан-Верон региона Шинон, когда предок нынешних владельцев, Матюрэн Боттро (Mathurin Bottreau), купил свои первые виноградники, которые сегодня принадлежат его потомку Жан-Морису Раффо (Jean-Maurice Raffault), представителю 14-го поколения виноделов. Для региона Шинон Жан-Морис стал действительно знаковой фигурой. Когда в 70-х годах управление семейной винодельней перешло к нему, он сразу же поменял традиционные местные устои и внес изменения, которые впоследствии стали общепринятыми в регионе. В первую очередь он отказался от поликультуры (выращивания нескольких различных с/х культур) и сосредоточился только на выращивании винограда.

В 1973 году у Жан-Мориса было всего лишь 4,5 га (из девяти, принадлежащих хозяйству), которые выделил ему его отец. Высаживая лозы на лучших участках, Жан-Морис сумел увеличить площадь своих виноградников до 50 га. Он решил винифицировать каждый парцелл отдельно для того, чтобы сохранить уникальность терруара в вине. Более того, чтобы подчеркнуть исключительность и терруарность вина, Жан-Морис назвал свои вина по названию виноградников, что до этого в Шиноне не делал никто. Будучи инновационным для своего времени, это решение стало традицией: на сегодняшний день почти все виноделы Шинона называют свои вина по названию парцеллов.

В 1997 году управление винодельней перешло к сыну Жан-Мориса Родольфу (Rodolphe), который в возрасте 22 лет получил энологическое образование в Дижоне. Благодаря его бургундскому образованию на винодельне появилась практика проводить малолактическую ферментацию для топовых кюве в новых барриках, что было крайне редко для региона. Для нужд винодельни Родольф покупает все больше новых дубовых бочек, хотя использует и старые,

возрастом более 10 лет. Причем подбирает он бочки под каждый парцелл и под каждое кюве в зависимости от того, какую ароматическую палитру он хочет в итоге получить. Сегодня его «парк» составляет 900 различных бочек и является самым крупным в регионе.

Период мацерации варьируется от 15 до 28 дней. Родольф продолжает традицию выдержки некоторых своих вин в нейтральных дубовых бочках, возраст которых более 10 лет. Выдержка вин происходит в 3 огромных погребах, вырубленных в известняковых утесах и защищенных от дневного света и климатических изменений – в погребах поддерживается постоянная температура 13,5°C и влажность 85%. Сутираж производится на старинный манер путем переливки из бочки в бочку. Вина осветляются при помощи яичного белка и никогда не фильтруются.

AOP Chinon располагается на обоих берегах реки Вьенна (Vienne), которая является притоком Луары. Апельасьон включает в себя 19 коммун и имеет общую площадь около 2400 га. Местный климат и почвы идеально подходят для выращивания каберне фран. Domaine Jean-Maurice Raffault владеет 50 га виноградников в 7 коммунах.

Хозяйство придерживается принципов устойчивого виноделия. Почва вспахивается и засеивается различными местными травами, чтобы поддержать биоразнообразие, сбор урожая производится только вручную. В настоящее время хозяйство переходит на органическое виноделие и в 2019 году ожидает получения сертификата.

Сегодня домен Jean-Maurice Raffault – один из немногих особо ценных и упоминаемых всемирно известным винным критиком Дженсис Робинсон, а Wine Spectator выделяет его как лучшего производителя Шинона по соотношению цена/качество.

(Окончание, начало на стр. 6.)
Интеграция винных маршрутов в «Золотое кольцо Боспорского царства» позволит позиционировать Россию как один из мировых центров античной и винной культуры, а также формировать новые турпродукты в сотрудничестве с крупнейшими туроператорами.

«Золотое кольцо Боспорского царства» – туристический маршрут по местам, где в античное время располагались города древнего государства. Маршрут включает 12 городов, расположенных на территории Краснодарского края, Республики Крым, Ростовской области, города Севастополя.

Началом виноделия на южных территориях России считается период Боспорского царства. Греки принесли сюда лозы и традиции виноделия в VI–IV вв. до н.э. Идеальные условия для виноградарства и виноделия благоприятствовали распространению здесь эллинской культуры, традиций и технологий, что привело к развитию

Боспорского царства, которое имело огромное влияние в Евразийском регионе на протяжении многих веков. Виноделие было неотъемлемой частью античной цивилизации и культуры, и карта современного российского виноделия практически повторяет карту античного Боспорского царства. Превосходный климат, терруар и давние винодельческие традиции объединяют и сегодня четыре региона – участника программы «Золотое кольцо Боспорского царства» – Крым, Краснодарский край, Ростовскую область и город Севастополь.

Центр «Новое Русское Вино» занимается продвижением российских вин: организация и проведение дегустаций, экспертных советов, форумов, развитие винных межпрофессиональных площадок для обсуждения проблем и перспектив отрасли, участие в федеральных и региональных программах продвижения российских вин.

Подробнее: <https://www.russian-bospor.ru>



СОБЫТИЯ



В Созополе прошел фестиваль «Дионисиеви дни на виното»

18 июля в болгарском городе Созополь состоялся фестиваль «Дионисиеви дни вина» («Дионисиеви дни на виното»), который предоставил возможность местным жителям и туристам попробовать лучшие вина болгарских производителей в конгресс-зале «Отец Паисий».

На следующий день состоялся круглый стол «Перспективы развития виноградарства и виноделия в 2020 году – изменения в регулировании и контроле над производством и качеством».

Вела мероприятие Ивана Мурджева, юрист, эксперт в области виноградарства и виноделия. А организатором круглого стола выступил Национальный институт по изучению вин, спиртных напитков и эфирных масел при Министерстве экономики Болгарии.

Данное мероприятие стало частью культурной программы, посвященной празднику города «Света Марина» и проходило под патронажем муниципалитета Созополя.



Проект Ламберто Фрескоальди на острове Горгона – это не только успешное дело, связанное с красивейшим виноградником Италии, не только одно из самых редких и дорогих вин мира, но еще и страсть, и слезы, и любовь всех, кто участвует в этом уникальном замысле.

Путешествие на остров Горгона, что близ тосканского города Ливорно, на первый взгляд ничем не отличается от любой другой морской прогулки: бирюзовая вода, легкий бриз, скользкий по Средиземному морю катер. Через полтора часа на горизонте появляется знакомый по «Божественной комедии» Данте остров: покрытые деревьями склоны, черепичные крыши, изумрудные бухты, хранящие якоря потерпевших крушение кораблей. Идиллия, да и только...

Однако через несколько минут вы отчетливо различаете на причале суровых карабинеров, решетки на окнах зданий и тяжелый черный джип, патрулирующий территорию. Добро пожаловать в Алькатрас!

Горгона – это тюрьма, одна из самых суровых и старых в Италии: в этом году она отмечает 150-летие. Заключенные, содержащиеся в ней – не мелкие воры и хулиганы, не угонщики машин или мошенники, а самые настоящие убийцы. Жестокие, безжалостные преступники, осужденные на 20 и более лет. Их почти сотня из разных стран – марокканцы, румыны, албанцы, итальянцы с юга Апеннин и даже один белорус! Горгона – один из этапов отбывания наказания: за-

НА ОСТРОВЕ БУЯНЕ



ключенным разрешено ненадолго покидать камеры, выходить на улицу, время от времени встречаться с родными. Ну и выполнять простые работы на тюремной ферме: ухаживать

за растениями в огороде, работать с ульями на пасеке, доить коров, печь хлеб... А вот загорать на пляже, прогуливаться в лесу и плавать в бухтах – нельзя. Горгона – это не курорт, хотя сюда мечтают попасть многие, годами изнывающие взаперти осужденные: слухами о гуманности местной администрации преступный мир полнится. За тридцать последних лет тут случилось всего один побег, да и то неудачный: беглеца быстро поймали – остров, далеко не уйдешь.

Казалось бы, при чем тут Ламберто Фрескоальди? Что общего у него, маркиза, винодела, владельца шести тосканских поместий, гонщика и баловня судьбы, с этим преступным сбродом, отвергнутым социумом?

В 2012 г. Ламберто получил письмо от руководства пенитенциарного департамента Ливорно: тюремная администрация предлагала взять в аренду

виноградник на Горгоне, обучить заключенных работать с лозами, получать вино. Вместе с компанией Frescobaldi Toscana подобные письма получила добрая сотня виноделов региона. Ужаснувшись, все добросовестные производители ответили отказом. Ламберто оказался единственным, кто согласился помочь. «Наша семья делает вина уже 700 лет, – вежливо напомнил он в своем письме, – надеюсь, что наш опыт вам пригодится».

Не откладывая, он отправился осматривать территорию: загодя послал копию своего паспорта, дождался одобрения своей кандидатуры у тюремного начальства и под палящим августовским солнцем на грузовом катере с провиантом для тюремной столовой прибыл на остров. Виноградник площадью в один гектар выглядел крайне неряшливо.

(Окончание на стр. 9.)



В МОСКВЕ ЗАПУСТИЛИ «ВИННЫЙ ГИД РОССИИ-2019»

23 июля в Москве состоялась пресс-конференция, в ходе которой было объявлено о запуске второго ежегодного «Винного гида России». Данный проект по исследованию отечественного вина реализуется Роскачеством совместно с Минсельхозом и Минпромторгом.

В мероприятии приняли участие руководитель Роскачества Максим Протасов, президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович, заместитель министра сельского хозяйства Оксана Лут, а также статс-секретарь, заместитель министра промышленности и торговли Виктор Евтухов. Прямой телемост с участием главы Союза сомелье России Артура Саркисяна был организован на одной из крупнейших виноделен России – «Кубань-Вино».



«Сегодня происходит большое и значимое событие. Мы рады, что на винодельческую отрасль страны обратили такое пристальное внимание. У нас очень много достойных и качественных вин, о которых большинство наших потребителей просто не знает. Проект

«Винный гид России» позволит восполнить пробел в сознании потребителей и повысить доверие к отечественной продукции. С винодельни «Кубань-Вино» мы начинаем наши аудиторские объезды винодельческих хозяйств. Предстоит большая работа: нужно

объехать более 50 виноделен по всей стране, чтобы убедиться, что предприятия имеют собственные виноградники, делают вино из российского винограда, отслеживают качество своей продукции на всех этапах производства», – рассказал глава Союза сомелье России Артур Саркисян.

На винодельне «Кубань-Вино» эксперты продегустировали 105 образцов вин. Исследовали такие органолептические показатели, как цвет, аромат и вкус. Только лучшие из лучших попадут в итоговый бренд-лист Роскачества.

«Очень важно, что отрасль виноградарства и виноделия сейчас получает поддержку государства. Вместе мы можем способствовать росту культуры потребления вина и дальнейшему развитию отечественного виноградарства и виноделия. Сегодня мы производим вина высокого качества, у нас для

этого есть все возможности – прежде всего, это собственная сырьевая база. Площадь наших земель составляет 12 313 га, из них 8 639 га – это действующие виноградники на Таманском полуострове и в Анапском районе. К 2020 году мы увеличим площадь насаждений до 9 000 га. Кроме того, у нас есть собственный питомник саженцев, что позволило на 100% закрыть собственные потребности в посадочном материале», – прокомментировала генеральный директор «Кубань-Вино» Виктория Емельянович.

Проект «Винный гид России» запустили в прошлом году. В результате первого исследования был создан обновляемый реестр качественных вин отечественного производства. В 2019 году географию проекта и количество исследуемых образцов увеличили – будет проверено более 50 виноделен и более 600 наименований вин.



(Окончание, начало на стр. 8.)

Сопровождавший маркиза директор тюрьмы рассказал, что лозы верментино и ансоники посадили в 1989 году, потом о них долго не вспоминали, пока один из заключенных в 2008 году (дабы скоротать срок), не начал обрабатывать их по новой. Впрочем, несмотря на приложенные усилия, виноградник все равно оставался запущенным. Чуть дальше возвышался разбитый сарай: предполагалось, что в нем разместится будущая винодельня.

«Я понял, почему остальные не стали связываться с этим проектом: если ставить во главу прибыльность, то эта затея во всех отношениях провальная, – вспоминает Фрескобальди. – На одном гектаре ничего не заработаешь. К тому же контракт предполагал приличные инвестиции: сто тысяч евро, из которых аренда виноградника составляла 13 тысяч в год, – за эти деньги я мог бы выпустить вина Бароло».

Однако было что-то привлекательное в этой дикой тосканской земле: окружающие виноградник холмы образовывали идеальный, равномерно освещенный ярким солнцем амфитеатр с восточной экспозицией. Лозы продувались морским бризом, а это значит, что тут можно было вырастить здоровый виноград. Но больше всего удивляла мозаика почв: их цвет под ногами менялся через каждые три метра – рыжие, богатые железом, сме-

нялись белыми, с известняком, и черными, вулканическими.

В мае 2013 года первый урожай Gorgona Costa Toscana IGT был представлен в Риме, а этикетку подписал тенор Андреа Бочелли. Одна из лучших художниц Италии Симонетта Дони создала «именной» дизайн: поместила каждую бутылку в бумажный футляр и запечатала его края желтым сургучом, ясно дав понять, что остров по-прежнему является закрытой территорией. Еще через год магнум с белым вином получил президент Итальянской Республики. Еще один образец был преподнесен Папе Франциску. Но главное – за редкое «тюремное» вино (а оно выпускается в количестве 9000 бутылок по цене

ароматами средиземноморских трав, цитрусовых, белых цветов, тонкое, с хорошей кислотностью и длительным послевкусием.

За семь лет, что реализуется проект, к существующему гектару добавился еще один с верментино, посажены четыре ряда красных сортов – санджовезе и верментино nero. (Заполнить хотя бы одну бутылку выдержанной в амфоре «красной Горгоны» для любого коллекционера считается большой удачей). Виноградники приобрели такой же ровный и аккуратный вид, что и в других поместьях Фрескобальди. Сотрудники винной компании Frescobaldi Toscana привыкли к проекту и навещают остров регулярно, а главный винодел всех то-

делают вина одинаковыми, – отмахивается он. – У нас предельно простое производство, мы не вмешиваемся в то, что дает природа».

В период урожая молодой винодел (сейчас это Франческо Дуранти) живет на острове больше трех недель и руководит работами. В августе он принимает бочки, в которых выдерживается вино, весной, в бочках же, оно отправляется во Флоренцию для розлива.

«Осень – самый тревожный период, – уточняет Франческо. – 18 квадратных километров острова могут быть отрезаны от материка из-за штормов и плохой погоды, и тогда сюда не попадешь в течение нескольких недель кряду. Все нужно делать быстро и слаженно».

Надежда одна: на работников. Сегодня их полтора десятка человек, отобранных тюремной администрацией по их собственной просьбе и обученных командой Фрескобальди.

«Профессия, которую эти люди приобретают в тюрьме, поможет им найти работу на воле», – уверен Ламберто. Он хочет как можно большему количеству заключенных дать возможность получить профессию. Каждый год у него меняются сотрудники, и каждый раз он набирает и обучает новых: «Среди наших работников повторных нарушителей закона лишь 20%, в тюрьмах, где подобной программы реабилитации нет, – все 80%».

Но работа на винограднике Горгона – это еще и хорошо оплаченный труд: заключенные получают такую же зарплату, как и обычные, «вольные» сотрудники компании на материке. На эти деньги они могут купить себе одежду, послать что-то семьям, купить своим близким подарки. Но самое главное, что на вопрос: «Где твой отец?» – дети заключенных могут честно ответить: «Мой папа работает на винограднике в Тоскане».

«Этот проект – не про коммерцию, а про милосердие. Главная его сила – чувство достоинства, которое он может вернуть сбившимся с пути людям, – подытоживает Ламберто Фрескобальди. – Когда я постучу в ворота райского сада, мне будет что предьявить святому Петру. Я протяну ему виноградную косточку».

Татьяна Гаген-Делкрос



90 евро) начали бороться винные брокеры и сомелье престижных ресторанов. Оно и на самом деле оказалось хорошим: глубокого соломенного цвета, свежее, гармоничное, с

сканских поместий (и ответственный за качество вина Горгоны) Никколо д'Аффлито бывает здесь чаще других. Он не верит ни в батонаж, ни в настаивание на осадке. «Все эти технологии

НОВОСТИ



еAmbrosia поможет разобраться в географических наименованиях вин

В Европейском Союзе начала работать единая электронная база eAmbrosia, которая поможет потребителям проверить подлинность защищенного географического наименования того или иного вина, произведенного на территории ЕС.

Пока в электронный каталог внесено чуть более 1,6 тыс. наименований с указанием страны происхождения, вида защищенного наименования, индивидуального номера, названия и даты регистрации вина. Однако уже в ближайшее время в базу данных eAmbrosia будут включены все 3,2 тыс. защищенных в Евросоюзе наименований. Кроме того, до конца года туда могут быть включены сельскохозяйственные и продовольственные товары.

eAmbrosia является общедоступным ресурсом, с помощью которого все желающие смогут изучить все зарегистрированные наименования и ознакомиться с их производственной спецификацией.

Ранее в Евросоюзе действовали три отдельные базы данных (E-Vacchus, e-Spirit и D00R) для географических наименований вин, спиртных напитков и продуктов питания.

ЛАДОГА Вкуса
ЛИЦЕНЗИЯ № 1714 ОТ 16 ФЕВРАЛЯ 2016 ГОДА

WINE MASTERS

ВИННАЯ ШКОЛА ДМИТРИЯ ЖУРКИНА

ОДНИ ИЗ ЛУЧШИХ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ ПЕТЕРБУРГА
БОЛЕЕ 250 ОБРАЗЦОВ ЗА СЕМЕСТР
ЛИЦЕНЗИРОВАННЫЙ ДИПЛОМ
НАЧАЛО ЗАНЯТИЙ – 9 СЕНТЯБРЯ 2019

«Каждое вино готово рассказать свою историю, если вы готовы слушать»
Дмитрий Журкин
Директор по импорту группы «ЛАДОГА» и руководитель винной школы WINE MASTERS

ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ШКОЛЕ НА САЙТЕ WWW.LADOGASPB.RU
Администратор винной школы – Майя Федосова, тел.: +7 (911) 811 44 20

Открой для себя Риоху

RIOJA

САМОЕ ЯРКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ВИННОЕ СОБЫТИЕ ОСЕНИ 2019 СОСТОИТСЯ 10 СЕНТЯБРЯ НА КРАСНОЙ ПЛОЩАДИ В МОСКВЕ!

Регулирующий Совет DOCa Rioja (Испания) совместно с Argos Rusia приглашает специалистов алкогольного рынка принять участие в крупнейшем профессиональном Салоне вин испанского винодельческого региона Риоха.

На выставке будет представлено рекордное количество вин от 60-ти риоханских производителей, около 20 из которых ещё не нашли партнера на российском рынке.

Профессиональная дегустация состоится 10 сентября 2019 года с 14:00 до 19:00
в ГУМЕ (Демонстрационный зал, 3 этаж/1 линия, вход с площади)
по адресу: Москва, Красная площадь, 3.

Для посещения Салона требуется предварительная регистрация!
Вход на Салон осуществляется строго при наличии распечатанного электронного билета.
Контактный e-mail - riojarus@gmail.com

21+ МЕРОПРИЯТИЕ СТРОГО ДЛЯ ЛИЦ СТАРШЕ 21 ГОДА 21+ МЕРОПРИЯТИЕ СТРОГО ДЛЯ ЛИЦ СТАРШЕ 21 ГОДА



Вина с вулканических терруаров все больше и больше входят в моду, в последнее время о них говорят все чаще, а поэтому пришло время обратить внимание не только на признанных лидеров (Этна и Соаве), но и на мало кому известные регионы.

Кузница вулкана

О феномене вулканических вин заговорили относительно недавно. В 2009 году главный винодел консорциума вин Соаве Джованни Понча впервые созвал журналистов и виноделов на мероприятие Vulcania, напомнив заодно, что Соаве – территория потухших вулканов, возможно, не таких знаменитых, как Везувий или Этна, однако куда более старых. Конференция и сопутствующая ей дегустация прошли настолько успешно, что стали теперь уже ежегодными.

Сегодня понятие «вулканические почвы» объединяет 16 винодельческих регионов в разных уголках мира, 7 тектонических пластов, на которых расположены разные страны. Примечательно здесь вот что: если такие регионы, как Этна в Италии, Санторини в Греции (его терруары – это пепел, насчитывающий 3700 лет!) и Овернь во Франции, известны многим, то о других виноградниках участники «вулканической» конференции услышали впервые.

Вот, к примеру, регион Шомло на венгерском Балатоне. Удивительные свойства здешних вин знали еще Габсбурги, не без основания полагавшие, что вероятность получения наследника мужского пола от их употребления возрастает в разы. (Во всяком случае и в наши дни в Шомло мальчиков рождается куда больше, чем девочек, по сравнению с любым другим регионом Венгрии). С вулканическими винами связаны также венгерский Токай (Джованни Понча называет его «мечтой геолога»), итальянская Кампанья, где есть виноградники, избежавшие филлоксеры (о чем свидетельствуют исследования лоз алианико и греко ди туфо), французский Эльзас, Голанские Высоты в Израиле, немецкий Мозель, Азорские и Канарские острова, Мадейра. Вулканические вина производят также в США и Чили... Каждая из перечисленных стран ищет понятный повод сообщить миру о своих достижениях и чаще всего находит гастрономическую подоплеку: к примеру, некоторые консорциумы (Soave, Lessini Durello и Vreganze) ежегодно объединяются в рамках гастрономической программы «Вулканический винный парк», а вот в Венгрии наряду с вином продвигаются еще и минеральные источники, что логично для страны, где индустрия минеральной воды является третьей по объемам в мире.

«Эти почвы создают вина с особым характером, – поясняет автор книги «Вул-

VOLCANIC WINES, ИЛИ ПРАВДА И МИФЫ О ВУЛКАНИЧЕСКИХ ВИНАХ



канические вина» Джон Сабо, – в них доминирует минеральность и ярко выраженная кислотность, а вот понятная фруктозность, как правило, отсутствует. «Слоистость», «вертикальность» ароматов богаче и глубже, солоноватый вкус присущ не только белым, но и красным. Базальтовые почвы богаты железом, вкус которого также можно почувствовать в винах».

И, наконец, не менее важное: разнообразие вулканических почв обеспечивает хорошие результаты как международным сортам (каберне совиньон, каберне фран, мерло), так и местным (ассиртико на Санторини, каррикенте на Этне, фурминт в Токае, гарганега в Соаве и его ближайший родственник греканико на Сицилии). Созданная в 2012 году ассоциация Volcanic Wines, объединяющая полтора десятка винодельческих территорий Апеннин, из года в год проводит мероприятие Vulcania, выбирая для дегустации один из самых красивых замков Италии. Такой, как, к примеру, в Castello del Catajo – величественное поместье, расположенное в сердце одного из самых красивых и мало кому известных регионов – Колли Эуганеи.

На холмах Падуи

Эта живописная местность, раскинувшаяся в окрестностях Падуи, помимо местного названия Colli Euganei, известна также как Венецианские холмы – это край давным-давно потухших вулканов, рек, каналов и прочих

водных артерий, бьющих из-под земли целебных минеральных источников и множества СПА, включая известный Hotel Terme Preistoriche. Любители литературы путешествуют тут по следам Гете, целой плеяды английских поэтов-романтиков, включая Шелли; Гольдони, а также Петрарки, который провел тут остаток жизни и закончил книгу сонетов, посвященных Лауре.

Этот апелласон был основан в 1969 году и сейчас считается одним из старейших DOC в регионе Венето. Выращивают здесь сорта гарганега, токай фриулиано, пино бьянко, шардоне, мерло, каберне фран, мускатные сорта. В отличие от соседнего Соаве, здесь производят яркие и насыщенные красные вина из каберне совиньона, каберне фран, карменера, рабозо... (их бренд называется Россо). Особенно хвалит критика сложное «чистокровное» мерло, которое в этих краях у многих получается особенно удачным, тем более когда оно проводит в бочке не менее двух лет и получает престижную категорию «ризерва». К использованию нового дуба производители относятся с осторожностью, предпочитая сохранить землистость, минеральность, и даже гудроновые ноты. У многих неплохо получаются белые мускатные сорта, для которых существует отдельный Colli Euganei Moscato DOC, а вот вина из москато джалло, который тут называют Fior d'Arancio, в 2010 году доросло до отдельной категории – DOCG Fior d'Arancio Colli Euganei. Из этого сорта на Венецианских холмах делают тихие и игристые вина, а также пассито.

Путешествие по краю потухших вулканов для винной прессы обычно начинается с Villa Beatrice d'Este – расположенного на холме монастыре, основанном в XV веке, где проводятся обширные дегустации белых и игристых вин с «вулканическим характером». Рассказ о винах региона всегда начинается с хозяйств Ca'Lustra, Le Volpi and Vignalta. Первое было создано в 60-х бывшим мотогонщиком Франко Зановелло, влюбленным в вина и оставившим ради своих виноградников спорт (он умер в возрасте 64 лет накануне выхода номера Wine Weekly). Сейчас у его семьи 25 га с лозами рислинга, мерло, карменера, каберне совиньона и мерцемино, а также винодельня на Сицилии.

Пример Франко, влюбленного в «натуральные» методы производства вина, оказался заразительным: Луиджи Росси Лючани из Le Volpi многому научился у своего удачливого соседа. Критика хвалит его Rosso, мягкий blend мерло, каберне совиньона и каберне фран – переный и фруктовый. Еще одна из самых уважаемых компаний, созданная 40 лет назад, Vignalta также началась как хобби местного фермера, который сделал состояние на салате радиччио. С тех пор его вина неоднократно выигрывали международные конкурсы, а вырытый в горе погреб стал местной достопримечательностью. Его blend мерло и каберне фран с ароматами белого перца и вишен под названием Gemola стал флагманом компании. Критики отмечают великолепный потенциал старения для этого вина, а также его пассито Alpiave, сделанное из мускато джалло.

Бордоские бленды – одна из визитных карточек региона, с ними успешно справляются винодельни Vigna Roda, Ca Orologio, Villa Sceriman, Urbano Salvan... Международные сорта попали на Венецианские холмы еще в середине XIX века прямо из Франции (каберне совиньон, мерло, каберне фран, карменер) и, как оказалось, неплохо прижились на холмистых терруарах. В 1900 году вина графов Коринальди получили Гран-при на Всемирной выставке в Париже. До конца своей жизни венецианский аристократ был уверен, что лучшие вина из каберне получают не в Бордо, а к востоку от Падуи.

Нынешние владельцы Vignalta, любящие выставлять на дегустации старые винтажи Rosso в магнумах, с винами Пойака и Помроля не соревнуются, а вот с образцами Нового Света готовы вступить в серьезный спор. По крайней мере, их амбиции подкрепляют награды престижного справочника Gambero Rosso («три бокала» за Gemola) и конкурсные дегустации Vinitaly.

Другой знатной и, пожалуй, самой известной семье региона и сейчас принадлежит красивейшее поместье, жемчужина итальянского Ренессанса, роскошная вилла Эмо. Граф Эмо ди Каподилиста любит напоминать, что Венецианские холмы стали престижным загородным местом совсем не случайно: много веков назад тут были вырыты каналы, соединившие небольшие поселения между Падуей и Венецией. В 1989 году вся территория холмов (а это 18500 га) была объявлена региональным парком, где запрещено строительство индустриальных зданий и несанкционированная застройка.

Построенная в XVI веке учеником Веронезе вилла Эмо и сейчас поражает роскошными фресками, выверенными пропорциями, удивительным садом (именно тут снимали «Венецианского купца» с Аль Пачино, Джозефом Файнсом и Джереми Айронсом.) В 2008 году парижский дизайнер Анна Гуарини чрезвычайно бережно отреставрировала поместье и передала его в руки хозяину, графу Умберто Эмо Каподилиста. Винное хозяйство называется La Montecchia, и, по словам хозяина, винная история здесь также насчитывает четыре века. Однако то, что в XVI веке начиналось как аристократическая забава, в 20-м превратилось в серьезный семейный бизнес, который крепко держит в руках Джордано Эмо Каподилиста. Его отец Умберто, ранее занимавшийся выращиванием табака, в начале 90-х всерьез занялся посадкой новых виноградников, полагая, что этот регион благодаря климату, вулканическим почвам и близости к морю способен дать нужное качество. «Вино – дело небывстрое», – философски отмечает нынешний граф Эмо, начавший работать с энологом Андреа Боаретте и выдающимся пьемонтцем Джузеппе Кавиоло. Чтобы понять свои вина, у графов ушло десять урожаев. Сейчас, после очередных десяти, Эмо вполне доволен работой и признанием критиков. Имено Андреа и Джузеппе добились для бордоского бленда La Montecchia «Ireneo» Cabernet Sauvignon «Трех бокалов» от Gambero Rosso, заслужили одобрительные оценки от Люка Марони и Хью Джонсона. Семье также принадлежит мишленовский ресторан с тем же названием, расположенный в бывших помещениях табачной фабрики, где любители вина и хорошей еды заказывают мясные стейки в сопровождении этого вина.

Татьяна Гаген-Делкрос



Франко Зановелло



Вилла Эмо



КТО ПОБЕДИЛ НА КОНКУРСЕ «ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2019»?

7 июля 2019 года на закрытии Черноморского Форума Виноделия были подведены итоги международного дегустационного конкурса вин и крепких спиртных напитков «Вина Черного моря 2019», который проводился в рамках VI ЧФВ. В конкурсе участвовали 32 компании из 16 регионов 9 черноморских стран, присуждены 79 наград в 11 основных категориях (по

стандартам OIV), и 26 образцов отмечены в 5 специальных дополнительных номинациях.

Представляем результаты конкурса «Вина Черного моря 2019». Наименования вин и крепких напитков даны по формам регистрации образцов, заполненным компаниями для участия в конкурсе.

Красные вина урожая 2017 года и младше

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ «ЗОЛОТО»

Fort Burgozone Merlot & Cabernet, 2017, Бургозоне, Дунайская равнина

ЗОЛОТО Гранд резерв Атаман Красностоп Золотовский, 2017, Вилла Звезда, Долина Дона

ЗОЛОТО Feteasca Neagra Vinvoage 2017, Тираспольский ВКЗ KVINT, Кодру

ЗОЛОТО Richtig Fett, 2018, Cramele Receaș, Banat

ЗОЛОТО Cabernet Sauvignon Gourmet 2017, Тираспольский ВКЗ KVINT, Кодру

ЗОЛОТО Saperavi Qvevri, 2017, Погреб Шаловши, Кахетия

ЗОЛОТО Kartuli Vazi Saperavi, 2018, Тифлиссский винный погреб, Квемо-Картли / Кахетия

ЗОЛОТО Пино Нуар, 2017, Novak Winery, Gagauzia / Valul lui Traian

ЗОЛОТО Wildflower Pinot Noir, 2018, Cramele Receaș, Banat

СЕРЕБРО Марселан, 2018, Агролайн, Дагестан

СЕРЕБРО Каберне Совиньон, 2018, Агролайн, Дагестан

Красные вина урожая 2016 года и старше

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ «ЗОЛОТО»

Tomai Cabernet Tourism, 2016, Tomai Vinex, Gagauzia / Valul lui Traian

ЗОЛОТО Selene Feteasca Neagra Barrique Reserve, 2015, Cramele Receaș, Banat

ЗОЛОТО Nesso Araçeli Rouge, 2015, Ani Yard, Арапатская долина

ЗОЛОТО Меганом резерв, 2016, Солнечная Долина, Крым

ЗОЛОТО Merlot Reserve, 2016, Alma Valley, Крым

ЗОЛОТО Tomai Cabernet Bugeac, 2009, Tomai Vinex, Gagauzia / Valul lui Traian

ЗОЛОТО Saperavi Qvevri 2016, Mildiani Family Winery / Tsinandali Old Cellar, Кахетия

ЗОЛОТО Cabernet Sauvignon, 2016, Alma Valley, Крым

ЗОЛОТО Атауд Гумиста Ашта, 2014, Вина и воды Абхазии

ЗОЛОТО Шираз, 2016, Кантина, Долина Дона

ЗОЛОТО Пти Вердо Солнечной Долины, 2016, Солнечная Долина, Крым

ЗОЛОТО Alma Valley Picnic Wine, 2015, Alma Valley, Крым

СЕРЕБРО Ашта Лаша, 2016, Вина и воды Абхазии

СЕРЕБРО Пино Нуар, 2016, Кантина, Долина Дона

СЕРЕБРО Saperavi Oak, 2013, Погреб Шаловши, Кахетия

Розовые вина

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ «ЗОЛОТО»

Pinot Noir Rosé Gourmet, 2018, Тираспольский ВКЗ KVINT, Кодру

ЗОЛОТО Burgozone Rosé, 2018, Бургозоне, Дунайская равнина

Белые вина урожая 2017 года и младше

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ «ЗОЛОТО» Riesling, 2017, Alma Valley, Крым

ЗОЛОТО Viorica Vinvoage 2018, Тираспольский ВКЗ KVINT, Кодру

ЗОЛОТО Шардоне, 2017, Novak Winery, Gagauzia / Valul lui Traian

ЗОЛОТО Feteasca Regala, 2018, Cramele Receaș, Banat

ЗОЛОТО Ашта Лаша, 2018, Вина и воды Абхазии

ЗОЛОТО Côte du Danube Chardonnay & Muscat, 2018, Бургозоне, Дунайская равнина

ЗОЛОТО Гранд резерв Атаман Кумшацкий, 2018, Вилла Звезда, Долина Дона

СЕРЕБРО Wildflower Cuvee Blanc Reserva, 2017, Cramele Receaș, Banat

СЕРЕБРО Alb de Onițani Classic, 2017, Novak Winery, Gagauzia / Valul lui Traian

СЕРЕБРО Alma Valley White, 2017, Alma Valley, Крым

СЕРЕБРО Sundial Sauvignon Blanc & Semillion, 2018, Ловико Лозари, Болгария

СЕРЕБРО Мускат, 2017, Агролайн, Дагестан

СЕРЕБРО Wildflower Pinot Grigio, 2018, Cramele Receaș, Banat

Белые вина урожая 2016 года и старше

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ «ЗОЛОТО» Меганом, 2016, Солнечная Долина, Крым

СЕРЕБРО Chardonnay, 2016, Alma Valley, Крым

СЕРЕБРО Pinot Blanc Reserve, 2016, Alma Valley, Крым

Игристые вина, классический метод производства

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ «ЗОЛОТО»

Российское шампанское коллекционное брют белое «Новый Свет», Новый Свет, Крым

ЗОЛОТО Crisova Brut Roz, Combinatul de vinuri CRICOVA S.A., Valul lui Traian / Codru

СЕРЕБРО Российское шампанское коллекционное брют белое «Новый Свет. Юбилейное», Новый Свет, Крым

СЕРЕБРО Вино игристое выдержанное розовое полусухое «Новый Свет. Пино Фран», Новый Свет, Крым

СЕРЕБРО Crisova Brut ALB, Combinatul de vinuri CRICOVA S.A., Valul lui Traian / Codru

Игристые вина, резервуарный метод производства

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ - СЕРЕБРО Игристое белое полусухое

«Наследие мастера Левъ Голицынь», Игристые вина, Санкт-Петербург

СЕРЕБРО Белое брют «Лыхны», Вина и воды Абхазии

Природно-полусладкие и природно-сладкие вина

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ «ЗОЛОТО»

Мускат позднего сбора белый, 2016, Массандра, Крым

ЗОЛОТО Гранд резерв Атаман Мушкетный, 2018, Вилла Звезда, Долина Дона

ЗОЛОТО Каберне Совиньон, 2017, Массандра, Крым

СЕРЕБРО Мускат позднего сбора розовый, 2016, Массандра, Крым

СЕРЕБРО Вилла Звезда Шардоне, 2018, Вилла Звезда, Долина Дона

СЕРЕБРО Kindzmarauli, 2016, Погреб Шаловши, Кахетия

Ликерные (крепленые) вина

ЛУЧШЕЕ В КАТЕГОРИИ «ЗОЛОТО» Солнечная Долина, 2007, Солнечная Долина, Крым

ЗОЛОТО Черный доктор, 2009, Солнечная Долина, Крым

ЗОЛОТО Jannet, 2015, Черноморье, Крым

ЗОЛОТО Херес Ореанда, 2015, Массандра, Крым

СЕРЕБРО Портвейн Южнобережный, 2015, Массандра, Крым

Крепкие спиртные напитки, выдержка менее 6 лет

ЛУЧШИЙ В КАТЕГОРИИ «ЗОЛОТО»

Российский коньяк 3-летний «Три звездочки», Кизлярский КЗ, Дагестан

ЗОЛОТО Армянский коньяк «Севан» 4 года, Great Valley, Арапатская долина

ЗОЛОТО Армянский коньяк «Грейт Велли» 5 лет, Great Valley, Арапатская долина

СЕРЕБРО Чача виноградная Gagolits, Agassi, Арапатская долина

СЕРЕБРО Водка виноградная «Кизлярка» традиционная, Кизлярский КЗ, Дагестан

СЕРЕБРО Армянский коньяк Agassi V.S.O.P 5 лет, Agassi, Арапатская долина

Крепкие спиртные напитки, выдержка не менее 6 лет

ЛУЧШИЙ В КАТЕГОРИИ «ЗОЛОТО»

Российский коньяк ОС «Император Всероссийский» 30 лет,

Кизлярский КЗ, Дагестан

ЗОЛОТО Армянский коньяк «Царь Тигран» 10 лет, Great Valley,

Арапатская долина

ЗОЛОТО Российский коньяк ОС «Багратион» 20 лет, Кизлярский КЗ, Дагестан

ЗОЛОТО Divin KVINT 10 years, Тираспольский ВКЗ KVINT, Кодру

ЗОЛОТО Российский коньяк КС «Россия» 15 лет, Кизлярский КЗ, Дагестан

ЗОЛОТО Российский коньяк КС «Дагестан» 13 лет, Кизлярский КЗ, Дагестан

ЗОЛОТО Российский коньяк КВ «Лезгинка» 6 лет, Кизлярский КЗ, Дагестан

ЗОЛОТО Армянский коньяк «Севан» 10 лет, Great Valley, Арапатская долина

ЗОЛОТО Армянский коньяк «Царь Тигран» 15 лет, Great Valley, Арапатская долина

ЗОЛОТО Российский коньяк ОС «Петр Великий» 25 лет, Кизлярский КЗ, Дагестан

ЗОЛОТО Армянский коньяк «Царь Тигран» 25 лет, Great Valley, Арапатская долина

Специальные номинации

Фруктовые вина

ЛУЧШЕЕ В НОМИНАЦИИ «СЕРЕБРО»

Гудбери Премиум Клюква с Малиной и Голубикой,

Весьегонский ВЗ, Тверская обл.

СЕРЕБРО Наливка из абрикоса, Rajal Distillery, Бачка

СЕРЕБРО Гудбери Премиум Клюква с Земляничкой и Голубикой,

Весьегонский ВЗ, Тверская обл.

Фруктовые дистилляты

ЛУЧШЕЕ В НОМИНАЦИИ «СЕРЕБРО» Ракия из айвы, Rajal Distillery, Бачка

Оранжевые вина

ЛУЧШЕЕ В НОМИНАЦИИ «СЕРЕБРО» Orange Wine, 2017, Cramele Receaș, Banat

Вина из автохтонных сортов

Россия

ЛУЧШЕЕ В НОМИНАЦИИ «ЗОЛОТО» Гранд резерв Атаман Красностоп

Золотовский, 2017, Вилла Звезда, Долина Дона

ЗОЛОТО Гранд резерв Атаман Мушкетный, 2018, Вилла Звезда, Долина Дона

ЗОЛОТО Гранд резерв Атаман Кумшацкий, 2018, Вилла Звезда, Долина Дона

СЕРЕБРО Солдая Солнечная Долина, 2017, Солнечная Долина, Крым

Южный Кавказ

ЗОЛОТО Nesso Araçeli Rouge, 2015, Ani Yard, Арапатская долина

ЗОЛОТО Saperavi Qvevri 2016, Mildiani Family Winery / Tsinandali Old Cellar, Кахетия

ЗОЛОТО Saperavi Qvevri, 2017, Погреб Шаловши, Кахетия

ЗОЛОТО Kartuli Vazi Saperavi, 2018, Тифлиссский ВП, Квемо-Картли / Кахетия

СЕРЕБРО Saperavi Oak, 2013, Погреб Шаловши, Кахетия

СЕРЕБРО Kindzmarauli, 2016, Погреб Шаловши, Кахетия

СЕРЕБРО Mukuzani Kartuli Vazi, 2014, Тифлиссский ВП, Квемо-Картли / Кахетия

СЕРЕБРО Robitashvili Kvevri, 2017, Kindzmarauli Ltd, Кахетия

СЕРЕБРО Château GRW Kindzmarauli, 2017, Georgian Royal Wine Ltd, Кахетия

СЕРЕБРО Georgian Family Wine, 2016, Kindzmarauli Ltd, Кахетия

Балканы и Молдова

ЗОЛОТО Selene Feteasca Neagra Barrique Reserve, 2015, Cramele Receaș, Banat

ЗОЛОТО Feteasca Neagra Vinvoage 2017, Тираспольский ВКЗ KVINT, Кодру

ЗОЛОТО Richtig Fett, 2018, Cramele Receaș, Banat

ЗОЛОТО Feteasca Regala, 2018, Cramele Receaș, Banat

СЕРЕБРО Alb de Onițani Classic, 2017, Novak Winery, Gagauzia / Valul lui Traian

СЕРЕБРО Škrlet, 2018, Trdenić, Continental Croatia

Выбор покупателей

ЛУЧШЕЕ В НОМИНАЦИИ «ЗОЛОТО» Массандра, Крым

Специальная номинация, присуждаемая компании по формуле:

сумма баллов трех лучших вин компании, умноженная на количество

проданных литров этих вин и разделенная на сумму EW цен этих вин.

WWW.BLACKSEAWINE.RU

НОВОСТИ

FOOD
BUSINESS
SHOW

Food Business Show-2019 соберет звезд ресторанного бизнеса

4–5 сентября 2019 года в Санкт-Петербурге, в выставочном центре «Петроконгресс», будет проходить масштабный проект Food Business Show 2019 – форум рестораторов и шеф-поваров, который совместил в себе самые ключевые, полезные и интересные новинки и инструменты современного рынка для развития бизнеса в сегменте HoReCa.

В рамках мероприятия организаторы планируют собрать успешных и опытных шеф-поваров и рестораторов, управляющих, маркетологов, пиарщиков, топ-менеджеров, барменов, бариста, официантов – всех тех, кто работает в ресторанном бизнесе. В 2019 году подготовлен специальный раздел нашей большой программы – «РЕСТОРАН ПРИ ОТЕЛЕ».

Что ожидает гостей от форума Food Business Show в 2019 году? Именитые шеф-повара Санкт-Петербурга и Москвы проведут для гостей Северной столицы серию мастер-классов по приготовлению различных кулинарных шедевров. У всех желающих есть уникальная возможность узнать тонкости, секреты и технологию приготовления самых изысканных блюд из первых рук.

Кроме того, в рамках форума будут работать «Зона кулинарных мастер-классов от самых известных шеф-поваров», «Зона бара для собственников», «Большая лекционная зона», где гостей ожидают выступления ведущих рестораторов, шеф-поваров, маркетологов, юристов и других экспертов. В этой зоне гурманов ресторанного бизнеса не только поделится своим опытом, но также дадут практические рекомендации по улучшению, расширению, развитию и, что немаловажно, защите вашего бизнеса.

Также на Food Business Show-2019 будет работать «Экспозиция партнеров», где вниманию посетителей будут представлены новинки оборудования, оснащения интерьера, дизайнерские проекты и решения, инновационные продукты и многое другое. Для персонального, делового общения со спикерами форума будет создана персональная Networking-зона.

Для отдыха гостей предусмотрен дегустационный корт с релакс-зоной, где в перерыве между лекциями и мастер-классами посетители смогут передохнуть и обсудить за чашечкой кофе полученные знания с коллегами по бизнесу.

Подробнее о мероприятии: 8(800)222-26-52 – звонок по России бесплатно.

<https://restoranoved.timepad.ru/event/997668/>.

НОВОСТИ



SICILIA DOC
CONSORZIO DI TUTELA VINI

На Сицилии снизят урожайность сорта грилло

Руководство Consorzio di tutela vini Doc Sicilia планирует снизить до 110 центнеров с гектара урожайность винограда сорта Грилло (Grillo), сбор которого будет осуществляться в 2019 году. Решение об этом было принято 24 июля в Менфи собранием участников консорциума. Главная цель – сосредоточиться на качестве винограда.

Как сообщил вице-президент Consorzio di tutela vini Doc Sicilia Филиппо Паладино, за первые 6 месяцев этого года объемы розлива вин из винограда сорта грилло уже на 26% превысили показатели 2018 года, когда было произведено 15 миллионов бутылок.

По мнению президента Consorzio di tutela vini Doc Sicilia Антонио Ралло, столь значительное увеличение объемов продаж произошло во многом благодаря рекламной кампании, запущенной на итальянском телевидении и в Интернете. Глава консорциума считает, что реклама подчеркивает отличную универсальность вина, которое совмещает в себе мозаику ароматов и цветов, и демонстрирует лучшие качества сицилийского виноделия.

Рекламный ролик «Il Grillo della Doc Sicilia – это вино, которое удивляет вас каждый раз», транслируется в сетях Rai, Mediaset и Sky TV, а также доступен на основных информационных сайтах, посвященных еде, вину и стилю жизни.

MUST: FERMENTING IDEAS, ИЛИ КАКИМ БУДЕТ ВИНО БУДУЩЕГО?

26–28 июня в Кашкайше, одном из фешенебельных пригородов Лиссабона, где живет сам президент Португалии, прошел винный саммит под интригующим названием MUST: Fermenting Ideas. Ферментировать идеи съехались журналисты, блогеры, винные критики и энтузиасты со всего мира.

Жаль, что, действительно, было мало виноделов и сомелье, так как идея саммита – это прежде всего обсуждение актуальных трендов и проблем винной отрасли. Коммерческого интереса такая тусовка для производителей не представляет, хотя иногда просто повариться в одном котле с профессионалами со всего света тоже дорогого стоит.

Список спикеров, однако, впечатлил бы любого винного сноба: Педро Баллестерос и Изабель Лежерон (оба Master of Wine), Эрик Азимов (New York Times) и Лиза Перотти-Браун (Robert Parker's Wine Advocate), Мигель Торрес, Гайя Гайя и Ленц Мозер. И это лишь около половины известнейших персон индустрии, представлявших в Португалии свои мысли о настоящем и будущем вина.

Саммит проходил как в формате презентаций спикеров, так и в виде дискуссионных клубов. Также была устроена обширная дегустация португальских автохтонов под названием «Скрытые сокровища Португалии». Под чутким руководством бразильца Дирсеу Вианна-мл. (MW) публика продегустировала 8 белых и 4 красных вина из местных сортов винограда в ценовом диапазоне от 5 до 65 евро за бутылку.

Кульминацией дегустации, безусловно, стало красное вино из крошечного региона Колареш, расположенного на побережье Атлантики, недалеко от Лиссабона. В этом регионе на 27 гектарах непривитых виноградников, высаженных на песчаных почвах, вообще не используется система подвязки, и лозы свободно стелются по земле, что помогает справляться со штормовыми океаническими ветрами. Здесь производят красные и белые вина из сортов рамишку и мальвазия. Разливают их в



бутылки 500 мл (ранее в 600-миллилитровые, но сейчас это запрещено к ввозу в большинстве стран), чтобы хоть как-то удовлетворить растущий спрос на эти редкие вина. Красный Колареш – невероятный долгожитель. На дегустации было представлено вино 2009 года, и, по мнению местных экспертов, оно было еще совсем юным.

Среди наиболее интересных выступлений можно выделить побуждающий к действию спич Мигеля Торреса о влиянии изменения климата на виноградарство и виноделие. Своими словами он как бы пикировал слова предыдущего оратора Изабель Лежерон о пользе органического и натурального вина для человека и окружающей среды. Сеньор Торрес привел данные научных исследований о том, что органическая винодельня выбрасывает в атмосферу даже больше углекислого газа, чем конвенциональная.

Торресы ведут разработки в других направлениях. Прежде всего, они купили огромный участок земли (5000 га) в чилийской Патагонии для высадки там леса, который когда-то был уничтожен деятельностью человека. Также од-

ним из приоритетных направлений их исследований является система сбора углекислого газа, выделяемого при ферментации, и его переработка. Таким образом, семья Торрес пытается компенсировать выбросы, производимые сельскохозяйственной техникой.

Не менее увлекательной была презентация чилийского ученого Педро Парра о понятии терруара. Он большой поклонник известняковых почв и подробно объяснил, что он понимает под минеральностью. Поработав в качестве консультанта в Бургундии, Пьемонте, родном Чили и даже в Крыму, Педро задается резонным вопросом: «А имеет ли смысл заниматься виноделием в регионах с неподходящими климатическими условиями?». Кажется, это легкий укол Ленцу Мозеру, который на саммите презентовал свой китайский проект Changyu Moser XV из региона Нинся, где практикуется укрывное виноградарство и орошение.

Интереснейшей получилась дискуссия о балльной системе оценки вин. Эрик Азимов заметил, что в свое время винные критики, в основном, конечно, Роберт Паркер, серьезно повлияли на

винодельческие техники. В погоне за благосклонностью журналистов производители отказались от фильтрации и оклейки, снизили урожайность и перенесли сбор урожая на более поздний срок. Однако все эксперты сошлись на мнении, что 100-балльная система, по сути, превратилась в 10-балльную, ведь оценки ниже 90 баллов никто больше всерьез не рассматривает, а топовые вина вообще колеблются в районе 98–100 баллов, сводя систему к 3-балльной.

Саммит не дал конкретных ответов, но заронил огромное количество зерен, заставил задуматься и иначе осмыслить винную индустрию. Каким будет вино будущего? Возможно ли будет делать вино в Исландии или, к примеру, Ленинградской области? Сохранят ли регионы свои традиционные сорта? Разрешат ли в будущем винодельческие техники, запрещенные сегодня? Будем ли мы вскоре пить жевре-шамбертен из жестяных банок? Возможно, на какие-то из этих вопросов прольет свет уже следующий MUST.

Саммит посетила
Валерия Тенисон

WINE
Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».
Регистрационное свидетельство
ПИ № ту 78-01797 от 15.12.2015 года
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи
и массовых коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.
Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор. 2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru
Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
участникам винного рынка.

Hedonism
TRAVEL
ВИННЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ
ПО ВСЕМУ МИРУ

+7 (800) 77-55-22-8
www.hedonism-travel.ru

FOOD
BUSINESS
SHOW

РЕСТОРАНОВЕД
ЛУЧШИЙ
ВЫБОР

4-5 сентября 2019
Санкт-Петербург

FOOD
BUSINESS
SHOW

бизнес-форум
для шеф-поваров, барменов,
сомелье, бариста, рестораторов