

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 7 (54)  
Октябрь – Ноябрь 2021

### НОВОСТИ



Chile

#### В Москве представили чилийские вина из региона Итата.

13 октября 2021 года в Москве состоялась профессиональная дегустация чилийских вин региона Итата, организованная тандемом ProChile Nuble – ProChile Москва.

Участники мероприятия смогли ощутить дыхание прошлого и новизну сегодняшней Итаты и познакомиться с винами, прибывшими специально для этой встречи с самого юга Чили. Долина Итата протянулась на 100 км между городами Сан-Карлос на севере и Булнес на юге (регион Ньюбле). Она является самой протяженной южной долиной Чили. Питается водами рек Итата и Ньюбле и обладает уникальными характеристиками: влажный средиземноморский климат, более низкие, нежели в других долинах, температуры, четко выраженные времена года, отличные почвы и много солнечного света. На дегустации были представлены 8 вин из шести сортов винограда: Паис, Мускат, Сенсо, Мальбек, Карменер и Совиньон Блан. Мероприятие проводил известный чилийский сомелье Рикардо Греллет. Кроме того, участие в дегустации приняли Посол Чили в России Эдуардо Эскобар и директор Торгового представительства при Посольстве Чили в России Пабло Бараона. Подробнее о дегустации чилийских вин региона Итата читайте на стр. 6-7.

## МАРКО САБЕЛЛИКО: «Я ГОРЖУСЬ КОМАНДОЙ, С КОТОРОЙ РАБОТАЮ!»

16-17 октября в Риме, в отеле Rome Marriott Park Hotel, состоялась церемония награждения лучших итальянских вин по версии Gambero Rosso. О том, как проходила работа по подготовке главного винного гида Италии, газете Wine Weekly рассказал главный редактор Vini d'Italia-2022 Марко Сабеллико.

– Только что завершилась церемония награждения лучших итальянских вин по версии гида Vini d'Italia-2022. Как вы оцениваете итоги этого сезона?

– Из-за пандемии было трудно путешествовать по Италии. Но мы – команда из 70 отважных дегустаторов. Мы все прошли вакцинацию и, как и каждый год, продегустировали более 40 тыс. новых вин! Нам это удалось, и мы сделали новый винный гид. Мы очень гордимся этим. А я, в свою очередь, очень горжусь командой, с которой работаю!

– По итогам этого сезона высшую оценку Vini d'Italia – Tre Bicchieri получили 476 вин. Сколько вин-новичков попало в этот список лучших? Чем они заинтересовали жюри?

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



#### В Московский кубок сомелье определил сильнейших

Победителем 5-го, юбилейного конкурса «V Московский кубок сомелье», который проходил 23-24 октября в Москве, в отеле «Балчуг Кемпински», стал бренд-амбассадор Codorniu Денис Юрченко. Второе место завоевала Евгения Назимова (Pavilion), а третье – Олеся Александрова из компании MBG-Wine.

Это уже вторая крупная победа Дениса Юрченко в этом году. В июне 2021 года он выиграл конкурс «Балтийский кубок сомелье», который уже в 19-й раз проводился в Санкт-Петербурге и традиционно собирает сильнейших участников со всей страны. Напомним, что ранее Российская ассоциация сомелье (РАС) объявила о старте отборочной кампании для участия в 21-м Российском конкурсе сомелье, который проходит по совершенно новой схеме. Начиная с 2021 года вводится новая, расширенная система регионального отбора участников конкурса.

(Подробнее на стр. 5)

## ЧЕМ ЗАПОМНИТСЯ X ВСЕРОССИЙСКИЙ САММИТ ВИНОДЕЛОВ?

18 октября в Абрау-Дюрсо завершился Всероссийский саммит виноделов, организаторами которого выступили НО «Союз виноградарей и виноделов России» (СВВР) и Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ и администрации Краснодарского края. Главное мероприятие отрасли собрало около 1000 гостей, которые обсудили основные тренды винной индустрии и подвели итоги года. Кульминационным событием саммита стало торжественное вручение наград ежегодного дегустационного конкурса «Кубок СВВР – 2021».

В десятый раз ежегодный Всероссийский саммит принял почетных гостей и специалистов винодельческой индустрии. В дискуссионной панели участвовали министр сельского хозяйства РФ Дмитрий Патрушев, губернатор Краснодарского края Вениамин Кондратьев, уполномоченный при Президенте РФ по защите прав предпринимателей Борис Титов, председатель совета Союза виноградарей и виноделов России Дмитрий Киселев, президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович и управляющая Краснодарским отделением ПАО «Сбербанк» Татьяна Сергиенко. Было зачитано приветственное слово от руководителя Федеральной службы по регулированию алкогольного рынка Игоря Алешина.

Со вступительным словом на юбилейном саммите выступил Дмитрий Патрушев, министр сельского хозяйства Российской Федерации: «Всероссийский саммит виноделов стал традиционной площадкой для обсуждения актуальных вопросов и перспектив развития российского виноделия. Важной вехой стало вступление в силу в 2020 году федерального закона о виноградарстве и виноделии. Министерством сельского хозяйства был разработан новый федеральный проект «Стимулирование развития виноградарства и виноделия». Его цель – увеличение площадей виноградников к 2030 году на 35%. Для достижения цели планируется ежегодно выделять не менее 2,4 миллиарда рублей. Общий объем средств до

2030 года составит 25 миллиардов рублей».

В своей приветственной речи участником саммита мировой винный критик и давний друг российского виноделия Оз Кларк высоко оценил то внимание, которое уделяется развитию российского виноделия и виноградарства как со стороны местных властей, так и со стороны Министерства сельского хозяйства. И подчеркнул, что такой подход к поддержке виноделия существует не во всех странах. Эксперт выделил важные элементы развития отрасли: расширение винодельческой географии России, а также создание вин из уникальных автохтонных сортов винограда. Самыми важными качествами вина во всем мире, по мнению Оза Кларка, остаются аутентичность,

искренность и ощущение терруара – родины вина.

Одной из ключевых и самых обсуждаемых тем стал вопрос о необходимости создания дополнительных стимулов для увеличения площадей закладки виноградников и устранения факторов, сдерживающих развитие виноградарства и виноделия в России. В ходе открытого обсуждения отраслевой проблематики много внимания было уделено актуальности изменения ряда федеральных законов и подзаконных актов Российской Федерации. Еще один важный вопрос, который был поднят на саммите, – рост качества и повышение конкурентоспособности российского вина.

(Продолжение на стр. 2)



## СОБЫТИЯ



**В Москве и Санкт-Петербурге представили вина региона Лиссабон**

**19 октября в отеле «Националь» в Москве и 21 октября в Гранд Отеле «Эмеральд» в Санкт-Петербурге прошли мастер-классы и презентации вин португальского региона Лиссабон (Lisboa), организованные Международным эногастрономическим центром (МЭЦ).**

На двух мастер-классах, прошедших в столице, были представлены белые и красные вина таких производителей, как: Casa Santos Lima, Parras Wines, Enoport Wines, Companhia Agricola do Sanguinhal, Adega Cooperativa da Vermelha, Quinta do Monte d'Oiro и Câmara de Oeiras. Организатором мастер-классов с российской стороны выступил Международный эногастрономический центр (МЭЦ) под руководством Леонида Гелибтермана, с португальской – Lisboa Wine Region во главе с президентом господином Рику.

21 октября на мастер-классе для профессионалов алкогольного рынка и журналистов в Санкт-Петербурге президент Международного эногастрономического центра Леонид Гелибтерман предложил вниманию публики семь вин, имеющих категории VRL (региональные вина Лиссабона) и категории DOP из нескольких апелласонов. В дегустации, посредством интернет-связи, приняли активное участие португальские виноделы во главе с президентом Lisboa Wine Region господином Рику.

Российские профессионалы алкогольного рынка и журналисты отметили высокий уровень качества представленных вин и их великолепное соотношение цена-качество.

# МАРКО САБЕЛЛИКО: «Я ГОРЖУСЬ КОМАНДОЙ, С КОТОРОЙ РАБОТАЮ!»

(Продолжение, начало на стр. 1)

– Каждый год мы пробуем совершенно новые релизы от тех виноделов, которые участвуют в конкурсе. При этом хочу отметить, что в нынешнем году высшая награда Tre Bicchieri впервые была присуждена примерно 10% вин, которые дебютировали в списке лучших Vini d'Italia-2022, что суммарно составляет почти 50 наименований.

– Есть ли у вас информация о том, какое количество вин входит в категорию лучших на протяжении нескольких лет подряд? И как вы можете объяснить столь успешное постоянство?

– Среди наших постоянных участников есть винодельни, которые были награждены Tre Bicchieri более 20 или 30 раз! Среди них такие имена, как Angelo Gaja (58 высших наград), Ca'del Bosco (46), Elio Altare (40) и многие другие. В начале каждого гйда Vini d'Italia есть список этих невероятных виноделов, который называется «Звезды». Они получают звезду за каждые 10 высших наград, завоеванных в их карьере. И их там очень много. Что, в общем-то, неудивительно. Если вы квалифицированный производитель, у вас есть уникальные виноградники, хороший персонал и вы не почитаете на лаврах – то вам по силам добиваться самых высоких результатов!

– Некоторые регионы Италии, такие как Венето, Пьемонт и Тоскана, в рейтинге лучших вин представлены почти сотней вин. А во многих других регионах страны число вин – обладателей Tre Bicchieri не достигает и 10. Чем объясняется такое соотношение? В этих регионах хуже качество вин или они не соответствуют критериям отбора?



– Крупные регионы с большим количеством производителей вина и с классическими виноградарскими районами, конечно же, являются главными лауреатами Vini d'Italia. В небольших регионах, таких как Лигурия, Молизе и Валле д'Аоста и других, меньше виноградарств, производителей, и в итоге они получают меньше наград. Но лично

я, как и мои коллеги, будем очень рады, если количество вин, награжденных Tre Bicchieri, в этих регионах будет только расти.

– Что бы вы посоветовали виноделам из регионов, вина которых недостаточно представлены в гйде Vini d'Italia? Над чем им в первую очередь следует работать, чтобы

стать обладателями высшей награды вашего гйда?

– Мы стремимся представлять все регионы и стили... Но, конечно же, Тоскана намного больше Базилкаты, и это объясняет, почему они получают меньше наград. Но их награжденные вина так же хороши!

– Gambero Rosso, наряду с награждением лучших вин Италии, также вручает премии «Вино года», «Винодельня года» и т.д. Расскажите пожалуйста, сколько всего таких премий и по каким критериям отбираются победители?

– В гйде Vini d'Italia существует 12 специальных наград. В основном мы отдаем их превосходным винам с рейтингом Tre Bicchieri, которые доставили нам особый трепет... Или если владельцы виноделов привержены благородному делу, такому, например, как обладатели специальных наград «За устойчивое развитие» или «Солидарность».

– Италия известна тем, что в ней самое большое в мире количество автохтонных сортов винограда. Какие-то из них уже получили мировое признание, а какие-то – еще нет. Если говорить о малоизвестных автохтонах – у каких сортов наибольший потенциал? Что нужно сделать для того, чтобы этот потенциал раскрыть?

– Их, действительно, сотни, и все они на пути к славе! Взять, к примеру, Тиморассо или Суссуманиелло, которые еще каких-то несколько лет назад в значительной степени игнорировались. Чтобы добиться успеха, вы должны тщательно изучать автохтонные сорта и экспериментировать с лучшими решениями на винограднике и в погребе, чтобы в полной мере раскрыть их потенциал – если он у них

## ЧЕМ ЗАПОМНИТСЯ X ВСЕРОССИЙСКИЙ САММИТ ВИНОДЕЛОВ?



(Продолжение, начало на стр. 1)

Президент Союза виноградарей и виноделов Леонид Попович выступил с докладом, где поделился перспек-

тивами валового сбора винограда в ближайшие годы. Он отметил, что по федеральному проекту «Стимулирование виноградарства и виноделия»

с 2022 по 2030 год будет предусмотрена ежегодная закладка 4,85 тыс. га виноградников. Также он обозначил необходимые изменения в различных федеральных законах, которые необходимо принять для ускорения развития отрасли.

Со следующим докладом выступил Дмитрий Киселев, председатель совета Союза виноградарей и виноделов России. Он высоко оценил работу, проделанную СВВР за последние два года с момента прохождения последнего саммита в 2019 году. Основная часть его выступления была посвящена созданию будущей отраслевой федеральной саморегулируемой организации (ФСРО). «Судьбоносным и переломным моментом стало принятие обеими палатами парламента и подписание Президентом России Федерального 468-го закона, регулирующего виноградарство и виноделие в России. В нем сформулировано само поня-

тие «российское вино». А недавно законодательно было введено понятие «игристое вино», соответствующее мировой практике. Сделано это было для исключения ранее существовавшей в России традиции наименования шампанским всех игристых вин», – отметил Дмитрий Киселев.

С выступлениями и предложениями по ключевым темам дискуссии также выступили: управляющая Краснодарским отделением ПАО «Сбербанк» Татьяна Сергиенко, президент Союза сомелье и экспертов России Артур Саркисян, исполнительный директор Союза производителей коньяка Дмитрий Чернев, а также депутат Государственной Думы РФ Константин Бахарев, член Совета Федерации РФ Алексей Кондратенко, заместитель руководителя Федеральной антимонопольной службы РФ Андрей Кашеваров.

Важное предложение по формиро-

ванию ФСРО внес Борис Титов, уполномоченный по защите прав предпринимателей при Президенте РФ, сопредседатель попечительского совета Союза виноградарей и виноделов России. По его мнению, чтобы объединить виноделов по интересам, нужно создать комитеты и комиссии в рамках ФСРО. «Малые и фермерские хозяйства должны иметь свой голос, должно вырабатываться коллективное, общественное демократическое мнение, которое отражало бы интересы всех виноделов», – подчеркнул Борис Титов.

На саммите состоялось не менее ожидаемое событие – вручение наград престижного конкурса «Кубок СВВР – 2021». Победителей в этом году определяло дегустационное жюри, хедлайнером которого стал Оз Кларк (Oz Clarke, Великобритания). «Я был приятно удивлен тем, что качество российского вина значительно выросло за последние годы. Это говорит





есть. На это, как правило, уходят годы. И только лучшие добиваются успеха!

**– Планирует ли редакция Gambero Rosso наряду с премиями «Вино года», «Винодельня года» и т.д. также ввести премию «Автохтонный сорт года»? Эта премия отмечала бы виноделов, работающих с автохтонными сортами винограда Италии, которым по итогам года удалось добиться максимальных результатов.**

– Пока нет, но мы думаем об этом.

**– В Италии около 10 винных гидов. Насколько велика конкуренция на этом рынке? Что, на ваш взгляд, нужно делать, чтобы поддерживать интерес к своему изданию и сохранять его авторитет?**

– В Италии так много любителей вина и винных экспертов... Но что имеет значение, когда речь заходит о Gambero Rosso, так это многолетний опыт (более 35 лет), команда (70 дегустаторов), количество продегустированных образцов (более 40 тыс. ежегодно) и международные издания Vini d'Italia на английском, немецком,

китайском и японском языках. Мы можем сказать, что мы более ориентированы на международный уровень.

**– Как обстоят дела с подготовкой других гидов и справочников, которые традиционно выпускает Gambero Rosso?**

– Очень хорошо. Их выпуск осуществляется в плановом порядке.

**– Какие крупные мероприятия Gambero Rosso планирует организовать в Италии и других странах в ближайшее время?**

– Мы продолжим развивать наш бесконечный тур Tre Bicchieri – охватывая все больше стран, городов, вин и виноделен. Мы поедем туда, где есть интерес к итальянской кухне и культуре потребления вина, а это значит, что почти везде!

**– Уже несколько лет презентации Tre Bicchieri World Tour проходят в Москве и Санкт-Петербурге. Планируются ли эти мероприятия в 2021 году? Хотите ли расширить географию презентаций в России?**

– Скорее всего, да.

**– Летом 2021 года Москва и Санкт-Петербурге в рамках программы летних гастролей Tre Bicchieri Gambero Rosso были названы лучшие итальянские рестораны столицы по версии справочника Top**



о том, что российское вино набирает свою зрелость», – так Оз Кларк прокомментировал итоги конкурса.

Международное дегустационное жюри выбрало своих фаворитов в нескольких номинациях: лучшие белые и красные сухие тихие вина, крепленые (ликерные) вина и игристые вина, произведенные классическим и резервуарным методом.

Обладателями «Кубка СВВР – 2021» стали:

«Кубок СВВР – 2021» за лучшее белое вино России 2021 года – Вино сухое белое «Дуэт» 2020. Семейная винодельня «ГУСЕВЪ», Волгоградская область.

«Кубок СВВР – 2021» за лучшее красное вино России 2021 года – Вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» выдержанное сухое красное «Саперави. 100 Оттенков Красного», 2017, Краснодарский край.

«Кубок СВВР – 2021» за лучшее игристое вино России 2021 года по классическому методу – Игристое вино с защищенным географическим

указанием «Кубань» коллекционное брют белое «Империал Винтаж» 2016, Русский винный дом «Абрау-Дюрсо», Краснодарский край.

«Кубок СВВР – 2021» за лучшее игристое вино России 2021 года по резервуарному методу – Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань» брют розовое «Абрау-Дюрсо Резерв» 2020, Русский винный дом «Абрау-Дюрсо», Краснодарский край.

«Кубок СВВР – 2021» за лучшее крепленое (ликерное) вино России 2021 года – Крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое «Мускат белый Красного камня» 2018, АО «ПАО «Массандра», Республика Крым.

**Специальных призов были удостоены:**

Лучшее автохтонное вино России 2021 года – Ликерное вино с защищенным географическим указанием «Крым» выдержанное белое «Солнечная Долина» 2002, АО «Солнечная Долина», Республика Крым.

Лучшее фермерское вино России 2021 года – Вино сухое белое «Дуэт» 2020, Семейная винодельня «ГУСЕВЪ», Волгоградская область.

Также специальная награда была вручена Леониду Поповичу за вклад в развитие виноделия в России.

Кроме того, в рамках саммита прошла выставка, участниками которой стали представители различных винодельческих регионов России: Кубани, Дона и Нижней Волги, Дагестана, Ставрополья, Крыма и Севастополя. Посетители экспозиции смогли познакомиться с лучшими образцами российского виноделия, в том числе с финалистами и победителями «Кубка СВВР – 2021».

Генеральный партнер X Всероссийского саммита виноделов – ПАО «Сбербанк». Генеральный информационный партнер – РИА Новости.

Более подробная информация на официальном сайте мероприятия <http://summit.abraudurso.ru>

Подробнее о результатах конкурса на [стр. 14.](#)

**Italian Restaurants. Довольны ли вы результатами? Как оцениваете итальянскую кухню в России?**

– Это бурно развивающееся направление. Каждый раз, когда мы приезжаем в Россию, мы находим все больше новых, отличных поваров... Между Италией и Россией давно существует такая сильная связь.

**– Как вы сможете оценить рестораны итальянской кухни в нашей стране? Будет ли продолжен этот опыт в следующем году?**

– Я люблю есть блюда итальянской кухни в России, но вы должны задать этот вопрос моему коллеге Лоренцо Руджери, главному редактору путеводителя Top Italian Restaurants in the World Guide. У него есть собственный свежий взгляд на этот вопрос.

**– Какие перспективы видит руководство Gambero Rosso на российском рынке? Реализации каких новых проектов можно ожидать от вашей компании в нашей стране?**

– Учитывая страсть россиян к итальянскому вину и кулинарии, а также анализируя отличные данные об импорте итальянских вин и растущем числе итальянских ресторанов в вашей стране, мы видим возможность увеличения числа мероприятий. Мы будем приезжать чаще и посещать другие крупные города России. И кто знает, может быть, в ближайшем будущем мы рассмотрим возможность выпуска нового международного издания Vini d'Italia, на русском языке. Мне нравится эта идея!

**Подробнее о лучших винах Vini d'Italia 2021 читайте на стр. 10-13.**

## НОВОСТИ

### В России стартовал конкурс молодых виноделов

**1 октября 2021 года стартовал отборочный этап 4-го Всероссийского конкурса виноделов «Молодая лоза». В этом году конкурс состоится при поддержке Союза виноградарей и виноделов России. Финал конкурса и награждение победителей пройдут 8-10 декабря в Центре энологии Chateau Tamagne.**

Конкурс молодых виноделов состоится уже в четвертый раз. И впервые пройдет при поддержке главной отраслевой организации в нашей стране – НО «Союза виноградарей и виноделов России». «Молодая лоза» – с первого года всероссийский проект. К нам едут специалисты из всех винодельческих регионов нашей страны. А такая официальная поддержка Союза виноградарей и виноделов говорит о том, что за 4 года существования результаты конкурса стали заметны для отрасли в целом, – уверена Анна Бучацкая, руководитель проекта. – Мы запустили целое движение среди молодежи в нашей стране. Мы видим, как они общаются между собой за рамками проекта.

А руководители виноделен активно присматриваются к участникам конкурса при подборе сотрудников». В этом году конкурс вновь пройдет на площадке Центра энологии Chateau Tamagne. По словам организаторов, центр оснащен всем необходимым оборудованием для проведения профессиональных мероприятий для специалистов отрасли.

Конкурс традиционно проходит в два этапа. В этом году первый этап, заочный, продлится с 1 октября по 30 ноября. В это время будет идти прием заявок и резюме от участников. Второй этап конкурса, очный, состоится 8-10 декабря в г. Тамань. По вопросам участия и партнерства вы можете связаться с руководителем проекта Анной Бучацкой по телефону 8-918-211-21-88,

e-mail: [anna@winestories.pro](mailto:anna@winestories.pro)  
С полным положением о конкурсе можно ознакомиться на сайте организаторов [www.winestories.pro](http://www.winestories.pro)

## Справка:

Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» – ведущий производитель игристых и тихих вин России. Удельное имение Абрау-Дюрсо основано в 1870 году по именному указу императора Александра II. Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» представляет коллекции виноделен: «Абрау-Дюрсо», «Винодельня Ведерниковъ», «Лоза» и др. Также компания является официальным и эксклюзивным дистрибьютором международных брендов: Freixenet, Mionetto Prosecco, Henkell, Torley и др. По итогам 2020 года Русским винным домом «Абрау-Дюрсо» было реализовано более 40,5 млн бутылок алкогольной продукции.

Союз виноградарей и виноделов России (СВВР) объединяет как комитеты по виноградарству и виноделию Краснодарского, Ставропольского краев, Дагестана, так и отдельные виноградарские и винодельческие компании. Председателем совета Союза виноградарей и виноделов России является Дмитрий Киселев, генеральный директор МИА «Россия сегодня», президент СВВР – Леонид Попович, член совета директоров АО «Миллеровский винзавод», сопредседатели попечительского совета: Борис Титов, уполномоченный при Президенте России по защите прав предпринимателей, и Сергей Неверов, заместитель Председателя Государственной Думы РФ.



## НОВОСТИ



### «Кубань-Вино» завоевала 12 медалей конкурса «Кубок СВВР – 2021»

Винодельня «Кубань-Вино» завоевала 12 медалей Всероссийского дегустационного конкурса «Кубок СВВР – 2021», который состоялся 18 октября в Абрау-Дюрсо в рамках 10-го, юбилейного Всероссийского саммита виноделов.

Винодельня «Кубань-Вино», завоевав 12 наград, стала обладателем специального приза «Победитель по медалям».

«Золото» получили вина: коллекционные сухие красные Chateau Tamagne Reserve Красностоп и Chateau Tamagne Reserve Каберне урожая 2015 года, Chateau Tamagne Терруар Красностоп-Саперави 2018, Мадера Кубанская Chateau Tamagne Reserve 2007, сухое белое Chateau Tamagne Терруар Шардоне 2020, коллекционное экстра брют белое Chateau Tamagne Reserve 2014, выдержанное экстра брют белое Aristov Cuvee Alexander. Blanc de Blancs 2019, брют розовое Aristov 2020. «Серебро» – выдержанное сухое красное «Высокий Берег. Мерло 2017», игристое брют белое Chateau Tamagne 2020. Бронзовые медали получили сухие розовые вина Chateau Tamagne Каберне Совиньон и Chateau Tamagne Терруар Цвайгельт урожая 2020 года. Конкурсная дегустация проходила в два этапа: оценка образцов и предварительное рейтинговое, финальная часть – определение призеров. Медальные баллы подсчитывались по совокупному результату первого и второго этапов дегустации. Судейскую бригаду Большого международного дегустационного жюри возглавлял один из самых известных винных критиков мира – Оз Кларк (Великобритания).

# ДМИТРИЙ ДРУЦА: «ВENOIT ВСЕГДА ТАМ, ГДЕ КЛУБИТСЯ СИГАРНЫЙ ДЫМ!»

В октябре 2021-го исполнился ровно год со старта начала продаж хьюмидоров VENOIT. О том, каким получился этот год, газете Wine Weekly рассказал известный российский аффионадо, HabanosMaster, Habanosommelier, бренд-амбассадор продуктов Habanos S.A. в России и бренд-амбассадор хьюмидоров VENOIT Дмитрий Друца.

– Можете ли вы подвести предварительные итоги?

– Итоги, разумеется, подводить еще рано, ведь год – это не самый большой срок. Но в целом появление на рынке этих устройств вызвало определенный интерес у участников этого самого рынка. Можно сказать, что наши хьюмидоры постепенно и поступательно занимают свою нишу.

– Удалось ли вам найти своего покупателя? Как выглядит сегодняшний покупатель хьюмидоров VENOIT?

– Покупатель подобного оборудования – человек самодостаточный, четко понимающий, что ему надо. Поэтому устройства для хранения сигар Venoit уверенно поступают завоевывают лояльность среди потребителей. Это связано с теми уникальными характеристиками оборудования, которые отсутствуют у ближайших конкурентов. Покупатель Venoit – это, в первую очередь, человек, знающий и понимающий, как должны храниться сигары. Хьюмидоры Venoit с одинаковым удовольствием приобретают как частные покупатели, так и владельцы небольших магазинов и ресторанов.

Это связано с тем, что функционал наших хьюмидоров полностью исключает человеческий фактор и гарантирует автоматическое поддержание идеальных условий хранения сигар. То есть ротация персонала в ресторане никак не сказывается на поддержании условий хранения сигар. Наши хьюмидоры работают по принципу: положил и забыл. Умный хьюмидор Venoit сам сообщит за неделю, что ему нужно подлить дистиллированной



воды. То есть специально открывать его и проверять наличие жидкости не требуется. Покупатели это оценили по достоинству.

– Как зарекомендовали себя на рынке российские хьюмидоры? Можете ли поделиться мнениями о них со стороны покупателей?

– Когда кто-то покупает подобное оборудование, то он четко понимает

– для чего он приобретает этот хьюмидор. Ведь самое главное предназначение этого устройства – хранить сигары. А тех, кто курит сигары, всегда было очень много в любом обществе. Поэтому это ниша физически невелика. Кроме того, эти люди крайне требовательны и щепетильны в вопросах выбора устройства. И немудрено, ведь сигара – особый продукт, требующий

бережного хранения. Рыночная ниша электронных хьюмидоров-холодильников перегрета. Тут присутствуют знаменитые бренды европейских производителей и малоизвестные, но дешевые китайцы. У всех существующих устройств на рынке есть объективно свои плюсы и минусы. Поэтому зайти сюда и «отгрызть» долю рынка можно только на принципиально новых «фишках». Чего не было и нет у существующих устройств.

Например, мы создали в камере устройства «розу ветров». Это нежное и плавное «дыхание». Сигары обдуваются влажным воздухом на всех уровнях одинаково. И не имеет значения, сколько сигар хранится – 1, 10, 20, 100 или 500. Все сигары реально получают одинаковую порцию влажности и температуры.

На словах выглядит гладко и очевидно, что это и есть основное предназначение любого хьюмидора. Но в жизни все немного по-другому. Большинство электронных хьюмидоров не умеют играть в правильное хранение. Их «роза ветров» записана в программе блока управления. То есть шаблонное включение по таймеру вентиляторов внутри камеры. По факту у них неравномерное распределение влажности. Внизу камеры влажность чуть выше, наверху – ниже, а на дисплее вообще третья цифра. Разброс может достигать 10-15%. Особенно, если камера полупуста. Venoit решил эту задачу так: вентиляторы, работающие на подъем влажности и ее разгон реагируют на данные датчиков внутри камеры. Обратите внимание на колебания реальной влажности в камере, а не на принудительное включение-выключение по таймеру. В итоге – на всех уровнях всегда одинаковая влажность и температура.

Поэтому наши покупатели ценят именно эти характеристики. Это позволяет тонко настроить любые параметры для любых целей и сроков хранения. Гарантированно и на длительный срок. Потому что это не маркетинговый апгрейд холодильника, а умное инженерное устройство.



## VENOIT

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Идеальный климат для хранения сигар

Цветовые решения облицовки шкафа из массива:



венге



каштан темный



орех



вишня темная



дуб



красное дерево темное

8 800 555 80 37  
sales@benoit.shop  
benoit.shop

## 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.





– Хьюмидоры BENOIT сегодня продаются только в России или вам уже удалось наладить продажи за рубежом?

– Да, мне известно, что BENOIT начал выходить на внешние рынки. География тоже впечатляющая, учитывая, что мы всего год на рынке. Сегодня наша техника продается во Вьетнаме, Узбекистане, в Восточной Европе и на Ближнем Востоке.

– Известно, что для продвижения хьюмидоров BENOIT вы участвуете во многих крупных специальных и светских мероприятиях. Можете рассказать, какие наиболее яркие события этого года вам запомнились больше всего?

– Разумеется, мы стремимся быть ближе к нашим покупателям и стараемся честно и объективно рассказывать о себе, поддерживать наших друзей и коллег. В том числе выступаем в качестве партнеров на различных тематических мероприятиях. Это события, которые организуются масштабным и впечатляющим сигарным сообществом России. Выделить какое-то одно мероприятие будет неправильно и нечестно. Каждое из них – это яркое и запоминающееся событие. Екатеринбург, Челябинск, Нижний Новгород, Саратов, Москва и Санкт-Петербург. Сигарные клубы из этих городов устраивают фееричные фестивали! И BENOIT всегда там, где струится сигарный дым!

– Наверняка у вас уже есть планы по продвижению и на следующий год?

– Конечно. Ничего нового и сверхъ-

естественного – честно рассказывать о себе, участвовать в сигарных фестивалях и мероприятиях, приезжать в гости к сигарным сообществам страны и ближнего и дальнего зарубежья.

– Планируете ли вы проведение каких-либо мероприятий, посвященных первому году на рынке?

– Вопрос не ко мне, но я думаю, что лучшим событием станет запуск нашего обновленного сайта и интернет-магазина.

– Принято считать, что к сигарам больше подходят крепкие алкогольные напитки. А может ли с сигарами сочетаться вино? Какие сочетания вы могли бы порекомендовать?

– Не совсем так. Если кратко и тезисно, то к сигаре подбирается не один, а два-три напитка. Старт – кофе. Первая половина – сладкое десертное вино, например, порто или малага. Вторая половина – выдержанный ром или бренди (коньяк, арманьяк, хересный бренди). Но следует понимать, что нет идеальных пар. Моя рекомендация покажется банальной, но я советую не обращать внимания на чьи-либо советы. Пробуйте сами, ищите и подбирайте то, что вам понравится с сигарой больше всего. Кому арбуз, а кому свиной хрящик.

– Продолжая тему пэйринга, также хотелось бы узнать ваше экспертное мнение по поводу того, какие напитки лучше подходят для тех или иных сигар?

– Если бы я писал инструкцию для барменов ресторана, где продаются сигары, то написал бы примерно следующее: с сигарой сочетаются напитки

с крепостью от 16 до 50% алкоголя, при этом главное – не белые спирты.

Таким образом, пиво, сухое вино, водка/текила/джин/белый ром/гранпа – не сочетаются с сигарой. Лучшие сочетания на мой взгляд:

– порто категории Ruby + выдержан-

ный ром от 7 лет;

– малага + хересный бренди от 8 лет;  
– красный мистель + коньяк из спиртов Гранд Шампань 20+ лет.

– В ресторанах шеф-повара и сомелье очень часто активно сотрудничают. А как строится сотрудничество между фумелье и сомелье в нашей стране?

– К сожалению, в ресторанах с 2014 года нельзя курить сигары. Поэтому фумелье (так называют специалистов в области алкоголя и сигар) работают в закрытых специализированных местах: сигарных лаунжах и клубах. В этих локациях фумелье царь и бог. И швец, и жнец, и на дуде игрец. Сомелье работает в ресторане. Фумелье – в сигарном лаунже. Они не пересекаются.

– Продолжая тему вина и сигар, хотелось бы узнать – возможен ли в ближайшее время выпуск модели BENOIT, в которой бы сочетались и хьюмидоры, и винный шкаф?

– Они уже есть. Это двухкамерный холодильник. Одна камера – винный шкаф, вторая – хьюмидор. И в металле и в дереве.



## НОВОСТИ

### «Новый Свет» представил свои новинки

К своему 143-летию Дом шампанских вин «Новый Свет» выпустил ограниченным тиражом два премиальных моносортных релиза: «Новый Свет. Каберне» и «Новый Свет. Кокур». Подбором винограда и созданием этих вин руководила главный шампанист Людмила Семеновна Задорожная, и этот значимый проект оказался заключительным успехом в ее полувековой винодельческой карьере в Доме шампанских вин «Новый Свет».

Российское шампанское «Новый Свет. Кокур», выполнено в свежей минеральной стилистике из винограда урожая 2019 года, с выдержкой на осадке 12+ месяцев и минимальным дозажем. Отличный баланс дозажа (экстра брют) и кислотности формируют освежающий хрустящий вкус с долгим послевкусием. Легкое тело и обильная фруктовость позволяет вину быть идеальным аперитивом и аккомпанементом к легким закускам и морепродуктам. На сегодняшний день крымский автохтонный сорт Кокур белый – фаворит винодельческого искусства всех стилей и направлений.

Российское шампанское «Новый Свет. Каберне» выполнено из винограда сорта Каберне Совиньон урожая 2017 года с выдержкой на осадке 24+ месяцев. Для создания базового вина черный виноград был переработан по белому способу с кратковременной мацерацией виноградного сока на мезге, благодаря чему вино имеет нежно-розовый цвет и приятный легкий фруктовый аромат. Хороший баланс дозажа (брют) и кислотности формируют освежающий вкус с долгим ягодным послевкусием. Интенсивный ягодный сбалансированный вкус делает вино самостоятельным и очень гастрономичным. Составит пару легким рыбным карпаччо, тартарам, а также холодным закускам: дыня с хамоном или прошутто.

(Окончание. Начало на стр. 1)

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

Таким образом, Московский кубок сомелье стал первым отборочным этапом для участия в 21-м Российском конкурсе сомелье.

Согласно новым правилам, в финал главного турнира страны, кроме Дениса Юрченко, Евгении Назимовой и Олеси Александровой, прошли также 6 полуфиналистов, которые показали лучшие результаты. Вот их имена:

Роман Иванов – независимый участник

Александра Мофа – Russian wine bar Ярославна Сиверцева – ФТС «Перекресток»

Ольга Дрозденко – Wine State

Карина Щукина – Wine bar

Ольга Хомченко – DIDI

# В МОСКОВСКИЙ КУБОК СОМЕЛЬЕ ОПРЕДЕЛИЛИ СИЛЬНЕЙШИХ

Кроме того, участницей 21-го Российского конкурса сомелье станет победительница предыдущего Московского кубка сомелье Светлана Добрынина.

Отборочный тур конкурса «V Московский кубок сомелье», который включал в себя письменное задание и слепую дегустацию, проходил 23 октября в школе вина «Энотрия». Там же для участников соревнований были проведены 2 мастер-класса. Ведущий бренд-амбассадор L-wine Сергей Антонов представил тему «Крепленые вина. Почему сомелье забывают о них?», а директор по импорту компании «Ладога» Дмитрий Журкин провел мастер-класс «Charoutier.



У истоков биодинамики». На следующий день в отеле «Балчуг Kempinski» состоялся еще 2 мастер-класса от компаний L-wine и «АСТ». На первом Влада Лесниченко рассказала о «Терруарах Шампани», а второй был посвящен теме «Nel nome delle Langhe». Для гостей в течение дня был открыт «Салон сомелье», на котором свои вина и крепкий алкоголь представляли компании – партнеры конкурса.

Следующий отборочный этап запланирован на 6-7 ноября. Он состоится в рамках Уральского кубка сомелье в Екатеринбурге, где будут названы 10 лучших участников из Восточного дивизиона.



# В МОСКВЕ ПРЕДСТАВИЛИ НОВЫЕ ТРЕНДЫ ЧИЛИЙСКОГО ВИНОДЕЛИЯ

Чилийские вина давно и широко известны в России, однако насколько хорошо мы в действительности знаем, что представляет собой виноделие Чили – в его историческом развитии и на современном этапе? Раздвинуть горизонты, заполнить некоторые белые пятна и понять, как и чем Чили может ответить на сегодняшние вызовы меняющегося мира, и были призваны мастер-классы, организованные в Москве Торговым представительством при Посольстве Чили в РФ – ProChile. Вел мероприятие известный чилийский сомелье Рикардо Греллет.

В последнее время, следуя за изменениями вкуса потребителей и под натиском глобального потепления, виноделие, в том числе и чилийское, в поисках чего-то нового открывает особенные терруары, забирается в горы, ищет, где посвежее и похолоднее. Но для того, чтобы посмотреть на вина Чили с другого угла, штурмовать Анды и Кордильеры вовсе не обязательно. Достаточно обратиться к историческому наследию.

Здесь нет своих классических автохтонов, однако мировой тренд на обращение к корням чилийским виноделам все же есть чем поддержать. Ведь виноделию (в современном понимании) здесь уже почти пять веков, и некоторые сорта винограда, столетия назад попавшие сюда из Европы, за это время успели не только основательно здесь прижиться и «укорениться», но и обрести новое, особенное и присущее именно для Чили выражение. А также образцы «культурным слоем» – специфическими технологиями выращивания, возделывания и приготовления вин, культурой потребления, местом в экономике и в образе жизни. Это сложное и многогранное понятие, а в применении к виноделию



и энологии такие сорта здесь условно называют патримониальными.

Итак, место действия – Юг Чили, регион Ñuble, долина Itata, расположенная в пятистах километрах к югу от Сантьяго, – и восемь вин из этих самых патримониальных сортов. В долине Itata менее жарко по сравнению с Aconcagua и Central Valley. К тому же она расположена таким образом, что сильное влияние на климат оказывают поступающие с моря массы прохладного воздуха. Поэтому, даже несмотря на относительно небольшую высоту (в среднем около 250 метров над уровнем моря), в этой холмистой местности некоторые важные для виноделия климатические условия существенно отличаются от тех, с которыми у нас ассоциируется Чили и типичный стиль чилийских вин. Главным образом речь идет о разнице дневных и ночных температур – до 30 градусов, что должно способствовать

появлению вин более кислотных, более тонких и легких в теле.

Эти теоретические выкладки и предстояло проверить – и понять, какой из представленных сортов наиболее полно и интересно воплощает ту самую патримониальность. Да и просто увидеть, что нового, интересного и необычного могут они нам рассказать. Ярких и любопытных примеров отметить хочется три, а всего на дегустации были представлены вина из шести сортов. Кроме трех моих «призеров», которыми стали Совиньон Блан, Сенсо и Мальбек, на дегустации также были представлены очень интересные вина из винограда Москатель, Паис и Карменер. А всего к патримониальным, или к сортам исторического достояния heritage, в треугольнике долин Мауле, Итата и Био-Био причисляют еще Семильон и Кариньян). А вот что хочется отметить особо.

– Мускат Александрийский, представ-

ленный двумя винами, удивил своей «трендовостью». От века и донныне из него делали сладкие вина, в долине Итата есть даже свое особенное сладкое вино из Муската, но мы попробовали два «сухих» варианта. Именно сброженному всухую Мускату в последнее время уделяют немало вни-



мания виноделы во многих странах – и в Испании, и в Венгрии, и в России – а теперь вот весьма достойные образцы обнаружались и в Чили.

И если первый образец от винодельни Viña Trifulka просто удивил легкостью и отсутствием навязчивости и прямолинейности, иногда присущей винам из этого сорта, то второй сухой Мускат – «Kürufo» Viña Piedras del Encanto 2019 года урожая заставил сосредоточиться не на отсутствии дефектов, а на достоинствах. Насыщенный и сложный, но не «душный» в аромате, он показал достойный баланс, свежую кислотность и приятные минеральные оттенки, сдержанное, но долгое деликатное развитие. А сам пресловутый «мускатный тон» был органично вплетен в ткань вина и совершенно не «пережимал» в букете.

– Паис (также известный как Criolla и Mission) – наверное, самый «патримониальный из патримониальных». Он считается первым европейским сортом винограда, попавшим в Южную Америку еще в XVI веке, то ли через миссионеров, то ли даже конкистадоров. До сих пор старые лозы этого сорта имеют старинную формовку в виде чаши. И трудно себе представить больший антипод типичному чилийскому вину с магазинной полки в той же России: насыщенному, фруктовому, плотному и спиритозному. Здесь все наобо-

## ЧТО МЫ ЗНАЕМ О ПАТРИМОНИАЛЬНЫХ ВИНАХ ЧИЛИ?



**Вначале мы хотели употребить термин «автохтонные вина», но все-таки решили остановиться на этом, пусть и мало употребляемом, но более близком чилийцам определении. Ведь те сорта винограда, о которых мы будем говорить, не зародились собственно в Чили, а были привезены из других регионов мира, укоренились на уникальных терруарах чилийских долин и получили второе рождение.**

Чтобы лучше понять это определение, необходимо вникнуть в суть самой концепции. Как указывает Фонд аграрных инноваций Министерства сельского хозяйства Чили (FIA), аграрное наследие – это все продукты и/или процессы, которые имеют особую значимость для страны, явля-

ются частью истории и собственного развития общности, связанной с какой-либо конкретной территорией.

В это определение включаются сорта винограда и процессы винификации, отвечающие этим характеристикам, но на самом деле понятие гораздо шире: оно отсылает нас к традициям, к историческим корням, к опыту поколений.

### Патримониальные сорта чилийских вин

**Семильон:** берет свое начало на юго-востоке Франции. Это был самый распространенный сорт в Чили до 60-х годов прошлого века: более 30 тысяч га виноградников страны были засажены этим сортом. Также это был несомненный лидер для производства лучших белых вин Чили. Но начиная с 80-х годов, когда страна стала делать первые шаги в экспорте вин, Семильон сместили с пьедестала Совиньон Блан и Шардоне – сорта гораздо более востребованные на рын-



рот – цвет бледно-гранатовый, почти прозрачный (в Австралии, наверное, задумались бы, можно ли такое вино и розовым назвать), алкоголь в районе 12%, во вкусе слива-венгерка, белая черешня и клубника, легкая горчинка и никакой сладости – ни глицериново-спиртовой, ни от остаточного сахара. Немудрено, что на экспорт этот «хлюпик» практически не отправлялся, зато в больших количествах использовался дома – шел на дистилляты или для производства «домашних» вин наливом. Из известных сортов и характером, и судьбой напоминает Скъяву – скромную «рабыню» из Альто-Адидже, занимающую там, тем не менее, значительную часть посадок винограда красных сортов и практически полностью выпивается внутри страны.

И так же, как и Скъява в Альпах, Паис в Прибрежных Кордильерах в наши дни обретает второе рождение, встречая запрос новых поколений винолюбов на менее насыщенное, более легкое, мягкое и хорошо пьющееся вино. Так что сегодня многие виноделы Юга Чили, приверженные к экспериментам и инновациям, избирают именно Паис для своих исканий и экспериментов. Испробовав два Паиса – Viña Zaranda 2019 и особенно – Viña Altos del Itata 2020 с низкоурожайных старых «корнесобственных» лоз, можно было убедиться, что работа дает результат. Конечно, все сравнения хромают, но правильно, с тонкостью и глубиной сделанный Паис чем-то напоминает столь модный сегодня легкий баденский Шпетбургундер, тоже, кстати, до сей поры иногда выпускающийся в традиционной литровой бутылке. А если творчески применить еще один элемент исторического наследия – выдержку Паиса в емкостях из местных сортов древесины, то можно и «хайпануть по полной», выражаясь языком целевой аудитории.

Именно об изменениях и эволюции вкусов потребителей, о перспективах чилийских вин в меняющемся винном мире и хотелось поговорить с «заинтересованными лицами».

Даже почтивший нас своим присутствием Чрезвычайный и Полномочный Посол Республики Чили в РФ Эдуардо Эскобар признался, что сам предпочитает бокал другой классического чилийского вина – как и положено, плотного, экстрактивного, бальзамически-насыщенного, тельного и фруктового. Однако нельзя не учитывать то, что молодому поко-



лению потребителей, вступающему на рынок, часто хочется несколько другого вина. Вина, которого можно выпить не один-два бокала, а гораздо больше, да так, чтобы ни веселье, ни активность не пострадали.

Способность виноделов Итаты делать вино именно в таком, одновременно и в историческом, и в современном стиле, неожиданно продемонстрировал Карменер – а именно «Redentor» Carmenera 2019 от винодельни Viña Castellón. Конечно, неожиданностью присутствие Карменера среди исторических сортов Чили не было – кто, как не он, обрел здесь совершенно новую счастливую жизнь, заняв положение значительно более важное, чем на своей родине в Европе?

Другое дело, каким оказался этот Карменер. Когда господин посол говорил о своем любимом вине, он имел в виду именно этот сорт, но

в классической версии – откуда-нибудь из долины Кольчагуа. Здесь же получилось очень интересное переопределение – сдержанный вариант с «тонкой костью» без искрящейся яркости, крепостью немногим более 12%. Нельзя было не воспользоваться возможностью разузнать про это вино поподробнее – на связи был сам винодел Victor Castellón. Винодел – а может, ювелир – настолько изящно получилось у него пройти по грани, обуздать бурную экспрессию, не свалившись в банальное упрощение и облегчение. Ведь этот Карменер не перестал быть Карменером – ежевично-клубничным, вишнево-шоколадным, черносливово-пряным, но при этом оказался округлым, деликатным и шелковистым, с освежающей натуральной балансирующей кислотностью, внятно и убедительно развивающийся в бокале... Выясняем, что



### ВИНА, УЧАСТВОВАВШИЕ В ДЕГУСТАЦИИ

100% Sauvignon Blanc Semper Casanueva 750 ml – 2021 – 13,5% alc. white wine
Moscatel Trifulka 100% Moscatel 750 ml – 13% alc. white wine
Küruf 100% Moscatel 750 ml – 2019 – 12% alc. white wine
Zaranda 100% Pais 750 ml – 2019 – 12,6% alc. red wine
Altos del Itata 100% Pais 750 ml – 2020 – 12% alc. red wine
Masintin 100% Cinsault 750 ml – 2019 – 13,7% alc. red wine
Redentor 100% Carmenera 750 ml – 2019 – 12,3% alc. red wine
El Inmigrante 100% Malbec 750 ml – 2019 – 13% alc. red wine

ках стран-импортеров. На сегодняшний день под Семильоном остаются только 950 га виноградников, сосредоточенных большей частью в долине Мауле (в основном это старые, более чем 70-летние лозы, произрастающие на неорошаемых почвах и представляющие собой живой пример винодельческого наследия страны).

**Кариньян:** пришел в Чили из Испании практически сразу после землетрясения в Чильяне, случившегося в 1939 г. Цвет вина глубокий, насыщенный, имеет правильную кислотность и грубоватую танинность – характеристики, которые ценились в те годы, когда на первом плане была высокая урожайность виноградников, и начавшие отходить на второй план после этого бедствия. Сорт, выращенный в долине Мауле, завоевал международное признание. Он прекрасно приспосабливается к жаркому и засушливому климату региона. В настоящее время под ним занято 730 га площади виноградников.

**Сенсо:** еще один сорт, пришедший в Чили с юга Франции и являющийся

сегодня важной частью винодельческого наследия долин Мауле и Итаты. За последние пять лет он вышел из тени, поразил всех своей свежестью, фруктовостью и питкостью. Сенсо просто идеален для теплого летнего вечера! В Чили этот сорт молодой – ему чуть более 70 лет, и он прибыл в страну также после землетрясения в Чильяне. Он долгие годы находился на вторых ролях, но внезапно вырвался вперед, прославив труд мелких виноделов регионов Мауле и Итаты и заставив взглянуть другими глазами на виноград, выращенный на неорошаемых почвах. Под Сенсо сейчас занято 620 га виноградников.

**Паис** (в Аргентине его называют Криоля, а в Мексике и США – Миссон) – это, пожалуй, самый что ни на есть традиционный и аутентичный для Чили сорт. Прибыл в страну во второй половине XVI века вместе с испанскими колонизаторами и традиционно служил основой для приготовления пипеньо (домашнее сладкое вино, слегка газированное), чичи и асоле-

адо дель сур (Sunny Wine – вино из заизомленного винограда, которое может быть как сладким, так и сухим). Его мало ценили, скорее презирали, а сегодня он переживает второе рождение, приковывает к себе пристальный взгляд как исконно чилийский сорт. В основе Паис – неподражаемая фруктовая свежесть, баланс между утонченностью и простотой. Это по сути возвращение к корням, к самому древнему сорту и традиционным техникам виноделия. Паис вообрал в себя культуру и традиции многих регионов Чили. Площадь виноградников под этим сортом достигает 7600 га.

**Мускат:** этот старейший в мире сорт прибыл в Чили тогда же, когда и Паис, в период колонизации. В долинах Итаты и Био-Био сохранились плантации, где продолжают применять обрезку «чаша». Мускат активно выращивают и на севере, и на юге Чили. Его используют в производстве писко, сухих и сладких вин, и особняком стоит сладкое ликерное вино, называемое Пахарете (Pajarete), которым

стиль этого достаточно немассового, в особенности для Чили, вина (менее тысячи кейсов в год) был определен не только на винодельне (бережная недолгая мацерация при контролируемой невысокой температуре), но и в значительной степени на винограднике. И к естественным условиям – морской бриз, хорошо дренируемая песчано-глиняная почва, выбор участков с правильной экспозицией: на крутых – до тридцати процентов уклона – холмах, добавилась та самая тонкая работа по определению оптимальной степени зрелости винограда – очень важно было «не переждать».

Конечно, вряд ли нам удалось вот так сразу переубедить поклонников полнорозового мускулистого хвойно-бальзамического Карменера (да и вряд ли нужно это делать), но опыт, безуслов-



но, очень интересный. В том числе и с практической – гастрономической точки зрения: наш «Redentor» («искупитель») не без успеха оспаривал у Паиса статус наилучшего партнера не только для эмпанадос, но и для сибаса.

О том, почему российским любителям вина стоит повнимательнее взглянуть на чилийское виноделие с такого вот нового ракурса, о перспективах вин Чили на российской земле, о связи и конфликте вкусов и поколений по итогам дегустации мы поговорили с директором Торгового представительства при Посольстве Чили в России Пабло Бараона.

Казалось бы, чего еще желать – и с традиционным ассортиментом дела обстоят неплохо. Г-н Бараона с удовлетворением отметил, что за последнее нелегкое время доля и объемы продаж чилийских вин в России, на удивление, существенно не пострадали – в отличие от других рынков.

Хотя не в пример им в России, кроме ковидных потерь и ограничений, для «жарких» и экстрактивных чилийских вин существует еще один сдерживающий фактор – нарастающая конкуренция со стороны вин российских, зачастую «играющих» в той же ценовой (а также и стилистической) категории. С этой оценкой многие здесь могут не согласиться, но мнение со стороны всегда интересно и ценно.

– Однако, несмотря на сохранение объемов, за которые чилийцы, к слову, пятые экспортеры вина в Россию, будут изо всех сил бороться и дальше, «ширина» условной чилийской полки в российском магазине все-таки несколько сузилась, что, разумеется, не радует директора. Вот здесь бы и мог помочь «свежий ветер» из Итаты, Био-Био и других прохладных

долин. Однако чилийский экспортный рынок весьма конкурентен и жестко структурирован. И хотя небольшим винодельням даже легче работать на экспорт, чем пытаться продвигаться на внутреннем рынке, обычными путями попасть на российский рынок вряд ли получится. Нужна специальная работа, иначе не протиснешься между широкими спинами монстров из «большой чилийской четверки» и иже с ними.

«Если бы я мог себе это позволить, я бы за собственные деньги привозил сюда небольшие партии вин таких небольших виноделов, чтобы на месте знакомить с ними местных любителей и, возможно, облегчать им путь на рынок», – говорит г-н Бараона. Ну и, разумеется, продвижение и информирование потенциальных потребителей также очень важны, так что поднимать бокал за совпадение желаний и возможностей!

Павел Майоров

славится крайний северный регион Атакама. Зачастую в южных зонах он произрастает вместе с Торонтемом, но однозначно превалирует над ним. Этим сортом засажено 3100 га виноградников? и практически все они растут на неорошаемых почвах.

### Коротко о винодельческом регионе Итата

Долина Итата протянулась на 100 км между городами Сан-Карлос на севере и Булнес на юге (регион Ньюбле). Она является самой протяженной южной долиной Чили. Питается водами рек Итата и Ньюбле и обладает уникальными характеристиками: влажный средиземноморский климат, более низкие, нежели в других долинах, температуры, четко выраженные времена года, отличные почвы и много солнечного света. Долина характеризуется резким перепадом между дневными и ночными температурами, который приходится как раз на период созревания винограда. В декабре, январе, феврале и даже в марте царят сильный зной и сухость днем, когда градус-

ник подскакивает намного выше 30 градусов в тени, а ночью температура может упасть до минус 10°C.

В таком привилегированном климате на восточных склонах Прибрежной Кордильеры получают прекрасный виноград. Сами лозы не выглядят идеальными, но это старые виноградники, выращенные старинными кланами виноделов, местных и иммигрантов, когда-то приехавших в Чили и влюбившихся в страну и ее климат. Мускат, Паис и Сенсо прекрасно адаптировались к почвам и климату долины и выращиваются здесь без шпалер и проволочных ограждений.

Первые виноградники были посажены в долине еще в 1550 г. испанскими колонизаторами, таким образом, виноделие в Итате насчитывает более 400 лет.

Пронести через века и бережные руки многих поколений, влюбленных в свой край, эту страсть творить, давать вторую жизнь старым сортам винограда, делая из них поистине уникальные вина, – вот призвание и жизненное кредо виноделов Итаты.



## НОВОСТИ



## «Петерфуд» отметит 30 лет!

16-18 ноября в Санкт-Петербурге, в «Экспофоруме» (Петербургское шоссе, д. 64/1), состоится продовольственная выставка «Петерфуд», которая в этом году отмечает свой 30-летний юбилей.

Это ежегодное событие, традиционно проводимое осенью, объединяет специалистов в области ритейла, производства и поставок продуктов питания. Каждый год выставка привлекает более 5000 посетителей. В честь юбилея организаторы решили создать нечто большее, чем просто выставка продовольственных товаров.

16-18 ноября пройдет Международный форум поставщиков и закупщиков #ВсеДляСетей.

В рамках этого проекта будут представлены:

- Более 200 байеров из 90 розничных торговых сетей;
- Международная выставка продуктов «ПЕТЕРФУД»;
- Выставка pop-food товаров «ПЕТЕРГУДС»;
- Выставка оборудования и услуг «ПЕТЕРФУДТЕХ»;
- Салон алкоголя «AlcoХолл»;
- 5 Центров Закупок Сетей™;
- 3 конференции;
- Конкурсы для производителей FMCG.

Также всех участников ждут яркое шоу-открытие, семинары, мастер-классы, дегустации, розыгрыши призов и множество других активностей.

Получить всю подробную информацию и бесплатный билет на выставку можно на сайте:

<http://peterfood.ru/bilet>

## MONTEVERRO – ЖЕМЧУЖИНА МАРЕММЫ, РОЖДЕННАЯ СТРАСТЬЮ К ЗЕМЛЕ И ВИНУ

Винодельческому хозяйству Monteverro всего два десятка лет, однако уже около 10 лет здесь выпускают вина отменного качества. Создать в тосканской области Маремма производство вин высочайшего уровня – такую амбициозную цель с самого начала поставил перед собой владелец поместья Монтеверро Георг Вебер.

Компания Monteverro была основана в начале 2000-х годов, когда влюбленный в вино Георг Вебер искал в Тоскане идеальное место для воплощения своего проекта по производству великих вин. Терруар своей мечты он нашел в Маремме – области на юге Тосканы у побережья Коста д'Ардженто. Этот регион славится своими самобытными традициями, любовью к земле и искусству, жизни и вину. Земля здесь, как в прежние времена, возделывается традиционными методами. И вся деятельность человека по-прежнему подчинена природе: даже в архитектурном решении винодельни заметно желание максимально «раствориться» в окружающем ландшафте.

Здесь, в стороне от традиционных винных маршрутов, у подножия средневековой деревни Capalbio (Капальбио), в пяти километрах от Тирренского моря, Георг Вебер приобрел более 40 га земли на трех обращенных к морю пологих склонах. Первые лозы посадили в 2003-2007 годах. Дух первопроходца оказался прищип и жене Георга Джулии Вебер – с 2011 года она управляет поместьем вместе с мужем. С ними сотрудничает энергичная международная команда, разделяющая устремления и подходы владельцев Monteverro к виноделию.

### Глина, галька и морской бриз

Виноградники Монтеверро расположены в уникальном месте. Здесь много солнечного света, с моря постоянно дует легкий ветер, рядом раскинулся средиземноморский маквис (субтропические заросли вечнозеленых



кустарников, низкорослых деревьев и высоких трав). Почва в этих местах преимущественно глинистая, красная, с крупной выветренной галькой. Для производства высококлассных вин это оптимальная комбинация: глина удерживает влагу и постепенно отдает ее, а каменный «каркас» обеспечивает естественный дренаж, убирающий избыток воды и предотвращающий ее застой. Место для виноградников и лозу Георг Вебер выбирал с учетом географического положения склонов после тщательного анализа почвы. Он внимательно изучил мельчайшие различия в терруаре и особенности каждого из выбранных сортов винограда. В результате начинающий винодел нашел идеальное место для выращивания Каберне Совиньон, Мерло, Пти Вердо, Каберне Фран, Сира и Гренаша. А у подножия холма, где было прохладнее, почва больше подошла для посадки Шардоне.

По мнению энолога хозяйства Монтеверро Матье Тонэ, главным ингредиентом хорошего вина остается природа.

«Когда виноград поступает с виноградника здоровым, роль винодела «ограничивается» сублимацией природного разнообразия, которое предлагает виноградник, – говорит Матье Тонэ. – Мы стремимся сохранить его гармоничный баланс, минимизируя, насколько это возможно, инвазивную винификацию. В Monteverro она выражается в ручном последовательном сборе винограда в зависимости от нюансов терруара и степени спелости винограда. Виноград с разных участков затем также винифицируется отдельно».

Для этой технологии был спроектирован специальный погреб, позволяющий проводить ферментацию и перекладку самотеком. Метод выдержки также выбирается в соответствии с индивидуальными характеристиками сырья: некоторые партии выдерживаются в цементе, другие – в бочках из французского дуба.

### За 13 лет – шесть вин

Серьезная работа на винограднике и тщательный отбор в погребе про-

должались после каждого урожая на протяжении 13 лет. В итоге на винодельне были созданы шесть превосходных вин.

Ставший уже культовым Monteverro и его «младший брат» Terra di Monteverro представляют собой классический бордоский blend (все красные вина компании являются блендами, близкими по стилю винам Бордо). В Monteverro, флагманском вине поместья, сочетаются сорта Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло и Пти Вердо. Вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба и выпускается в ограниченном количестве.

От распространенного в Тоскане винограда Санджовезе хозяйство Георга Вебера отказалось, так как такие виноградники требуют больших высот с большой разницей дневных и ночных температур, а лозы Монтеверро растут на высоте от 30 до 80 метров над уровнем моря. Если хочешь получить элегантное вино, этот сорт здесь не подходит. Шардоне выпускается в чистом виде, без какого-либо со-

## МОСКВА ПРИГЛАШАЕТ НА VINSPIRATION И ВИННЫЙ БАЛ WINE GALA



27-29 апреля 2022 года в историческом центре Москвы, в Гостином дворе, впервые в России состоится эксклюзивная премьера грандиозного эногастрономического салона VINSPIRATION и винного бала WINE GALA.

27 апреля станет днем феерической премьеры эногастрономического салона VINSPIRATION и винного бала WINE GALA в Гостином дворе, станет точкой притяжения профессионалов – экспертов, гедонистов, ценителей роскошных вкусов и пригласит гостей погрузиться в атмосферу волшебного царства исключительных вкусов. Мастер-классы

ведущих шеф-поваров, ведущие российские и зарубежные производители, винные дегустации, бал WINE GALA, и опять ставшая бесценной роскошь живого человеческого общения.

В программе этого амбициозного проекта:

- разнообразные форматы мероприятий – от винных салонов до профессиональных дегустаций с участием профессионалов и экспертов мирового уровня MW&MS. Здесь вы познакомитесь с лучшими образцами виноделия, вам откроются секреты создания шедевров именитых виноделов. А еще вы получите ответы на волнующие «винные» вопросы от профессионалов и освоите искусство ведения винных и «невинных» бесед под аккомпанемент великолепных вин.
- гастрономические интерактивные представления в форме красочных увлекательных игр распахнут двери в увлекательный и вкусный мир изысканной гастрономии, где ва-

шими проводниками станут лучшие шеф-повара.

- презентации винных брендов и деликатесов всегда привлекают внимание тех, кто следит за новинками и модными тенденциями эногастрономии. В этот раз вам приготовили нечто особенное, так что следите за новостями на сайте.
- деловые встречи, переговоры ожидают тех, кто не любит откладывать решения бизнеса в долгий ящик. Все возможности найти новых партнеров, возобновить связи с уже знакомыми компаниями вам предстоит на удобной комфортабельной площадке.
- мастер-классы и фудпейринги от известных кулинаров, маститых сомелье и бариста ждут и пытливых заинтересованных участников.
- эксклюзивный первый винный бал WINE GALA завершит этот весенний вечер. Бал WINE GALA станет ярким событием для каждого гостя и приглашенного участника.

«Дух Вина», как главный драйвер и джин-талисман бала, окунет вас в виртуальное путешествие по винным регионам мира. Грандиозное иммерсивное шоу – уникальная виртуальная альтернатива новой туристической безальтернативности. «Смотри, участвуй, взаимодействуй!» – призовет вас «Дух Вина», который откроет вам секреты виноделов, советы сомелье, кулинарные баттлы, fashion-листы и модные тренды. Creative Black Tie – время для новых идей, и вечерний бал в Гостином дворе станет превосходным послекусием шикарного трехдневного эногастрономического шоу.

- награждение победителей профессионального дегустационного конкурса, а также победителей конкурса любительских предпочтений откроют вам новые имена мастеров своего дела и названия новых брендов на рынке вина. Организатор: ООО «ВИНЭКСПО» (учредители – ООО «Торговый дом «Ша-

тер» и ООО «ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ «АСТИ ГРУПП»).

Выставочная компания «АСТИ ГРУПП» основана в 2001 году. Реализует 18 международных эксклюзивных проектов в 12 городах мира, принимая свыше миллиона посетителей в год. «АСТИ ГРУПП» является идеологом и организатором фестиваля «Вкус Москвы»/Taste of Moscow, международного проекта Discover Russian Cuisine (он нацелен на популяризацию российских продуктов, возрождение кулинарных традиций, развитие экспорта и продвижение национальных брендов), а также Russian Wine Fair – профессиональной платформы для производителей вина, сопутствующих товаров и услуг. Компания «АСТИ ГРУПП» проводит российские отборочные туры самых престижных мировых конкурсов поваров и кондитеров – Bocuse D'or и La Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Подробнее: ([www.astigroup.ru](http://www.astigroup.ru))



проведения, и тоже в ограниченном количестве. Получить лозу такого качества рядом с морем было настоящим вызовом для виноделов, однако в Монтеверро это удалось. Шардоне с тосканского побережья получилось сильным, с весьма интенсивным ароматом.

Одно из основных базовых вин, Verruzzo, делается из винограда Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон и Сира, второе – Vermentino – из автохтонного сорта Верментино, максимально раскрывающего в вине свои качества и потенциал.

Хозяйство производит также вино под названием Tinata – изысканную и сложную смесь сортов Сира и Гренаш. Сира придает бленду силу и специфический перечный аромат, Гренаш привносит свежесть и тонкость. Виноград для Tinata растет на одном из лучших виноградников вокруг векового дуба, рядом со средиземноморскими кустарниками, что обогащает вино характерными ароматами лаванды, розмарина и тимьяна.

### Ставка на органическое земледелие

Кропотливая работа на винодельне – важнейший этап, однако главный успех в создании вина берет свое начало на винограднике. Терпеливый уход за лозами, строгий отбор сырья во время



сбора урожая, тщательная оценка особенностей терруара во время купажирования – все это повседневная жизнь поместья Капальбио.

«С самого начала мы стремились как можно лучше понять особенности замечательного терруара, на котором был посажен виноградник, хотели выявить его разнообразие и соответствующим образом построить нашу работу, – подчеркивает Георг Вебер.

– Наше внимание сосредоточено на повышении качества производимых вин, укреплении биологической жизни почвы. Занимаемся мы и профилактикой, ведь здоровое растение более устойчиво к болезням, поэтому не требует использования синтетических удобрений и прочей «химии».

В обширном хозяйстве Монтеверро практикуют органическое земледелие: применяют зеленое удобрение,

траву и компост. Причем эксперименты в этом направлении продолжают – сегодня в дополнение к традиционным методам обработки посадок нередко используются отвары лекарственных трав, а также биодинамические источники энергии.

В мае этого года в Всемирном дне пчелы на холме среди виноградных плантаций Монтеверро органическая ферма Sotto al Poggio установила 10 ульев. Хозяйка пчеловодческого хозяйства Лоредана Лучентини недавно была удостоена «Премии Анны Марии Бриганти», посвященной женщинам-предпринимателям в сельском хозяйстве, за производство качественного меда и увеличения количества «услуг», которые пчелы оказывают окружающей среде. Энолог и горячий сторонник винодельни, руководитель проекта «Биоразнообразие» Маттео Таунэ и агроном Симона Саламоне уверены, что это начинание – еще одна инициатива, которая пойдет на пользу богатой экосистеме виноградника. В поместье уже попробовали первый мед Монтеверро.

А недавно винодельня Монтеверро из Мареммы начала принимать посетителей, интересующихся темой биоразнообразия здешних виноградников, а также виноделием и вином в целом.



Подробнее о винодельне Монтеверро:  
[www.monteverro.com](http://www.monteverro.com)



## НОВОСТИ



### Санкт-Петербург примет Фестиваль российского вина

11 ноября в Санкт-Петербурге, в Гранд Отеле «Эмеральд», откроется Фестиваль российского вина в Санкт-Петербурге, проводимый оргкомитетом конкурса сомелье «Балтийский Кубок».

В рамках этого проекта состоится целый ряд различных мероприятий, среди которых: выставка-салон российских вин, открытый конкурс знатоков российского виноделия Russian Wine Trophy – 2021, а также семинары и мастер-классы, посвященные винам России.

Планируется, что на винном салоне фестиваля будет представлена продукция многих российских виноделов: «Усадьба Перовских», Yayla Urban Winery, Cosmos, «Вилла Звезда», «Усадьба Мангуп», «Бельбек», Kalos Limen, «Константин Дзитоев», «Сухая Гора», «Два Сердца», «Фанатория», «Сатера», «Инкерман», «Новый Свет», «Массандра», «Мысхако», «Поместье Голубицкое», «Абрау Дюрсо», «Тристория», «Совер Баш», «Южная Винная Компания», «Кубань Вино», «Лефкадия», «Дербентская Винодельческая Компания», «Вина Арапчаина», «ФерВино», «Винодельня Батрак».

Салон вин будет проводиться в три сессии:

Сессия 1 – с 13:30 до 15:00 регистрация

Сессия 2 – с 15:45 до 17:15 регистрация

Сессия 3 – с 17:30 до 19:00 регистрация

Организаторы предупреждают о необходимости соблюдать антиковидные ограничения по количеству посетителей на мероприятиях. Поэтому регистрация на две и более сессии не допускается.

Подробная информация о программе фестиваля и правилах его посещения, спонсорах и партнерах проекта:

<http://www.imperiavkusa.ru/>

МОЖНО ПОКРАСИТЬ  
В ЛЮБОЙ ЦВЕТ ПО  
ВАШЕМУ ВКУСУ

- венге
- вишня темная
- дуб
- красное дерево темное
- орех
- каштан темный

# POZIS

Профессиональное хранение вина

*Винный погреб  
мертвы  
у Вас дома!*

Категорийный менеджер  
Тел.: +7 (927) 498-88-19  
E-mail: wine@pozis.ru



## КАКИЕ ВИНА ИТАЛИИ ПОЛУЧИЛИ TRE VICCHIERI?



16-17 октября в Риме, в отеле Rome Marriott Park Hotel, состоялась церемония награждения лучших итальянских вин Vini d'Italia 2022 по версии Gambero Rosso. В процессе подготовки 35-го издания главного винного гида Италии члены экспертной комиссии продегустировали более 47 тысяч образцов вин, из которых только 476 получили высшую награду Vini d'Italia – Tre Vicchieri. Газета Wine Weekly публикует список лучших итальянских вин.

## Сицилия

Contea di Sclafani Rosso Riserva del Conte 2016 – Tasca d'Almerita  
Terre Siciliane IGT Contrada R 2019 – Passopisciaro  
Etna Bianco A' Puddara 2019 – Tenuta di Fessina  
Etna Bianco Alta Mora 2020 – Alta Mora  
Etna Bianco Anthemis 2019 – Monteleone  
Etna Bianco Arcuria 2019 – Graci  
Etna Bianco Cavanera Ripa di Scoriavacca 2020 – Firriato  
Etna Bianco Nerina 2020 – Russo  
Etna Bianco Pietrarizzo 2020 – Tornatore  
Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2019 – Benanti  
Etna Rosso Barbagalli 2018 – Pietradolce  
Etna Rosso Croceferro 2019 – Generazione Alessandro  
Etna Rosso Lenza di Munti 720 slm 2018 – Nicosia  
Etna Rosso Vico Prephyloxera 2018 – Bosco  
Etna Rosso Zottorinoto Riserva 2017 – Cottanera  
Faro 2018 – Bonavita  
Faro 2019 – Casematte  
Occhio di Terra Malvasia 2020 – Caravaglio  
Passito di Pantelleria Ben Ryé 2018 – Donnafugata  
Salealto Tenuta Ficuzza 2019 – Cusumano  
Santannella Mandrarossa 2020 – Mandrarossa – Settesoli  
Sicilia Nero d'Avola Saia 2019 – Feudo Maccari  
Sicilia Nero d'Avola Versace 2019 – Feudi del Pisciotto  
Sicilia Perricone Furioso 2018 – Assuli  
Sicilia Syrah Kaid 2019 – Alessandro di Camporeale  
Zhabib Passito 2020 – Hibiscus

## КАЛАБРИЯ

Calabria IGT Cheiras 2019 – Antonella Lombardo  
Cirò Rosso Classico Superiore 2019 – Vumbaca  
Cirò Rosso Classico Superiore Duca San Felice Riserva 2019 – Librandi  
Val di Neto IGT Grisara Pecorello 2020 – Roberto Ceraudo  
Zero Gaglioppo Rosato 2020 – Brigante

## БАЗИЛИКАТА

Aglianico del Vulture Calice 2019 – Donato D'Angelo di Filomena Rupp  
Aglianico del Vulture Il Repertorio 2019 – Cantine del Notaio

Aglianico del Vulture Nocte 2017 – Terra dei Re  
Aglianico del Vulture Re Manfredi 2018 – Re Manfredi – Cantina Terre degli Svevi  
Aglianico del Vulture Titolo 2019 – Elena Fucci

## АБРУЦЦО

Terre di Chieti IGT 8 ½ Pecorino 2020 – Villa Medoro  
Abruzzo Pecorino Superiore Tegèo 2019 – Codice Vino  
Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Spelt 2020 – La Valentina  
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Zanna Riserva 2017 – Dino Illuminati  
Montepulciano d'Abruzzo Capo Le Vigne 2017 – VignaMadre  
Montepulciano d'Abruzzo Casauria Podere Castorani Riserva 2017 – Castorani  
Montepulciano d'Abruzzo Mo Riserva 2017 – Cantina Tollo  
Montepulciano d'Abruzzo Vign. Sant'Eusanio 2019 – Valle Reale  
Colline Pescaresi IGT Pecorino 2020 – Tiberio  
Terre Aquilane IGT Supergiuila Pecorino 2018 – Cataldi Madonna  
Trebiano d'Abruzzo 2017 – Valentini  
Trebiano d'Abruzzo Superiore 2019 – Inalto Vini D'Altura  
Trebiano d'Abruzzo Superiore Castello di Semivicoli 2019 – Masciarelli  
Trebiano d'Abruzzo Superiore Mario's 47 2019 – Tenuta Terraviva  
Tullum Pecorino Biologico 2020 – Feudo Antico

## МОЛИЗЕ

Molise Aglianico Contado Riserva 2017 – Di Majo Norante

## ЛИГУРИЯ

Colli di Luni Vermentino Boboli 2020 – Giacomelli  
Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera 2020 – Lunae Bosoni  
Colli di Luni Vermentino Sarticola 2020 – La Baia del Sole – Federici  
Colli di Luni Vermentino Superiore Villa Linda 2020 – Pietra del Focolare  
Dolceacqua Bricco Arcagna 2019 – Terre Bianche  
Riviera Ligure di Ponente Pigato di Albenga Saleasco 2020 – Calleri  
Rossese di Dolceacqua Posaù 2019 – Maccario Dringenberg

## ВАЛЛЕ-Д'АКОСТА

VdA Chambave Muscat 2019 – La Vrille  
VdA Chardonnay 770 2019 – Rosset Terroir  
VdA Chardonnay Cuvée Bois 2019 – Crêtes  
VdA Petite Arvine 2020 – Otтин  
VdA Pinot Gris 2020 – Lo Triolet  
VdA Pinot Noir Semel Pater 2019 – Anselmet

## АПУЛИЯ

Rosso Salento DOC 1943 del Presidente 2019 – Due Palme  
Valle d'Itria IGT Askos Verdecia 2020 – Masseria Li Veli  
Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé 2019 – Rubino  
Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines Negroamaro 2019 – Varvaglione 1921  
Edmond Dantes Pas Dosé Metodo Classico – Felline  
Salento IGT Es 2019 – Fino

Salento IGT Five Roses 77° Anniversario 2020 – Leone de Castris  
Gioia del Colle Primitivo 17 Vign. Montevella 2018 – Polvanera  
Gioia del Colle Primitivo Ipnótico 2019 – Terre dei Vaaz  
Gioia del Colle Primitivo Marpione Riserva 2018 – Tenuta Viglione  
Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2018 – Tenute Chiaromonte  
Gioia del Colle Primitivo Senatore 2018 – Coppi  
Salento IGT Graticciaia 2016 – Agricole Vallone  
Salento IGT Notarpanaro 2016 – Taurino  
Salento Rosato IGT Ottorosa 2020 – Carvinea  
Primitivo di Manduria Lirica 2019 – Produttori di Manduria  
Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2020 – Cantine Paololeo  
Primitivo di Manduria Piano Chiuso 26 27 63 Ris. 2018 – Masca del Tacco  
Primitivo di Manduria Raccontami 2019 – Vespa – Vignaioli per Passione  
Primitivo di Manduria Sessantanni 2018 – San Marzano  
Salice Salentino Le Pitre 2019 – Mottura Vini del Salento

## ЛОМБАРДИЯ

Botticino Gobbio 2018 – Noventa  
Brut Metodo Classico – Monsupello  
Franciacorta Brut – Corte Fusia  
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2016 – Bellavista  
Franciacorta Dosage Zéro 2013 – Castello Bonomi  
Franciacorta Dosage Zéro Cuvée Annamaria Clementi Ris. 2011 – Ca'del Bosco  
Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 33 2013 – Ferghetta  
Franciacorta Extra Brut 2014 – Lo Sparviere  
Franciacorta Extra Brut 2016 – Ricci Curbastro  
Franciacorta Extra Brut Animante – Barone Pizzini  
Franciacorta Extra Brut Boschedòr 2016 – Bosio  
Franciacorta Extra Brut Comari del Salem 2014 – Uberti  
Franciacorta Nature 61 2014 – Berlucchi & C.  
Lugana Riserva del Lupo 2018 – Ca' Lojera  
Lugana Superiore Madonna della Scoperta 2019 – Perla del Garda  
Lugana Superiore Sel. Fabio Contato Riserva 2019 – Cà Maiol  
Metodo Classico Brut 1870 Antonio Giorgi 2012 – Giorgi  
Note d'Agosto Extra Brut Metodo Classico Rosé 2017 – Brandolini  
Oltrepò Pavese Buttafuoco Storico V. Sacca del Prete 2017 – Fiamberti  
Oltrepò Pavese Cruasé Roccapietra 2015 – Scuropasso – Roccapietra  
Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Extra Brut Vergomberra 2016 – Bruno Verdi  
Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosé Cuvée Rosé 2013 – Calatroni  
Oltrepò Pavese Pinot Nero Tavernetto 2018 – Conte Vistarino  
Riviera del Garda Classico Gropello 2020 – Sincette  
Riviera del Garda Classico Valtènesi Chiaretto Lettera C 2019 – Pasini San Giovanni  
Riviera del Garda Classico Valtènesi Chiaretto RosaMara 2020 – Costaripa  
Valtellina Sforzato Albareda 2019 – Mamete Prevostini  
Valtellina Sfurat 5 Stelle 2018 – Nino Negri  
Valtellina Superiore Inferno Riserva 2016 – Rainoldi  
Valtellina Superiore Sassella Stella Reticca 2017 – Ar.Pe.Pe



## ЛУЧШЕЕ ИГРИСТОЕ ВИНО

Награда Bollicine dell'Anno винного справочника Vini d'Italia 2022, присуждаемая лучшему игристому вину года, досталась Cartizze Brut La Rivetta'20 от Villa Sandi.

Винодельня Villa Sandi, расположенная среди холмов региона Марка-Тревиджиана, принадлежит семье Моретти Полегато. Многие поколения семьи занимались виноделием. Поместье – настоящий архитектурный шедевр, история которого началась в 1622 году. Здесь останавливался Наполеон Бонапарт, известные художники и писатели. Сегодня вилла является штаб-квартирой компании, в ее интерьерах проводятся занятия для сомелье, лекции и дегустации с всемирно известными экспертами. Villa Sandi входит в исследовательскую группу по изучению инновационных технологий в сфере виноделия Wine Research Team, а также в комитет Grandi Cru d'Italia как один из лучших



производителей просекко. Виноградники Villa Sandi находятся в самом центре престижных районов Вальдобьядене и Картицце. На головокруглых склонах живописного холма Картицце 40 хозяйств возделывают 107 га виноградников. Из собранного винограда производится 1,2 млн бутылок вина высочайшего качества, ставшего мировым брен-

дом. Именно здесь рождается Cartizze от виллы Санди, которое выпускается в объеме около 15 тыс. бутылок в год. Это вино уже в 12-й раз удостоено награды Tre Vicchieri. Однако в его версии 2020 года есть нюансы. «В 2020-м мы собрали один из самых впечатляющих урожаев за последние годы: летом были хорошие колебания дневных и ночных температур, сен-

тябрь порадовал отличной погодой, и собранный виноград продемонстрировал отличное качество», – отметил энолог и технический директор винодельни Стефано Гава. Ароматический потенциал оказался интенсивнее и глубже, чем прежде.

Производственный девиз Стефано Гава – «Делать как можно более свежие вина!».

В Cartizze Brut La Rivetta'20 есть не только фруктовые тона, но и тонкая комбинация ароматов, типичных для территории произрастания винограда сорта Глера. Вино открывается мягкими нотами белого персика, жасмина и базилика. Во рту его нежный аромат подчеркивается непрерывной чередой пузырьков углекислого газа, оставаясь сухим и изящным и завершаясь тонкой нотой миндаля и цитрусовых. Это вино идеально сочетается с ризотто со средиземноморскими травами.

Подробнее о винодельне: [www.villasandi.it/it/](http://www.villasandi.it/it/)



### САРДИНИЯ

Alghero Cabernet Marchese di Villamarina Riserva 2017 – Tenute Sella & Mosca  
Cannonau di Sardegna 2019 – Antonella Corda  
Cannonau di Sardegna Cl. Dule 2018 – Gabbas  
Cannonau di Sardegna L'Ora Grande 2019 – Contralta  
Carignano del Sulcis 6Mura Riserva 2018 – Cantina Giba  
Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2017 – Cantina Santadi  
Nuraghi IGT Nuracada 2019 – Audarya  
Mandrolisai DOC Sobi 2019 – Bentu Luna  
Nuraghi IGT Turriga 2017 – Argiolas  
Vermentino di Gallura Petrizza 2020 – Masone Mannu  
Vermentino di Gallura Superiore Maia 2019 – Siddùra  
Vermentino di Gallura Superiore Sciala 2020 – Surrau  
Vermentino di Sardegna Stellato 2020 – Pala  
Vermentino di Sardegna Tuvaes 2020 – Cherchi

### ЛАЦИО

Lazio IGT Anthium Bellone 2020 – Casale del Giglio  
Lazio Bianco IGT Donna Adriana 2019 – Castel de Paolis  
Lazio Bianco IGT Fiorano Bianco 2019 – Tenuta di Fiorano  
Lazio IGT Habemus 2019 – San Giovenale  
Lazio Rosso IGT Montiano 2018 – Famiglia Cotarella – Falesco  
Civitella d'Agliano IGT Poggio della Costa 2020 – Mottura  
Lazio Bianco IGT Poggio Triale 2019 – Pazzaglia  
Roma Malvasia Puntinata 2020 – Poggio Le Volpi

### TRENTINO

L'Ora Nosiola 2018 – Pravis  
San Leonardo 2016 – San Leonardo  
Teroldego Rotaliano Vigilius 2018 – De Vescovi Ulzbach  
Trentino Müller Thurgau Viach 2020 – Corvée  
Trentino Nosiola Largiller 2013 – Toblino  
Trentino Pinot Nero V. Cantanghel 2018 – Maso Cantanghel  
Trento Brut Altemasi Graal Riserva 2014 – Cavit  
Trento Brut Blanc de Blancs – Maso Martis  
Trento Brut Cuvée dell'Abate Riserva 2010 – Abate Nero  
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 – Ferrari  
Trento Brut Nature 2015 – Moser  
Trento Brut Rotari Flavio Riserva 2013 – Mezzacorona  
Trento Dosaggio Zero Letrari Riserva 2015 – Letrari  
Trento Pas Dosé Balter Riserva 2014 – Nicola Balter  
Тичино (Швейцария)  
Ticino Merlot Carato Riserva 2018 – Vini Angelo Delea  
Ticino Rosso Scala 2018 – Cantina Kopp von der Crone Visini

### УМБРИЯ

Bianco Umbria IGT Adarmando 2019 – Giampaolo Tabarrini  
Bianco Umbria IGT Cervaro della Sala 2019 – Castello della Sala  
Bianco Umbria IGT Fiorfiore 2019 – Roccafiore  
Montefalco Rosso 2018 – Briziarelli  
Montefalco Sagrantino 2016 – Antonelli – San Marco  
Montefalco Sagrantino 2017 – F.lli Pardi  
Montefalco Sagrantino 25 Anni 2016 – Arnaldo Caprai  
Montefalco Sagrantino Collenottolo 2016 – Tenuta Bellafonte  
Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna 2018 – Barberani  
Orvieto Classico Superiore Mare Antico 2019 – Decugnano dei Barbi  
Orvieto Classico Superiore V. T. 2018 – Palazzone

Ràmicci Ciliegiolo 2018 – Leonardo Bussoletti  
Todi Grechetto I Rovi 2019 – Cantina Peppucci  
Torgiano Bianco Torre di Giano V. Il Pino 2018 – Lungarotti  
Trasimeno Gamay C'Osa Ris. 2019 – Madrevite

### ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Arvange Pas Dosè Metodo Classico – Cantina Valtidone  
Emilia IGT Callas Malvasia 2020 – Monte delle Vigne  
Lambrusco di Sorbara Brut Rosé Metodo Classico 2016 – Cantina della Volta  
Lambrusco di Sorbara Brut Rosé Silvia Zucchi 2020 – Zucchi  
Lambrusco di Sorbara Leclisse 2020 – Alberto Paltrinieri  
Lambrusco di Sorbara V. del Cristo 2020 – Cavicchioli  
Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium 2020 – Cleto Chiarli Tenute Agricole  
Reggiano Lambrusco Concerto 2020 – Ermete Medici&Figli  
Romagna Albana Secco Codronchio 2019 – Fattoria Monticino Rosso  
Romagna Albana Secco I Croppi 2020 – Celli  
Romagna Sangiovese Brisighella Corallo Rosso 2019 – Gallegati  
Romagna Sangiovese Modigliana I Probi Riserva 2018 – Villa Papiano  
Romagna Sangiovese Oriolo 2018 – I Sabbioni  
Romagna Sangiovese Predappio Godenza 2019 – Noelia Ricci  
Romagna Sangiovese Serra Il Beneficio Riserva 2017 – Costa Archi

### МАРКЕ

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Ambrosia Riserva 2018 – Vignamato  
Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2018 – Umani Ronchi  
Castelli di Jesi Verdicchio Classico Rincrocca Riserva 2018 – La Staffa  
Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Sisto Riserva 2018 – Tenute San Sisto – Fazi Battaglia  
Castelli di Jesi Verdicchio Classico V. Il Cantico della Figura Riserva 2018 – Andrea Felici  
Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Riserva 2018 – Bucci  
Marche IGT Cinabro 2017 – Le Caniette  
Marche IGT Il San Lorenzo Bianco 2008 – Fattoria San Lorenzo  
Lacrima di Morro d'Alba Superiore Orgiolo 2019 – Marotti Campi  
Offida Pecorino 2020 – Santori  
Offida Pecorino Artemisia 2020 – Tenuta Spinelli  
Offida Pecorino Montemisio 2020 – Castignano – Cantine dal 1960  
Offida Pecorino Vignagulia 2020 – Emanuele Dianetti  
Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2018 – Velenosi  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Dominè 2019 – Pievalta  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Ergo Mirizzi 2019 – Montecappone – Mirizzi  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2019 – Gioacchino Garofoli  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Stefano Antonucci 2019 – Santa Barbara  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Ylice 2019 – Poderi Mattioli  
Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva 2018 – Belisario  
Verdicchio di Matelica Collestefano 2020 – Collestefano  
Verdicchio di Matelica Vertis 2019 – Borgo Paglianello  
Verdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2018 – Bisci  
Verdicchio di Matelica Villa Marilla 2019 – Marco Gatti

### КАМПАНИЯ

Campi Flegrei Falanghina Cruna deLago 2019 – La Sibilla  
Campania IGT Core Bianco 2020 – Montevetrano  
Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2020 – Marisa Cuomo  
Costa d'Amalfi Ravello Bianco Selva delle Monache 2020 – Ettore Sammarco  
Falanghina del Sannio Janare Anima Lavica 2020 – La Guardiense  
Falanghina del Sannio Svelato 2020 – Terre Stregate  
Falanghina del Sannio Taburno 2020 – Fontanavecchia  
Falanghina del Sannio Taburno Bonea 2020 – Masseria Frattasi  
Fiano di Avellino 2020 – Tenuta Scuotto  
Fiano di Avellino 2020 – Colli di Lapio  
Fiano di Avellino Pietramara Et. Bianca Riserva 2018 – I Favati  
Fiano di Avellino Tognano 2018 – Rocca del Principe  
Greco di Tufo Greco 2019 – Pietracupa  
Greco di Tufo Aletheia Riserva 2019 – Donnachiaro  
Greco di Tufo Le Arcaie 2020 – Passo delle Tortore  
Greco di Tufo Miniere Riserva 2019 – Cantine dell'Angelo  
Greco di Tufo Vittorio Riserva 2008 – Di Meo  
Terre del Volturno IGT Morrone Pallagrello Bianco 2019 – Alois Pian di Stio 2020 – San Salvatore 1988  
Taurasi V. Macchia dei Goti 2017 – Antonio Caggiano

### ФРИУЛИ ВЕНЕЦИЯ ДЖУЛИЯ

Venezia Giulia IGT Braide Alte 2019 – Livon  
Collio Bianco Broy 2019 – Eugenio Collavini  
Collio Bianco Fosarin 2019 – Ronco dei Tassi  
Collio Bianco Langor Giulio Locatelli Riserva 2019 – Tenuta di Angoris  
Collio Chardonnay 2020 – Colle Duga  
Collio Friulano 2019 – Tenuta Stella  
Collio Friulano 2020 – Tenuta Borgo Conventi  
Collio Friulano 2020 – Schiopetto  
Collio Friulano Skin Riserva 2017 – Primosic  
Collio Malvasia 2020 – Doro Princic  
Collio Malvasia Miklus 2018 – Draga – Miklus  
Collio Sauvignon 2020 – Tiare – Roberto Snidarci  
Collio Sauvignon Riserva 2017 – Russiz Superiore  
Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2020 – Venica & Venica  
Venezia Giulia IGT Desiderium I Ferretti 2019 – Tenuta Luisa  
Venezia Giulia IGT Eclisse 2019 – La Roncaia  
Friuli Colli Orientali Biancosesto 2019 – Tunella  
Friuli Colli Orientali Friulano 2020 – Torre Rosazza  
Friuli Colli Orientali Pinot Bianco Myò 2019 – Zorzettig  
Friuli Colli Orientali Sauvignon Zuc di Volpe 2020 – Volpe Pasini  
Friuli Cabernet Franc 2018 – Le Monde  
Friuli Isonzo Sauvignon Vieris 2019 – Vie di Romans  
Venezia Giulia IGT Nekaj 2017 – Damijan Podversic  
Rosazzo DOCG Terre Alte 2018 – Livio Felluga  
Venezia Giulia IGT Tal Lùc Cuvée .5.6 – Lis Neris  
Venezia Giulia IGT Vintage Tunina 2019 – Jermann

### ВЕНЕТО

Amarone della Valpolicella 2017 – Monte Zovo – Famiglia Cottini  
Amarone della Valpolicella Classico 2013 – Giuseppe Quintarelli  
Amarone della Valpolicella Classico 2012 – Bertani  
Amarone della Valpolicella Classico 2016 – Brigaldara  
Amarone della Valpolicella Classico 2017 – Allegrini

(Продолжение на стр. 12)

# ЛУЧШЕЕ БЕЛОЕ ВИНО ГОДА



**Главный приз винного гида Vini d'Italia 2022 в номинации Vino Bianco dell'Anno получило Rosazzo Terre Alte '18 – «икона» итальянского белого вина от винодельни Livio Felluga.**

Звание «Лучшее белое вино года» для Rosazzo Terre Alte '18 – награда более чем заслуженная. За 40 лет истории Terre Alte стало символом made in Italy в той же степени, как костюм от Armani. Многих иностранных виноделов, долгое время убежденных, что великие вина Италии – вина исключительно красные, Terre Alte заставило изменить свое мнение. Оно стало несомненным свидетельством качественного потенциала итальянских белых вин. Путь к стилистическому обновлению белых вин, адаптации их к требованиям времени начался в регионе Фриули в середине 70-х годов прошлого века. Уже тогда здесь производилось



немало очень легких и простых белых вин. Эпохальные изменения начались с винодельни Livio Felluga. Ее основатель Ливио Феллуга, ныне считающийся патриархом фриульского виноградарства, приехал сюда из Истрии в 1930-х годах, чтобы продол-

жить дело своих предков. В середине 50-х годов в Браззано-ди-Кормонс он основал компанию, носящую его имя. После смерти дело Ливио Феллуга продолжают четверо его сыновей. Им досталось в наследство почти 180 га виноградников на склоне холма в Розаццо и ближайших окрестностях. По словам Андреа Феллуга, еще в конце 70-х годов, будучи подростком, он часто слышал, как его брат Маурицио говорил энولوгу винодельни о желании создать своего рода суперфриулан – полнотелое вино, способное долго созревать в бутылке. Так в 1981 году родился первый урожай Terre Alte.

«Мой отец поначалу скептически относился к этой идее, – добавляет Андреа Феллуга. – Но после первых дегустаций заявил, что этому новому вину будет присвоена категория Дос и этикетка с географической картой». Вначале выпускалось немного буты-

лок бленда с сортом Фриуло (он составлял более 50%) с добавлением около четверти объема Совиньона и почти четверти Пино Бьянко, которое в то время итальянские питомники часто путали с Шардоне. Сегодня производится около 40 тыс. бутылок Rosazzo Docc в год.

Rosazzo Terre Alte '18, лучшее белое вино года, получившее Tre Vicchieri, обладает великолепным соломенно-желтым цветом с мягкими зеленоватыми отблесками. В аромате – буйство фруктовых тонов с сильными нотками шалфея и лекарственных трав и легким «воспоминанием» о корице. Вкус вина богатый и щедрый: после более чем девяти месяцев на осадке молодое вино постепенно смягчается, сохраняя приятную плотность. Послевкусие светлое, сияющее и отличается особой стойкостью.

Подробнее о винодельне: [www.liviofelluga.it](http://www.liviofelluga.it)



## КАКИЕ ВИНА ИТАЛИИ ПОЛУЧИЛИ TRE VICCHIERI?

(Окончание. Начало на стр. 10 – 11)



Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe 2013 – Masi  
Amarone della Valpolicella Classico De Buris Riserva 2010 – Tommasi Viticoltori  
Amarone della Valpolicella Classico Monte Ca' Bianca Riserva 2016 – Lorenzo Begali  
Amarone della Valpolicella Classico Vign. di Ravazzol 2016 – Ca'La Bionda  
Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi Riserva 2015 – Guerrieri Rizzardi  
Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua Riserva 2013 – Pasqua  
Amarone della Valpolicella Maternigo Riserva 2016 – F.lli Tedeschi  
Amarone della Valpolicella Monte Danieli Riserva 2013 – Corte Rugolin  
Bardolino Classico 2020 – Le Tende  
Campo Sella 2017 – Sutto  
Capitel Croce 2020 – Roberto Anselmi  
Cartize Brut La Rivetta 2020 – Villa Sandi  
Colli Euganei Merlot Casa del Merlo 2018 – Il Filò delle Vigne  
Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano Extra Brut 2020 – BiancaVigna  
Custoza San Michelin 2020 – Gorgo  
Custoza Superiore Amedeo 2019 – Cavalchina  
Custoza Superiore Ca' del Magro 2019 – Monte del Frà  
Veneto Orientale IGT Hora Prima 2018 – Mosole  
Lessini Durello Extra Brut Cuvée Augusto Metodo Classico Riserva 2014 – Dal Cero – Tenuta Corte Giacobbe  
Lugana Benedictus 2019 – Le Morette  
Lugana Molceo Riserva 2019 – Ottella  
Bianco Veneto IGT Madre 2019 – Italo Cescon  
Montello e Colli Asolani Il Rosso dell'Abazia 2017 – Serafini & Vidotto  
Montello e Colli Asolani Venegazzù Superiore Capo di Stato 2017 – Loredan Gasparini  
Recioto della Valpolicella Classico 2013 – Viviani  
Riesling Collezione di Famiglia 2017 – Roeno  
Soave Classico Calvarino 2019 – Leonildo Pieropan  
Soave Classico Monte Fiorentine 2019 – Ca'Rugate  
Soave Classico Roccolo del Durlò 2019 – Le Battistelle  
Soave Classico Staforte 2019 – Graziano Prà  
Valdobbiadene Brut Ius Naturae 2020 – Bortolomio  
Valdobbiadene Extra Dry Giustino B 2020 – Ruggeri & C.  
Valdobbiadene Rive di Col San Martino Brut Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2020 – Merotto  
Valdobbiadene Rive di Collalto Extra Brut 2020 – Borgoluce  
Valdobbiadene Rive di Refrontolo Brut Col del Forno 2020 – Andreola  
Valdobbiadene Rive di Rua Brut Particella 181 2020 – Sorelle Bronca  
Valpolicella Classico Superiore San Giorgio Alto 2017 – Monte dall'Ora  
Valpolicella Superiore 2019 – I Campi  
Valpolicella Superiore La Bandina 2018 – Tenuta Sant'Antonio  
Venezia Chardonnay 2018 – Barollo

## ПЬЕМОНТ

Alta Langa Brut Rosé Riserva 2015 – Colombo – Cascina Pastori  
Alta Langa Pas Dosé Zero Riserva 2015 – Enrico Serafino  
Barbaresco Asili Riserva 2016 – Bruno Giacosa  
Barbaresco Asili Riserva 2016 – Ca'del Baio  
Barbaresco Crichèt Pajé 2013 – Roagna  
Barbaresco Pajoré 2018 – Bel Colle  
Barbaresco Pajoré 2018 – Sottimano  
Barbaresco Rabajà 2018 – Giuseppe Cortese  
Barbaresco Rabajà Riserva 2015 – Bruno Rocca  
Barbaresco Rio Sordo 2018 – Cascina delle Rose  
Barbaresco Sorì Paitin V. V. Riserva 2016 – Paitin  
Barbera d'Asti Bosco Donne 2020 – Gianni Doglia  
Barbera d'Asti Camp du Rouss 2019 – Coppo  
Barbera d'Asti Superiore La Luna e i Falò 2019 – Vite Colte  
Barbera d'Asti Superiore V. La Mandorla 2019 – Luigi Spertino  
Barbera del M.to Superiore Albarola 2017 – Tacchino  
Barbera del M.to Superiore Bricco Battista 2017 – Giulio Accornero e Figli  
Barolo Aleste 2017 – Luciano Sandrone  
Barolo Arborina 2017 – Elio Altare  
Barolo Bricco Boschis V. San Giuseppe Riserva 2015 – Cavallotto – Tenuta Bricco Boschis  
Barolo Bricco delle Viole 2017 – G. D. Vajra  
Barolo Brunate 2017 – Enzo Boglietti  
Barolo Cannubi 2017 – G. B. Burlotto  
Barolo Cannubi 2017 – Réva  
Barolo Castelletto Riserva 2015 – Fortemasso  
Barolo Cerviano-Merli 2017 – Abbona  
Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2017 – Domenico Clerico  
Barolo Ginestra Riserva 2013 – Paolo Conterno  
Barolo Lazzarito Riserva 2015 – Ettore Germano  
Barolo Liste 2016 – Giacomo Borgogno & Figli  
Barolo Meriame 2017 – Paolo Manzone  
Barolo Monfortino Riserva 2015 – Giacomo Conterno  
Barolo Ornato 2017 – Pio Cesare  
Barolo Ravera Bricco Pernice 2016 – Elvio Cogno  
Barolo Ravera Riserva 2015 – Cascina Lo Zoccolao  
Barolo Rive 2017 – Negretti  
Barolo Rocche di Castiglione 2017 – F.lli Monchiero  
Barolo Rocche di Castiglione 2017 – Vietti  
Barolo Sarmassa V. Bricco Riserva 2015 – Giacomo Brezza & Figli  
Barolo Sarmassa V. Merenda 2017 – Giorgio Scarzello e Figli  
Barolo Sottocastello di Novello 2017 – Ca'Viola  
Barolo Vigna Rionda 2015 – Figli Luigi Oddero – Tenuta Parà  
Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2017 – Giovanni Rosso  
Barolo Vigna Rionda Riserva 2015 – Massolino – Vigna Rionda Bocca 2017 – Le Piane  
Colli Tortonesi Timorasso Cavallina 2019 – Claudio Mariotto  
Derthona Montecitorio 2019 – Vigneti Massa  
Dogliani Superiore Maioli 2019 – Anna Maria Abbona  
Erbaluce di Caluso La Rustia 2020 – Orsolani  
Gattinara Osso San Grato Riserva 2017 – Antonolo  
Gavi del Comune di Gavi Et. Gialla 2020 – La Mesma  
Gavi del Comune di Gavi Minaia 2020 – Nicola Bergaglio  
Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2020 – La Toledana  
Ghemme Santa Fé 2016 – Ioppa  
Grignolino d'Asti Monferace 2016 – Tenuta Santa Caterina  
Grignolino del M.to Casalese 2020 – Sulin  
Lessona 2018 – Villa Guelpa

Marcalberto Blanc de Blancs Pas Dosé Metodo Classico – Marcalberto  
Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2020 – Ca'd'Gal  
Moscato d'Asti Volo di Farfalle 2020 – Scagliola  
Nizza La Court 2018 – Michele Chiarlo  
Nizza Tre Roveri 2019 – Pico Maccario  
Ovada Convivio 2019 – Gaggino  
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2017 – Isolabella della Croce  
Roero Arneis Camestri 2020 – Marco Porello  
Roero Arneis Cecu d'La Biunda 2020 – Monchiero Carbone  
Roero Arneis Sarun 2020 – Stefanino Costa  
Roero Mompissano Riserva 2018 – Cascina Ca'Rossa  
Roero Sudisfà Riserva 2018 – Angelo Negro  
Roero V. Mombeltramo Ris. 2017 – Malvirà  
Ruché di Castagnole M.to Clàsic 2020 – Ferraris Agricola  
Ruché di Castagnole M.to Laccento 2020 – Montalbera

## ТОСКАНА

Classico Superiore Riserva  
Bolgheri Rosso Superiore 2018 – Tenuta Argentiera  
Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco 2018 – Grattamacco  
Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2018 – Ornellaia  
Bolgheri Rosso Superiore Podere Ritorti 2018 – I Luoghi  
Bolgheri Rosso Volpòlo 2019 – Podere Sapaio  
Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri 2018 – Castello di Bolgheri  
Bolgheri Superiore Sassicaia 2018 – Tenuta San Guido  
Brunello di Montalcino 2016 – Castelfiorentino  
Brunello di Montalcino 2016 – Tenuta Fanti  
Brunello di Montalcino 2016 – Fattoria dei Barbi  
Brunello di Montalcino 2016 – Baricci  
Brunello di Montalcino 2016 – Fuligni  
Brunello di Montalcino 2016 – Pietrosò  
Brunello di Montalcino 2016 – Castiglion del Bosco  
Brunello di Montalcino 2016 – Ridolfi  
Brunello di Montalcino Cerretalto 2015 – Casanova di Neri  
Brunello di Montalcino Colombaiolo Riserva 2015 – Casisano  
Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Riserva 2015 – Tenuta di Sesta  
Brunello di Montalcino Fiore di No 2016 – La Fiorita  
Brunello di Montalcino Giodo 2016 – Giodo  
Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2016 – Il Marroneto  
Brunello di Montalcino Riserva 2013 – Biondi – Santi Tenuta Greppo  
Brunello di Montalcino Riserva 2015 – Le Macioche  
Brunello di Montalcino Riserva 2015 – Poggio di Sotto  
Brunello di Montalcino V. del Suolo 2016 – Argiano  
Brunello di Montalcino V. Spuntali 2016 – Val di Suga  
Caburnio 2017 – Tenuta Monteti  
Caiarossa 2018 – Caiarossa  
Carmignano Riserva 2018 – Piaggia  
Carmignano Riserva 2018 – Tenuta Le Farnete – Cantagallo  
Carmignano V. Grumarello Riserva 2016 – Artimino  
Cepparello 2018 – Isole e Olena  
Chianti Classico 2019 – L'Erta di Radda  
Chianti Classico 2019 – Castello di Radda  
Chianti Classico 2019 – Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari  
Chianti Classico Capraia Riserva 2018 – Rocca di Castagnoli  
Chianti Classico Casanova dell'Aia 2019 – Istine  
Chianti Classico Ducale Riserva 2018 – Ruffino



## ЛУЧШЕЕ РОЗОВОЕ ВИНО ГОДА

Титул Rosato dell'Anno («Розовое вино года 2022») гид Vini d'Italia 2022 присудил Zero Gaglioppo Rosato 2020 от калабрийского хозяйства Brigante Azienda Agricola.

Производство розового вина в Калабрии имеет глубокие традиции. Оно никогда не знало кризисов, даже когда в остальной части Италии его потребление падало до предельно минимального уровня. В последнее десятилетие розовое было единственным вином, с которым калабрийские производители больше всего экспериментировали: сочетали местный и импортный виноград, использовали перезрелые ягоды, выдерживали вино в баррике и т. д. Даже в приверженном традициям Чиро практически все винодельни предлагают инновационное розовое вино. Потомственные виноделы Стефания Каре и ее муж Энцо Сестито, кото-

рый является агрономом компании Brigante, возделывают органическими методами свои 10 га виноградников в холмистой местности. Они выпускают несколько тысяч бутылок вина, которое хорошо отражает место своего изготовления и его винодельческие традиции.

«Мы уже производили обычное розовое вино, – рассказывают Стефания и Энцо, – когда начали размышлять о том, каким станет наше альтернативное розовое. Хотелось создать что-то другое, при этом не слишком далеко отходя от местных винодельческих обычаев».

Был выбран старинный сорт Гальоппо и формат упаковки (литровая бутылка). Однако виноделы понимали: чтобы идти против течения, этого недостаточно. Так родился проект Zero, где ноль означает отсутствие сульфитов, дрожжей и фильтрации.



Линия Zero включает в себя красное и розовое вина. В компании начали с самого высокого виноградника – ягоды на нем созревают немного позже других, но благодаря морскому бризу и большой разнице температур хорошо сохраняют кислотность, отлично при этом созревая.

Для производства Zero Rosato применяется древний метод pista e mutta: производители ограничиваются мягким прессованием и короткой мацерацией на кожице, достаточной для достижения желаемого цвета. Полученное из суслу вино после самопроизвольного брожения и переливания выдерживается в течение нескольких месяцев в стали, а затем разливается в бутылки.

Zero Gaglioppo Rosato'20 отличается чистотой и элегантностью, ярким ароматом античной розы с нотами красных ягод, клубники, цитрусовых, дикой фиалки, мяты и белого перца. Вкус слегка танинный, пикантный, фруктовый, с идеально сбалансированной кислотностью, продолжительной ароматической стойкостью и завершенностью.

Подробнее о винодельне: [www.vinocirobrigante.it](http://www.vinocirobrigante.it)



Chianti Classico Fontalpino 2019 – Fattoria Carpineta Fontalpino  
Chianti Classico Gran Selezione 2018 – Tenuta di Lilliano  
Chianti Classico Gran Selezione Colledilà 2018 – Barone Ricasoli  
Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano 2018 – Rocca delle Macie  
Chianti Classico Gran Selezione V. del Capannino 2018 – Bibbiano  
Chianti Classico Gran Selezione V. del Sorbo 2018 – Fontodi  
Chianti Classico Gran Selezione V. Grospoli 2018 – Lamole di Lamole  
Chianti Classico Gran Selezione Valiano 6.38 2018 – Piccini 1882  
Chianti Classico Il Grigio Riserva 2018 – San Felice  
Chianti Classico Lamole 2019 – I Fabbri  
Chianti Classico Classico Riserva 2015 – Castell'in Villa  
Chianti Classico Riserva 2017 – Val delle Corti  
Chianti Classico Riserva 2018 – Tenuta di Arceno  
Chianti Classico Riserva 2018 – Castello di Albola  
Chianti Classico Riserva 2018 – Castello di Volpaia  
Chianti Classico Storia di Famiglia 2019 – Famiglia Cecchi  
Chianti Classico V. Barbischio Riserva 2018 – Maurizio Alongi  
Chianti Colli Fiorentini Terre di Cino Riserva 2018 – Torre a Cona  
Chianti Rufina Nipozzano Riserva 2018 – Frescobaldi

Collegonzi Sangiovese 2018 – Sensi – Fattoria Calappiano  
Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2017 – Tenuta di Valgiano  
Cortona Syrah 2018 – Stefano Amerighi  
Costa dell'Argentario Ansonica 2020 – Antica Fattoria La Parrina  
Duemani 2018 – Duemani  
Filare 18 2019 – Tenuta Casadei  
Guardiavigna 2017 – Podere Forte  
I Sodi di San Niccolò 2017 – Castellare di Castellina  
La Regola 2018 – Podere La Regola  
Maremma Toscana Alicante Oltreconfine 2019 – Bruni  
Maremma Toscana Merlot Baffonero 2018 – Rocca di Frassinello  
Montecucco Rosso Riserva 2018 – Colle Massari  
Montecucco Rosso Sidus 2018 – Pianirossi  
Monteverro 2018 – Monteverro  
Montevervine 2018 – Montevervine  
Morellino di Scansano Madrechiesa Riserva 2018 – Terenzi  
Morellino di Scansano Riserva 2018 – Roccapesta  
Nobile di Montepulciano 2018 – Podere Le Berne  
Nobile di Montepulciano I Quadri 2018 – Bindella

Nobile di Montepulciano Il Nocio 2017 – Boscarelli  
Nobile di Montepulciano Le Caggiole 2018 – Poliziano  
Nobile di Montepulciano Silineo 2018 – Tenute del Cerro  
Nobile di Montepulciano V. V. del Salco 2018 – Salchetto  
Oreno 2019 – Tenuta Sette Ponti  
Orma 2019 – Orma  
Paleo Rosso 2018 – Le Macchiole  
Quercegrosse Merlot 2018 – Vallepicciola  
Riecine 2017 – Riecine  
Solaia 2018 – Marchesi Antinori  
Teuto 2018 – Tenuta Podernovo  
Uno 2018 – Tenuta Carleone  
Valdarno di Sopra Sangiovese V. Polissena 2018 – Il Borro  
Valdisanti 2018 – Tolaini  
Vernaccia di San Gimignano Carato 2018 – Montenidoli  
Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Riserva 2018 – Il Colombaio di Santa Chiara  
Vernaccia di San Gimignano Riserva 2017 – Panizzi  
Vin Santo di Carmignano Riserva 2013 – Tenuta di Capezzana

## ЛУЧШЕЕ КРАСНОЕ ВИНО



**В этом году премия *Vino Rosso dell'Anno Year* присуждается *Brunello di Montalcino Vigna del Suolo '16* от винодельни Argiano.**

Винодельня Арджано – одно из старейших поместий в Монтальчино, построенная почти 500 лет назад. Здешние вина пользовались большим успехом с тех пор, как в этих краях были посажены первые виноградники. В 80-е годы прошлого века благодаря стараниям Ноэми Мароне Чинзано и выдающегося энолога Джакомо Такиса винодельня стала одной из самых известных в регионе. В 2012 году поместье приобрел бразильский предприниматель Андре Сантос Эстеves, и через несколько лет началось подлинное возрождение компании. В основе успеха – реструктуризация виноградников и микроразделение каждого участка плантаций.

Сегодня винодельней Арджано руководят энолог и администратор Бернардино Сани и агроном Франческо Монари.

«Это самые старые виноградники в поместье, – говорит Бернардино Сани, – и, приехав сюда в 2014 году,



мы сразу поняли, что они заслуживают отдельной винификации. Виноград растет на высоте 320 м над уровнем моря, на глинисто-карбонатном мергеле, земля здесь богата окислительными – когда-то она была морским дном. Это идеальная почва для выражения характера нашего древнего сорта Санджовезе Гроссо, она придает винам пикантный кислотный профиль.

Как утверждают виноделы, урожай 2015 года был хорош, но в 2016 году –

просто ослепительный. Он обеспечил вину Brunello di Montalcino Vigna del Suolo '16 элегантность, выразительность и глубину. Длительное созревание в дубовых бочках объемом 15 гектолитров (с 2016 года используются также овалы бочки) и остановка в бутылке завершают процесс его создания.

Brunello di Montalcino имеет глубокий рубиновый цвет и открывается соблазнительным букетом, в котором ароматы спелой вишни и мелких

фруктов переходят в более сложные ноты табака, цветов и шиповника, а затем – в пряности и цедру цитрусовых. Вкус объемный, но не плотный, глубокий и чистый, с богатой кислотной структурой, поддержанной сочными фруктами и утонченными танинами. Это вино напористое, обладающее необычайной жизненной силой, которая говорит о великолепной выдержке.

Подробнее о винодельне:

[www.argiano.net](http://www.argiano.net)

## ЛУЧШЕЕ СЛАДКОЕ ВИНО ГОДА



**Награду *Vino dolce dell'Anno* («Лучшее сладкое вино 2022 года») справочник *Vini d'Italia 2022* присудил вину *Zhabib Passito '20 Hibiscus*.**

Хозяйство Hibiscus расположено на маленьком вулканическом острове Устика в Тирренском море, в 50 километрах к северу от Сицилии. На кусочке суши из черной лавы это единственная винодельня. Ее владельцы, агрономы Маргарита Лонго и Вито Барбера, – продолжатели семейной традиции, которая берет свое начало в 70-х годах прошлого века. Поместье Hibiscus располагает несколькими гектарами земли, на которой органическим способом производится виноград и небольшое количество вин. Владельцы сами занимаются агрономическими работами на винограднике на всех их этапах – от обрезки кустов до сбора урожая, от розлива в бутылки в крошечном погребе до отгрузки готового товара.

«Мы, два фермера, остаемся единственными виноделами в Устике, – говорят Маргарита Лонго и Вито Барбера. – По сути, мы находимся в стороне от динамичного винного рынка, не занимаемся маркетингом, и наша сила только



в отличном качестве наших вин». Конечно, это преувеличение. Служи об их продукции оказались простым, но эффективным способом продвижения. Виноделам удалось наладить обратную связь с потребителями, в том числе и за пределами острова. Запросы на их вина поступают от туристов и небольших торговых операторов из центральных и северных районов страны.

Причина признания их вин, полагают в компании Hibiscus, объясняется особенным сочетанием местных сортов винограда Катарратто, Грилло и Инзолия.

«Эти вина являются своего рода «текучей открыткой», – добавляют хозяйка поместья. – Они вызывают у людей воспоминания о наших краях, о Спалматоре и Трамонтана, об ароматах опунций и других средиземноморских кустарников, украшающих прекрасные пейзажи с бесчисленными террасами и каменными стенами».

Zhabib Passito '20 Hibiscus, завоевавшее титул «Лучшее сладкое вино 2022 года», создано из уникального винограда сорта Зибиббо, выращенного на вулканической почве. Оно от-

личается глубоким золотистым цветом, обладает интенсивным и чистым ароматом, вызывающим ассоциации с лавандой, миртом, бессмертником, цукатами абрикоса и финиками на интригующем минеральном фоне. Вкус вина яркий, сладкий и живой, поражающий утонченностью и гармонией. Знатки также отмечают техническую точность и четкую территориальную характеристику этого вина.

Подробнее о винодельне:

[www.agriturismohibiscus.com](http://www.agriturismohibiscus.com)





# КАКИЕ ВИНА ЗАВОЕВАЛИ ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ «КУБКА СВВР-2021»?

(Продолжение. Начало на стр. 1-3)

## СУХИЕ ВИНА. КРАСНЫЕ

вино	регион	итог
Вино коллекционное сухое красное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2015	Краснодарский край	87,14
Вино сухое красное «Красностоп Золотовский 2018. Винодельня Ведерников»	Ростовская область	88,6
Вино выдержанное сухое красное «Моно. Саперави» 2019	Краснодарский край	88,5
Вино с ЗГУ «Семигорье» сухое красное «Каберне Совиньон. Семейный резерв» 2019	Краснодарский край	87,57
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое красное «Саперави Тамани Reserve 17» 2017	Краснодарский край	86,74
Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Терруар. Красностоп-Саперави» 2018	Краснодарский край	88,4
Вино с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» красное «Каберне Совиньон. Квинтэссенция» 2019	Краснодарский край	87,3
Вино с ЗГУ «Кубань. Геленджик» сухое красное «Шато де Талю Каберне Совиньон Резерв» 2019	Краснодарский край	87,3
Вино с ЗГУ «Семигорье» сухое красное «Красностоп Золотовский на террасах» 2018	Краснодарский край	88,3
Вино с ЗГУ «Семигорье» сухое красное «Каберне Совиньон. Сикоры» 2018	Краснодарский край	86,54
Вино с ЗГУ «Семигорье» сухое красное «Каберне Совиньон. Семейный резерв» 2018	Краснодарский край	86,87
Вино с ЗГУ «Крым» сухое красное «Саперави Хевен» ТЗ «Esse» 2020	Республика Крым	86,87
Вино коллекционное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» 2015	Краснодарский край	87,2
Вино с ЗНМП «Сенной» выдержанное сухое красное «Фанагория. Формула Q» 2016, 2017, 2018, 2019	Краснодарский край	87,94
Вино с ЗНМП «Абрау-Дюрсо» сухое красное «Каберне Совиньон Абрау-Дюрсо» 2017	Краснодарский край	87,1
Вино сухое красное «Губернаторский резерв 2017. Винодельня Ведерников»	Ростовская область	88,77
Вино сухое красное «Западный склон Дивноморское» 2016	Краснодарский край	88
Вино с ЗНМП «Абрау-Дюрсо» сухое красное «Каберне Совиньон Абрау-Дюрсо» 2018	Краснодарский край	86,5
Вино с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» полусухое красное «Шираз» 2019	Краснодарский край	86
Вино с ЗГУ «Крым» сухое красное «Cabernet Sauvignon» 2019	Республика Крым	86,4
Вино с ЗГУ «Дагестан» сухое красное «Di Caspico Saperavi» 2020	Республика Дагестан	86,9
Вино выдержанное сухое красное «Мерло Тамани Reserve 17» 2017	Краснодарский край	86,47
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое красное «Ред Бленд. Нобл Селекшн» 2018	Краснодарский край	86,47
Вино с ЗГУ «Крым» сухое красное «Каберне Совиньон» ТЗ «Винодельня Бельбек» 2019	гфз Севастополь	86,97

## СУХИЕ ВИНА. БЕЛЫЕ

вино	регион	итог
ЗГУ «Семигорье» – «Рислинг. Семейный резерв» 2018	Краснодарский край	87,4
ЗГУ «Семигорье» – «Совиньон Блан. Семейный резерв» 2019	Краснодарский край	87,94
ЗНМП «Сенной» – «Рислинг Фанагории. Декантер 2016»	Краснодарский край	87,77
ЗГУ «Кубань. Долина Реки Афипис» – «Хихви Квеври» 2020	Краснодарский край	88,1
ЗГУ «Кубань. Новороссийск» – «Бюрнье. Шардоне» 2017	Краснодарский край	88
ЗГУ «Крым» – «Ркацители. Баррик» 2019	гфз Севастополь	87,84
ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» – «Рислинг» 2020	Краснодарский край	87,74
ЗГУ «Кубань. Новороссийск» – «Бюрнье. Вионье» 2017	Краснодарский край	87,24
«Оранж» серии «Спешел Лайн» 2020	Республика Крым	86,47
ЗГУ «Кубань. Новороссийск» – «Тристория» 2020	Краснодарский край	87,54
ЗГУ «Нижняя Волга» – «Рыжесть» 2020	Волгоградская область	86,87
«Roussanne de Gaï – Kodzor» 2020	Краснодарский край	86,7
ЗГУ «Крым» – «Меганом» 2020	Республика Крым	86,6
ЗГУ «Долина Дона» – «Сибирьковский. Винодельня Ведерников» 2020	Ростовская область	87,34
ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» – «Шато Тамань. Терруар. Шардоне» 2020	Краснодарский край	86,4

ЗГУ «Семигорье» – «Рислинг. Семейный резерв» 2019	Краснодарский край	87,07
ЗГУ «Крым» – «Ркацители. Оранж» ТЗ «Esse» 2020	Республика Крым	86,4
ЗГУ «Крым» – «Ркацители» ТЗ «Esse» 2020	Республика Крым	86,47
ЗГУ «Кубань. Новороссийск» – «Тристория. Шардоне» 2020	Краснодарский край	86,54
ЗГУ «Кубань» – «Вионье Ренессанс» 2019	Краснодарский край	86,2
«Совиньон Блан» 2020	Волгоградская область	87,94
ЗНМП «Абрау-Дюрсо» – «Рислинг Абрау-Дюрсо» 2019	Краснодарский край	86,44
ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» «Шардоне. Нобл Селекшн. Баррел Тач» 2016	Краснодарский край	87
ЗГУ «Кубань» «Тамага. Ркацители» 2020	Краснодарский край	86,67

## ИГРИСТЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ ВИНА

вино	регион	итог
Брют белое «Блан де Нуар» 2016	Краснодарский край	91,24
ЗГУ «Долина Дона» выд. экстра брют белое «Цимлянский черный/Сибирьковский 50/50. Винодельня Ведерников» 2017	Ростовская область	88,92
Брют розовое «Новый Свет. Пино Гри Миллезим» 2015	Республика Крым	90,2
Брют белое «Фанагория» 2014	Краснодарский край	89,84
ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выд. брют белое «Брют Резерв. Тет Де Шеваль» 2017	Краснодарский край	89
ЗГУ «Кубань» выд. брют белое «Премиум. Виктор Дравиньи» 2018	Краснодарский край	88,57
Экстра брют белое «Новый Свет. Рислинг Кюве Де Престиж» 2017	Республика Крым	87,6
ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выд. экстра брют белое «Мильстрим Ориджинал – Селлар классическое» 2018	Краснодарский край	86,67
ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выд. брют белое «Тет Де Шеваль» 2018	Краснодарский край	88,14
ЗГУ «Кубань» выд. брют розовое «Империал Кюве» 2015	Краснодарский край	87,37
Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Аристов. Кюве Александр. Блан де Блан» 2019	Краснодарский край	86,27
Экстра брют белое «Шато Тамань Резерв» 2014	Краснодарский край	88,34
ЗГУ «Кубань» выд. брют белое «Абрау-Дюрсо Блан Де Блан» 2018	Краснодарский край	87,34
Игристое вино с ЗГУ «Кубань. Крымск» выдержанное брют белое «Магнатум» 2018	Краснодарский край	86,84
Экстра брют белое с ЗНМП «Сенной» выд. «Блан Де Нуар. Мень» 2017	Краснодарский край	86,97
Выд. брют розовое «Новый Свет. Каберне» 2017	Республика Крым	88,2
ЗГУ «Кубань» выд. брют розовое «Премиум розовое. Виктор Дравиньи» 2018	Краснодарский край	87

## ИГРИСТЫЕ РЕЗЕРВУАРНЫЕ ВИНА

вино	регион	итог
ЗГУ брют розовое «Кубань. Таманский полуостров» ARISTOV 2020	Краснодарский край	86,17

## ЛИКЕРНЫЕ КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

вино	регион	итог
ЗГУ «Крым» выдержанное белое «Солнечная Долина» 2002	Республика Крым	93,3
ЗГУ «Крым» марочное десертное белое «Мускат белый Ливадия» 2013	Республика Крым	91,97
Десертное выдержанное «Самур» 2000	Республика Дагестан	90,44
ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное «Мадера Кубанская. Шато Тамань Резерв» 2007	Краснодарский край	90,27
ЗГУ «Крым» десертное белое «Кокур десертный Сурож» 2018	Республика Крым	89,17
ЗГУ «Крым» марочное белое «Мадера Серсиль» 2012	Республика Крым	88,74
ЗГУ «Крым» красное «Черный Доктор Солнечной Долины» 2012	Республика Крым	89,37
ЗГУ «Крым» красное «Малага Массандра» 2017	Республика Крым	89,77
ЗГУ «Крым» десертное красное «Бастардо Массандра» 2016	Республика Крым	90,07
ЗГУ «Крым» сладкое розовое «Мускат позднего сбора» 2020	Республика Крым	88,14
Напиток винный сладкий «Джаннет» 2017	Республика Крым	88,27
Десертное красное «Velvet Season. Саперави» 2020	Краснодарский край	87,27
Выдержанное «Херес Дагестанский» 2004	Республика Дагестан	88,3
ЗГУ «Крым» белое «Мадера Массандра» 2015	Республика Крым	87,34