

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 3 (77)  
Апрель 2024

### СОБЫТИЯ

#### TOP ITALIAN RESTAURANTS

#### В Казахстане назовут лучшие итальянские рестораны

15 мая 2024 года в Алматы, в рамках мирового турне вин Италии по версии Gambero Rosso, состоится церемония награждения лучших итальянских ресторанов в Казахстане.

«Много калорий под томатным соусом со щепоткой итальянского фольклора» – такую репутацию долгие годы имели итальянские рестораны за рубежом. Это время прошло. Качество итальянской кухни в мире давно вышло на иной уровень. Преодолев печально известный период мировой эпидемии, который необходимо как можно скорее забыть, хорошие новости об итальянской кухне, доказавшей исключительную способность к восстановлению и новаторству, поступают со всего мира.

Об этом говорится в электронном справочнике Top Italian Restaurants, который вот уже седьмой год внимательно отслеживает эволюцию итальянской кухни за рубежом.

(Продолжение на стр. 3)

## АНАСТАСИЯ ШАМРИЦКАЯ: «ВИННЫЙ ТУРИЗМ – ЭТО ПОВОД ДЛЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ ГОРДОСТИ»

В 2023 году «Фанагория» произвела более 1,6 млн дал тихих вин, более 284 тыс. дал игристых вин, а также более 64 тыс. дал виноградных водок и 119 тысяч дал коньяков, сохранив объем выпуска продукции на уровне 2022 года. О том, каковы прогнозы на 2024 год, газете Wine Weekly рассказала заместитель генерального директора по маркетингу винодельни «Фанагория» Анастасия Шамрицкая.

– Планируется ли увеличение объемов производства? Если да – то в каких категориях?

– При благоприятных рыночных условиях в 2024 году компания планирует выпустить около 2,4 млн дал продукции. Основная стратегия «Фанагории» уже несколько лет – это расширение ассортимента премиальных продуктов. И с 2005 года, когда родилось наше первое премиальное вино – «Крю Лермонт», виноград для которого был собран только с определенного участка, мы достигли серьезных результатов.

В настоящее время уже более 30% нашей продукции можно отнести к премиум-сегменту. И кстати, в объеме продаж 2023 года среди российских вин с ценой выше 800 рублей на полке – вина «Фанагории» занимают почти 15%.

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



#### Объявлена программа WINE PICNIC-2024

Российская ассоциация сомелье объявила программу 10-го юбилейного ежегодного уикенда WINE PICNIC, который будет проходить 15 июня в Москве, в яхт-клубе «Галс», расположенном на берегу Пироговского водохранилища.

#### ПРОГРАММА WINE PICNIC-2024:

13:00-22:00 Wine Picnic 2024

13:00-18:00 Дегустационный салон от виноторговых компаний и виноделен

14:00-18:00 Мастер-классы от виноторговых компаний и виноделен

Место проведения: площадки Веранда и Шатер

14:00-16:00 Розыгрыш подарков от партнеров

Место проведения: Винная аллея

Ведущий: Сергей Иванов – постоянный модератор и ведущий крупнейших российских и международных проектов Bocuse d'Or Russia, Omnivore, Discover Russian Cuisine, Taste of Moscow, Twins Science, FoodService Forum. Гастрономический эксперт по Скандинавии.

(Продолжение на стр. 2)

## GAMBERO ROSSO ВЫХОДИТ НА РЫНОК КАЗАХСТАНА

15 мая 2024 года в крупнейшем городе Казахстана – в Алматы, в отеле The Ritz-Carlton (пр. Аль-Фараби, 77/7), состоится уникальная дегустация итальянских вин премиум-класса, организованная Gambero Rosso в рамках Top Italian Wines ROADSHOW.

Gambero Rosso, ведущий итальянский мультимедийный холдинг в области Wine&Food, известен своими авторитетными рейтингами качества. Его знаменитые премии Tre Vicchieri для вин и Tre Forchette для ресторанов служат важными ориентирами для участников рынка.

По сути, Gambero Rosso устанавливает золотой стандарт итальянского вина

и гастрономии в мировом масштабе. Ежегодно Gambero Rosso организует более 40 международных мероприятий, посвященных достижениям итальянского виноделия.

В этом году престижная выставка Top Italian Wines ROADSHOW, на которой представлены 56 ведущих итальянских винных брендов, впервые отправляется в Алматы, самый большой город Казахстана, чтобы познакомить участников рынка с винами премиум-класса из Италии.

Суть «Saper vivere italiano» – итальянского образа жизни – заключается в том, что мода, дизайн, еда и вино являются символами статуса и столпами утонченного образа жизни во всем мире. Вино, являющееся неотъемлемой частью итальянской культуры, продается во всех 20 регионах Казах-



стана, от северных горных вершин до южных побережий.

Италия становится одним из самых привлекательных винодельческих регионов мира, который может похвастаться множеством наименований сортов винограда и уникальных тер-

руаров. Итальянские вина отличаются непревзойденным соотношением цены и качества: около 1000 местных сортов винограда идеально подходят для любого вкуса.

Действительно, в 2022 году импорт вина в Казахстан вырос до 47 миллионов евро, продемонстрировав впечатляющий рост на 18% за два года. Примечательно, что стоимость импортируемого итальянского вина выросла на 26% всего за год, завоевав значительную долю рынка в 28% и достигнув стоимости в 13,2 млн евро. Такая впечатляющая динамика позиционирует Казахстан как один из самых перспективных зарубежных рынков для итальянского вина.

Выставка лучших итальянских вин Top Italian Wines ROADSHOW, организованная под патронажем итальянского

торгового агентства ИТА, состоится 15 мая в великолепной обстановке отеля Ritz Carlton в Алматы. Круговая дегустация пройдет с 13:00 до 18:00.

Главный редактор гида Vini d'Italia Марко Сабеллико проведет эксклюзивные мастер-классы, на которых познакомит гостей с нюансами самых известных сортов вина от северных до южных регионов Италии. Кроме того, во время мероприятия состоится церемония награждения лучших представителей аутентичной итальянской кухни, пиццы и вина в Казахстане по версии гида Gambero Rosso «Лучшие итальянские рестораны мира».

Подробнее о регистрации:  
<https://astigroup.timepad.ru/event/2787046/>

## СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Объявлена программа  
WINE PICNIC-2024

14:00-18:00 Винное казино и игры  
Место проведения: Винная аллея  
15:00-16:00 Винная медитация  
Место проведения: зона отдыха  
19:00-20:00 Праздничное выступление Мити Фомина  
20:00-22:00 Dj set от HASKY Коктейль-бар (платный)  
Место проведения: площадка возле пирса.

ПРОГРАММА WINE PICNIC 2024  
– БИЛЕТЫ КАТЕГОРИИ VIP:

13:00-22:00 Wine Picnic 2024  
14:00-15:00 Винное казино  
15:00-16:00 Розыгрыш специальных подарков от партнеров  
16:00-17:00 Винный баттл с победительницами Российского конкурса сомелье – Светлана Добрынина (РКС 2024), Олеся Александрова (РКС 2023)  
19:00-20:00 Праздничное выступление Мити Фомина  
20:00-22:00 Dj set от HASKY Коктейль-бар (платный)  
Место проведения: площадка возле пирса.

\*гости с билетами категории VIP, также могут посетить все мероприятия из основной программы.

Дата проведения: 15 июня 2024 года  
Время: 13:00-22:00  
Дресс-код «В белом»  
Адрес яхт-клуба «Галс»: Московская область, д. Болтино, Прибрежная ул., с2В/1.

«Винный Пикник» – это ежегодное мероприятие, которое проводится на берегу Пироговского водохранилища в яхт-клубе «Галс». В этом году Российская ассоциация сомелье проводит его в 10-й раз. В концепцию «Винного Пикника» входят образовательная, дегустационная и развлекательная программы.

Подробнее о программе и условиях приобретения билетов на WINE PICNIC 2024: <https://sommelier.ru>

# АНАСТАСИЯ ШАМРИЦКАЯ: «ВИННЫЙ ТУРИЗМ – ЭТО ПОВОД ДЛЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ ГОРДОСТИ»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Для компании с историей развития более чем полвека – это большой шаг. В нашем ассортиментном портфеле есть много достойных выдержанных вин, которые, по оценкам экспертов, имеют отличный потенциал для длительной выдержки. И совсем недавно мы подтвердили это на дегустации коллекционных вин России, организованной RATINGTELLING в рамках выставки FoodExpo. Там вино «Крю Лермонт Кларет Каберне-Мерло» 2008 года было названо лучшим в категории красных сухих вин. Поверьте, нашей команде есть чем удивить и есть чем гордиться.

«Фанагория» – это не один завод, а четыре: мы выпускаем тихие, игристые вина, крепкий алкоголь, который во многом уникален для России. К лету появятся новое игристое и легкие, питкие вина. Также в этом году выпустим продукты для молодежной аудитории совсем в новом для нас формате упаковки.

Мы активно расширяем и ассортимент безалкогольной продукции. В винотеках розничной сети «Фанагория» можно приобрести натуральные виноградные моносортовые соки (возрождаем нашу славную историю, когда фанагорийские соки поставлялись на Олимпиаду и Фестиваль молодежи), сиропы, укусы винные и бальзамические. Нарастиваем собственное производство масла из виноградной косточки. И наши покупатели этим довольны. Представьте летний овощной салат с сыром или креветками, заправленный ароматным виноградным маслом под бокал белого легкого вина? Что может быть лучше? Только то же самое между двумя морями – Черным и Азовским, там, где и находятся «Фанагория» и наш ресторан «Каберне».

– В 2023 году фирменная сеть винотек «Фанагории» выросла до 180 торговых точек в разных регионах страны. Сколько из них принадлежат



вашей компании и сколько работает по франчайзингу? Каковы планы по развитию сети на этот год?

– В 2023 году было открыто 10 собственных магазинов. А в рамках развития франчайзинга – 20 винотек, в том числе несколько на Дальнем Востоке. Мы продолжаем активно развивать нашу сеть, чтобы широкий ассортимент качественных продуктов «Фанагории» был доступен потребителям в разных регионах страны. На этот год запланировано открытие около 15 собственных винотек и около 25 – партнерских. География – от Северо-Запада до Урала.

Но важно не само по себе открытие новых торговых точек, а то, что винотеки «Фанагория» становятся местом, где можно не просто приобрести вино к ужину или к особому случаю,

в подарок. Здесь хранится часть души и труда всего коллектива большой компании. Ведь прежде чем каждая из бутылок, представленных в наших магазинах, появится на полке – над ее созданием трудится очень много людей. Они занимаются выращиванием саженцев в собственном питомнике, заботятся о винограде, создают вина, оберегают их во время созревания в бочках (кстати, у нас ведь еще и своя бондарня, где делают бочки из кавказского дуба скальных пород). Наши сотрудники придумывают упаковку продукта, обеспечивают эффективное производство и делают многое другое для того, чтобы наше вино в бутылке радовало вас. Поэтому мы очень тщательно подбираем персонал, обучаем, повышаем квалификацию сотрудников, мотивируем их. В новых

винотеках, где позволяет площадь, мы проводим дегустации и мастер-классы, чтобы наши гости могли познакомиться с разными продуктами «Фанагории» и найти для себя самые ценные.

– Что еще интересного произошло у «Фанагории» в прошлом году?

– Мы продолжаем развивать производство во всех направлениях. Так, в 2023 году наш питомник удвоил свою производственную мощность. А в этом году количество саженцев винограда превысило уже 2,5 млн. Также я уже рассказывала, что «Фанагория» запустила собственный цех по производству масла из виноградной косточки.

Здесь же можно добавить и то, что мощность солнечной электростанции винодельни в прошедшем году увеличилась на 50% и составила 1,5 МВт.

## В МОСКВЕ НАГРАДИЛИ ЛУЧШИХ СОМЕЛЬЕ РОССИИ

29–30 марта в московском Центре международной торговли состоялся финал XXIII Российского конкурса сомелье – ежегодного конкурса, который определяет сильнейших профессионалов винной сферы.

Мероприятию предшествовали отборочные этапы, прошедшие в 18 городах России. Именно победители этих этапов, лучше всех продемонстрировавшие свои профессиональные навыки сомелье, приехали на финал в Москву. В состав жюри вошли президенты ассоциаций, лучшие сомелье России, представители виноторговых компаний и виноделен.

По регламенту в финал Российского конкурса сомелье выходят 3 участника, набравшие наибольшее количество баллов. Но этот год для РКС стал особенным – из-за незначительного разрыва в результатах в финал



вышли четыре участника: Светлана Добрынина (Москва), Тлеген Омаров (Тюмень), Максим Гребеник (Екатеринбург) и Денис Юрченко (Москва). Судьям даже пришлось поменять порядок конкурса, так как никто не ожидал такого поворота событий.

Четверо сильнейших сомелье России дегустировали и отгадывали вина вслепую, отвечали на каверзные «Вопросы от Рассадкина» (глава технического отдела РАС Александр Рассадкин). И только после этих испытаний определились 3 финалиста. Но и тут

конкурсантам, а тем более судьям, было очень непросто. Участники финала шли, что называется, «тютелька в тютельку», из-за чего жюри пришлось несколько раз проверять и перепроверять результаты, для того чтобы правильно определить победителя. В итоге в ходе напряженной борьбы первое место и Российский кубок сомелье завоевала Светлана Добрынина из Москвы. Москвич Денис Юрченко и екатеринбуржец Максим Гребеник заняли второе и третье места соответственно.

**Полуфиналисты XXIII Российского конкурса сомелье:**

Омаров Тлеген (Тюмень);  
Вильчик Вероника (Санкт-Петербург);  
Дегтярева Екатерина (Москва);  
Герфорт Александр (Тула);  
Кирсанов Леонид (Санкт-Петербург);  
Трефилов Константин (Москва);  
Чернов Кирилл (Воронеж).

В рамках финала Российского конкурса сомелье также по традиции прошел дегустационный «Салон сомелье», где российские винодельни и виноторговые компании смогли продемонстрировать свою продукцию. Особое внимание вечера было приковано к автохтонным винам из Японии от дистрибьютора вин и крепкого алкоголя компании «Юта». Кроме того, все присутствующие получили возможность продегустировать российские сыры, улиток, мясные деликатесы и многое другое.

Мероприятие завершилось торжественной церемонией награждения, где спонсоры Российского конкурса сомелье не только подарили каждому победителю памятные призы, но также произнесли напутственные слова и пожелали победы в будущих конкурсах.

Галия Шакирова

А общая площадь солнечных панелей, установленных на предприятии, превысила 10 000 кв. метров. Как видите, у нас и мощность, и разнообразие, и забота об окружающей среде.

– В прошлом году «Фанагория» выпустила первую в своей истории линейку безалкогольных игристых вин. Насколько успешным был этот опыт и планируете ли продолжить эту практику в дальнейшем?

– Мы практически в 5 раз нарастили выпуск безалкогольных продуктов, запустив сироп, бальзамический уксус и первую в своей истории линейку безалкогольных игристых вин. И если вы еще не пробовали их, очень рекомендую. Это просто вкусно! Также увеличили выпуск сортовых соков и масла из виноградной косточки. В этом году мы планируем дальнейшее развитие безалкогольного направления.

– «Фанагория» продолжает активно развивать экспортное направление. Расскажите, какие объемы вашей продукции реализуются за рубежом и в каких странах? Как планируете развивать это направление в ближайшее время?

– «Фанагория» – один из крупнейших экспортеров российского вина. Наша карта экспортных рынков сейчас немало изменилась. Мы активно развиваем поставки вина в Китай. Сейчас это более 800 тыс. бутылок. В прошлом году заключили контракты с компаниями из Казахстана, Узбекистана, Киргизии и Абхазии. В процессе переговоров сейчас – поставки в Монголию.

– Не менее интенсивно «Фанагория» работает и над развитием винного туризма. Как сегодня выглядит ваша энотуристическая инфраструктура? Планируете ли вы ее дальнейшее развитие? Расскажите о проектах, которые планируется реализовать?

– Сейчас мы наблюдаем расцвет винного туризма в России. Это становится модным. И интересным. А также познавательным, культурным событием. Кроме того, мы все сейчас живем в эпоху «экономики опыта», когда ценность приобретает не только сам продукт, но и переживание, эмоции и знания, приобретенные потребителем. Плюс аграрный и винный туризм – повод для национальной гордости. Ну а если при виноделии есть ресторан с локальной кухней – это особенная часть энogaстрономического туризма, стремительному развитию которого могут уже позавидовать и зарубежные производители.



Для тех, кто только познает российские вина или уже влюблен в виноделие России, «Фанагория» проводит регулярные экскурсии и дегустации. Мы рады как большим группам, так и индивидуальным гостям. И предлагаем узнать об истории виноделия нашего региона и завода, созданного в 1957 году, спуститься в «святая святых» винного производства – в винный погреб, где в трех тысячах бочек созревает вино. В том числе наша уже легендарная «Точка». В индустриальной части экскурсии наши гости могут посетить часть производственных цехов, пообщаться с виноделами и узнать много нового, чтобы потом за бокалом вина в кругу друзей делиться полученным опытом.

«Фанагория» сегодня – это винодельческое предприятие полного цикла. На собственных виноградниках площадью более 4000 гектаров мы выращиваем виноград и производим из него высококачественные продукты. Мы создали дополнительные поддерживающие производства как для себя, так и для коллег по цеху: питомник саженцев, бондарня. А в прошлом году в рамках импортозамещения начали производить и металлические корзины для хранения и выдержки вина в бутылках. Все это мы показываем нашим гостям.

У нас есть место, где можно остановиться и на более продолжительное время. Для этого открыты 2 ком-

фортных отеля и ресторан «Каберне» в поселке Сенной, в котором можно попробовать блюда локальной, черноморской кухни в сопровождении подходящих к ним терруарных вин.

Сейчас мы активно готовимся к туристическому сезону, проводим реконструкцию нескольких зданий, благоустраиваем территорию и улучшаем траекторию ресторана.

– Как сегодня у винодельни «Фанагория» обстоят дела с продвижением вин в канале HoReCa? Существуют ли данные статистики по объемам продаж в этом секторе?

– По статистике, в России только 5% вин поставляются для HoReCa. И в этом канале пока по-прежнему не просто преодолеть сложившиеся у сомелье стереотипы о российском вине. Вот сейчас прошла выставка «Винорус» в Краснодаре. Мы с коллегами зашли в ресторан поблизости и не нашли в винной карте ни одного российского вина. И это при том, что на юге – на нашем домашнем рынке – значительно легче продвигать свою продукцию.

Мы видим сейчас помощь государства в продвижении российского вина. Мы знаем многих энтузиастов среди экспертного сообщества, которые содействуют умножению знаний о российских производителях. Вот только на днях закончился автопробег клуба «Вино и люди», во время которого участники посетили 25

виноделен. Они сами и подписчики канала, наблюдающие за передвижением по виноградникам, наверняка будут спрашивать в ресторанах вина, с которыми познакомились так близко. В этом, наверное, сейчас основная идея продвижения российских вин – через туризм знакомить покупателей с вином. То же самое нужно делать и для представителей HoReCa: привозить их на винодельни, проводить для них слепые дегустации, приглашать сомелье и экспертов к участию в жюри конкурсов. Чтобы постепенно менять их отношение к российскому вину и повышать гордость за виноделие регионов страны.

– Что еще может повлиять на улучшение ситуации: общее повышение качества российских вин, их активное продвижение со стороны производителей и государства или что-то еще?

– Любая длительная, методичная работа приносит результаты. Особенно хорошо работает комплексное продвижение, как со стороны государства, так и со стороны виноделов. Благодаря совместным усилиям, появлению большего числа фестивалей, развитию винного туризма многие представители HoReCa стали интересоваться нашими винами. Поэтому наша задача – предложить им все то лучшее, что есть у нас.

(Продолжение на стр. 4)

## СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

### TOP ITALIAN RESTAURANTS

#### В Казахстане назовут лучшие итальянские рестораны

Этот гид подчеркивает виртуозную работу лучших ресторанов высокой кухни, награжденных Forchette (от 1 до 3 вилок), trattorie и бистро – удостоенных Gamberi (от 1 до 3 креветок), винных баров и винотек с Bottiglie (от 1 до 3 бутылок) и пиццерий с Spicchi (от 1 до 3 кусочков пиццы). Всего насчитывается более 700 избранных площадок в более чем 100 городах по всему миру.

Аутентичный характер, оригинальные ингредиенты, чистота вкусов (итальянская кухня не существует без качественного оливкового масла), сервис и совершенство винной карты являются важными критериями оценки. Города с наибольшим количеством наград – Нью-Йорк, Токио, Париж и Сингапур.

Cucina Italiana в Казахстане стремительно развивается благодаря группе молодых и суперталантливых поваров, которые поднимают планку качества на новый высокий уровень.

Лучшие итальянские рестораны Казахстана будут объявлены на церемонии награждения Gambero Rosso в 14:30 15 мая 2024 года в Алматы!

Gambero Rosso, ведущий итальянский мультимедийный холдинг в области Wine&Food, известен своими авторитетными рейтингами качества. Его знаменитые премии Tre Vicchieri для вин и Tre Forchette для ресторанов служат важными ориентирами для участников рынка.

Путеводитель по лучшим итальянским ресторанам доступен бесплатно здесь:

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



Тонированное стекло



Виброгасящий компрессор



Влажность более 50%



LED-подсветка



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



# POZIS

Профессиональное хранение вина

## ВИННЫЙ ШКАФ

С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ  
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО  
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК

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

## НОВОСТИ

## В России стартовал отбор на «Кубок Экспертов»

Открыт сбор образцов для винного этапа Открытого российского конкурса вин и крепких спиртных напитков «Кубок Экспертов», организованный командой Юрия Юдича.

Концепция конкурса заключается в определении лучшего напитка в определенной категории. Так, в прошлом году победителям конкурса «Кубок Экспертов. Спиритс» были вручены не только серебряные и золотые медали, но и кубки в 13 категориях («Лучшая водка», «Лучшая водка особая» и т. д.).

Винный этап конкурса «Кубок Экспертов» призван определить лучшие вина из сортов Шардоне, Каберне Совиньон, а также белого и красного автохтона. Победителей Кубка определит финальная дегустация, в которую попадают вина, представленные винодельнями или отобранные организаторами по рекомендации экспертной группы, в которую входят профильные журналисты, блогеры, технологи, виноделы, дистрибьюторы, другие участники профессионального сообщества. Победитель категории выбирается на заседании дегустационной комиссии голосованием членов жюри финала.

Для производителя предоставление вина на конкурс – это постоянное поддержание себя «в форме». Это возможность сравнить себя с другими и получить уверенность в правильном позиционировании продукции. Помимо этого, победа в конкурсе, особенно престижном, является отличным информационным поводом для публикаций (и не считается рекламой). А указание медали на этикетке, использование наклейки с медалью – это привлечение внимания потребителя и дополнительная «доверительная грамота».

Для того чтобы информация о конкурсе и каждом его победителе стала действительно известной и убедительной, для каждого участника предусмотрен пакет информационного продвижения вина, включающий публикацию на Youtube. Подробнее о конкурсе:

<https://alcoexpert.ru/itnews/51213-kubok-jekspertov-2024.html>

# АНАСТАСИЯ ШАМРИЦКАЯ: «ВИННЫЙ ТУРИЗМ – ЭТО ПОВОД ДЛЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ ГОРДОСТИ»

(Окончание. Начало на стр. 1 – 3)

Если продолжить о винном туризме и вспомнить о последних законодательных возможностях – размещении наружной рекламы винных терруаров, то почему бы в рамках региональных бюджетов не установить общие для региона стенды с маршрутом движения по винодельням? Приезжаете вы, к примеру, в Анапу и видите вдоль дороги указатель сразу на несколько виноделен. Едете в Новороссийск, и там вас также встречает реклама эногастрономического туризма с описанием маршрута на близлежащие винодельни.

– Где сегодня наиболее полно представлены вина «Фанагории»? В локальных ресторанах, расположенных в винопроизводящих регионах страны, в ресторанах русской или локальной кухни или где-то еще?

– За последние 3 года появилось много ресторанов с российскими винными картами или со специальными предложениями по винам России. Если сравнить карты ресторанов 2019 и 2023 года – это квантовый скачок в работе HoReCa. Понятно, что в ресторанах Краснодарского края и Крыма карты российских вин наиболее обширны. В Москве тоже стал заметен процесс

наполнения винных карт предложениями российских виноделен. Но мне кажется, что до успеха еще далеко. Очень многое зависит от активности торговой команды, партнеров по развитию дистрибуции. И все вместе перед летним сезоном мы очень много работаем, чтобы у наших покупателей появлялось все больше возможностей легко найти вина или крепкий алкоголь «Фанагории» в ресторанах.

– Можно ли говорить, что сегодня наблюдается тенденция к тому, чтобы в винную карту ресторана было включено несколько наименований российского вина? Что нужно сделать для того, чтобы это стало повсеместным трендом для HoReCa?

– У всех импортеров в портфеле присутствуют вина России, дистрибьюторы предлагают их компаниям, работающим в сегменте HoReCa. Более активному развитию дистрибуции поможет заинтересованность сотрудников канала. Как ее создать? Или привить любовь и интерес к российским винам? Но на это могут уйти годы. Можно замотивировать персонально или корпоративно. Устроить, например, конкурс за лучшую винную карту именно российских вин. Рассказать о тех, кто ее создавал, наградить поездкой на винодельни. Собрать сообщество



вовлеченных. Обязать нельзя, и это не отвечает нашим ценностям. Но можно заинтересовать. Над этим и надо работать как государству, так и виноделам. Что невозможно для одного, можно решить сообща, в объединении.

– Какова роль маркетинга в развитии виноделия в России в будущем?

– Наши потребители мало знают об отечественных винах, не всегда знакомы с технологией производства и правильной культурой потребления. Поэтому задача винного маркетинга сейчас – в комплексе: сначала создать привлекательный продукт, заметный на полке магазина, провести погружение в тему российского вина и конкретного производителя как среди партнеров, так и для потребителей, показать всю красоту труда виноделов, сформировать лояльность к винам отечественного производства.

В «Фанагории» мы делаем все для

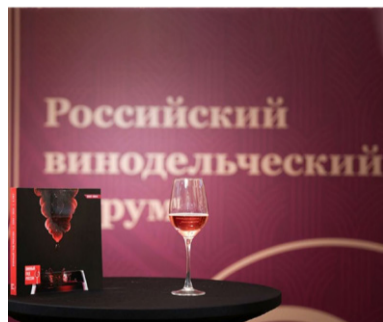
того, чтобы российский потребитель стал в хорошем смысле слова более «требовательным». Для этого наши покупатели должны получить более глубокие знания о российском виноделии и проникнуться винной культурой. Научиться ценить наши вина по достоинству, отбросив мифы и стереотипы.

И поэтому нам необходимо продолжать рассказывать потребителю про винную культуру и демонстрировать, что винодельческие традиции в нашей стране существуют. Есть и виноградники, где собирается богатый урожай для создания качественных вин. На отечественных винодельнях работают увлеченные своим делом, профессиональные российские агрономы и виноделы. И именно благодаря им создаются вина, ничем не уступающие зарубежным, а порой и превосходящие их.

Давайте поднимем бокал за развитие российского виноделия!



## В МОСКВЕ СОСТОИТСЯ 3-Й РОССИЙСКИЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ ФОРУМ



Фонд Росконгресс объявил даты проведения 3-го Российского винодельческого форума, который будет проходить 7-8 ноября 2024 года в Москве.

Выбор именно этих дат не только позволит подвести итоги очередного насыщенного событиями винодельческого года в России, но и подчеркнет ежегодный характер форума и его

преемственность с мероприятиями прошлых лет. Форум создан по инициативе ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (ФСРО АВВР) и, как и в прежние годы, проводится Фондом Росконгресс в тесном сотрудничестве.

«Форум традиционно является главным отраслевым событием года. Принятые на нем решения во многом определяют направления работы всей отрасли на год, но не стоит забывать, что российское виноделие развивается опережающими темпами и год у нас идет за два, а то и за три», – подчеркнул председатель правления ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» Дмитрий Киселев.

Деловая программа мероприятия вновь объединит представителей от-

раслевых ведомств, виноделов, виноградарей, дистрибьюторов, закупщиков торговых сетей и ресторанов, журналистов и блогеров. Стратегии и инициативы, обсуждение которых пройдет в рамках форума, будут способствовать дальнейшему развитию российского винного рынка в меняющихся условиях госрегулирования и господдержки винодельческой отрасли.

Организаторами РВФ выступают Фонд Росконгресс и ассоциация «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» при поддержке Правительства Российской Федерации. Соорганизатор – Россельхозбанк. Стратегический научный партнер – НИЦ «Курчатовский институт».

Фонд Росконгресс – социально ориентированный нефинансовый институт развития, крупнейший организатор

общероссийских, международных, конгрессных, выставочных, деловых, общественных, молодежных, спортивных мероприятий и событий в области культуры, создан в соответствии с решением Президента Российской Федерации.

Фонд учрежден в 2007 году с целью содействия развитию экономического потенциала, продвижения национальных интересов и укрепления имиджа России. Фонд всесторонне изучает, анализирует, формирует и освещает вопросы российской и глобальной экономической повестки. Обеспечивает администрирование и содействует продвижению бизнес-проектов и привлечению инвестиций, способствует развитию социального предпринимательства и благотворительных проектов.

Мероприятия фонда собирают участников из 208 стран и территорий,

более 15 тысяч представителей СМИ ежегодно работают на площадках Росконгресса, в аналитическую и экспертную работу вовлечены более 5000 экспертов в России и за рубежом.

Фонд взаимодействует со структурами ООН и другими международными организациями. Развивает многоформатное сотрудничество со 197 внешнеэкономическими партнерами, объединениями промышленников и предпринимателей, финансовыми, торговыми и бизнес-ассоциациями в 83 странах мира, с 286 российскими общественными организациями, федеральными и региональными органами исполнительной и законодательной власти Российской Федерации.

Подробнее:

<https://wineforum.info>

# «ТВК-КУБАНЬ»: ТЕРРУАР, ЛЮДИ И МОРЕ ВИНА

## НОВОСТИ



**В России начались «Дни российских вин»**  
15 апреля в Москве состоялось торжественное открытие весеннего этапа Всероссийской акции «Дни российских вин», который продлится с 15 апреля по 31 мая.

Акция «Дни российских вин» организована Минпромторгом России, Минсельхозом России и Роскачеством и проходит при поддержке Ассоциации виноградарей и виноделов России, Российской ассоциации экспертов рынка ритейла и Россельхозбанка. Мероприятие призвано поддержать отечественных производителей качественного вина, выделив их на полке ритейла, а также познакомить потребителей с российскими винами, которые заслуживают внимания.

Качество российского вина растет год от года, вместе с этим расширяется ассортимент и присутствие отечественных вин на полках магазинов. Опросы показывают, что практически 70% россиян считают одной из ключевых характеристик российского вина его хорошее качество. При этом четверть потребителей недостаточно хорошо знакомы с винами российского производства или не знают их совсем. Поэтому особенно важно продолжать работу по популяризации и продвижению отечественного виноделия, и акция «Дни российских вин» – ключевое мероприятие в этом направлении.

Акция – одна из мер государственной поддержки отрасли. В числе других мер – проект по разработке стандарта для винных карт с расширенным присутствием в них российских вин, законопроект «Российская полка» и др.

«Дни российских вин» проходят уже седьмой год. На старте акции в ней принимали участие не более 5 торговых сетей, а к 2024 году количество участников превысило 15.

(Продолжение на стр. 6)



Исполнительный директор винодельни «ТВК-Кубань» Виталий Аксаний

Когда у предприятия полувековая история, говорить о нем хочется часами и со многими. Мы так и сделали, пообщавшись с теми, для кого «Таманская винная компания» (ТВК-Кубань) – не просто работа, а образ жизни. Собеседниками газеты Wine Weekly стали исполнительный директор винодельни Виталий Аксаний и главный технолог Вячеслав Данилов.

**Виталий Аксаний: о том, как все начиналось**

«Через год у «ТВК-Кубань» юбилей. И это одна из немногих компаний на Кубани, которые могут похвастаться долголетием. В советское время в Краснодарском крае строилось много заводов по переработке винограда. В станице Старотитаровской Темрюкского района в 1970 году открыли перера-

батывающий пункт, который в последствии и вырос в «ТВК-Кубань».

В истории завода были разные периоды. И только когда им занялись люди, увлеченные идеей создавать качественное отечественное вино, предприятие возродилось и начало развиваться, как говорят, в ногу со временем.

Сегодня «ТВК-Кубань» – винодельня полного цикла производства. У нас есть собственные виноградники, технологичное оборудование, стальные емкости для вина с регулировкой температуры, линии розлива и, конечно, новые технологии виноделия. А еще – огромный производственный потенциал. Мощность завода 120 млн л вина в год. И мы уверенно идем к тому, чтобы в ближайшие годы выйти на эту цифру.

**Вячеслав Данилов: о нынешних возможностях**

«Мы готовы к расширению рынка. С 2019 года компания планомерно

закупает новое оборудование, увеличивает площади виноградников и парк для хранения виноматериала. К примеру, у нас появилась возможность применения азота, защищающего вино от окисления, регулярно обновляются насосы и фильтры, модернизируются линии розлива. Мы производим около 30 млн л вина, но в течение полугодия способны увеличить этот объем вдвое. Для этого нужно сырье.

Сейчас у нас порядка 1000 га виноградников в Краснодарском крае, а также дополнительно мы приобретаем виноград в других регионах России. Также ежегодно мы закладываем новые виноградники, чтобы увеличить объемы собственного сырья».

**О балковых винах**

«Европейский виноматериал, попадая в Россию, становится сырьем для производства не вина, а винных

напитков, – говорит директор. – Это неинтересный для нас путь развития». «Мы отказались от производства винных напитков из импортного сырья, – продолжает технолог. – Выпускаем вино из отечественного винограда и продаем его в России и странах СНГ».

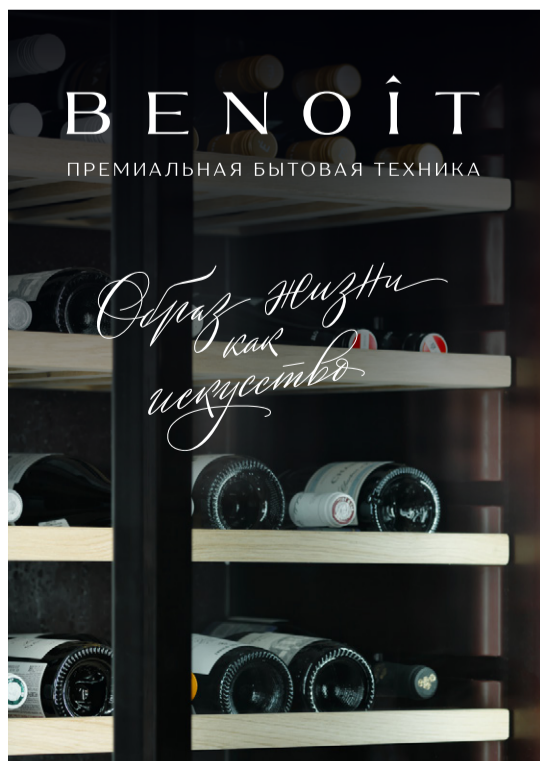
**Вячеслав Данилов: о сортовых предпочтениях**

«Исторически сложилось, что первенство за европейскими сортами. Мы работаем с Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Пино Гри, Бианка, Совиньонем Блан, Шардоне. Но в последние 10 – 15 лет обозначилась новая тенденция. Потребитель хочет чего-то уникального, нового и близкого менталитету. Поэтому мы используем автохтоны с собственных виноградников».

(Продолжение на стр. 6)



Главный технолог винодельни «ТВК-Кубань» Вячеслав Данилов



## Сигарно-винный шкаф

Габаритные размеры, мм

Высота	1683
Глубина	610
Ширина	600
Вместимость сигар, шт.	500
Вместимость шкафа, бутылки (0,75л)	43

► **Тонированное стекло**

Для предотвращения попадания ультрафиолета используются стеклопакеты с тонированным стеклом.

► **LED-подсветка**

Современное светодиодное освещение не является источником тепла и сохраняет электроэнергию.

► **Инверторный компрессор**

Обеспечивает поддержку стабильной температуры, низкий уровень шума и вибрации при минимальных затратах электроэнергии.

## ◀ НОВИНКА



Ваш персональный менеджер  
8-800-555-80-37  
8-927-498-88-19  
sales@benoit.shop

## НОВОСТИ

(Продолжение. Начало на стр. 5)



## В России начались «Дни российских вин»

Задействованы магазины разных форматов: дискаунтеры, супермаркеты, гипермаркеты, специализированные магазины-винотеки, магазины беспрошлинной торговли, крупнейшие розничные сети, среди которых «Перекресток», «Пятерочка», «Ашан», «Лента», «О'КЕЙ», «Азбука вкуса» и другие. В общей сложности порядка 25000 торговых точек.

Магазины, участвующие в акции, будут отмечены специальной символикой. Формат участия в акции и сроки ее проведения каждая торговая сеть или магазин определяет самостоятельно. В рамках акции «Дни российских вин» покупателей ждут презентации вин российского производства, специальные условия покупки, скидки, дегустации и конкурсы. Информация о проведении акции будет размещаться по адресу:

<https://rskrf.ru/vgr/drv/>



Электронное издание:  
газета «Wine Weekly».

Свидетельство о регистрации  
Эл № ФС77-82457 от 10 декабря 2021  
года выдано Федеральной службой  
по надзору в сфере связи,  
информационных технологий  
и массовых коммуникаций РФ.

Учредитель и издатель:  
ООО «Центр Медиа Инноваций»  
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 посред-  
ством e-mail рассылки участникам  
винного рынка.

# «ТВК-КУБАНЬ»: ТЕРРУАР, ЛЮДИ И МОРЕ ВИНА

(Продолжение. Начало на стр. 5)

Я уже несколько лет работаю с Красностопом, Гечей Заматошем, Достойным, но нужно время, чтобы понять возможности сортов, их потенциал, перспективы. Я прощупываю их, изучаю, экспериментирую с применением в игристых и жемчужных винах. В ближайшее время рассчитываю удивить винный мир интересными результатами.

## Виталий Аксаний: об ассортименте вин «ТВК-Кубань»

«У нас гибкая матрица линеек. Она зависит от ситуации на рынке и запросов покупателей. Исходя из этого рождается концепция производства будущего вина. Конечный продукт подразумевает достойное качество, к какой бы ценовой категории он ни принадлежал. Это залог повторной покупки. Если первую бутылку продает этикетка, то вторую – вкус вина.

И чем выше его уровень, тем оно дороже.

Вина для более взыскательных потребителей мы выпускаем не в очень больших объемах. Это линейки выдержанных вин Reserve и Vintage. Мы стремимся не столько выпускать большой объем премиальных вин, сколько усовершенствовать и обогатить их характеристики и потребительские

свойства. Здесь лучший помощник – дубовая бочка. Для выдержки мы используем разную древесину и сроки до 12 месяцев».

## Вячеслав Данилов: о новинках «Шато Двуморье»

«Последний год мы усиленно работаем над производством игристых вин «Шато Двуморье». Они воплощают в себе лучшее, что может дать виноград, созревающий в уникальном терруаре, там, где встречаются два моря – Черное и Азовское. Под именем «Шато Двуморье» мы выпускаем белые и розовые полусухие и полусладкие игристые, а также брюты. Это линейка, призванная создавать и продлевать праздник. Свежие, приятно фруктовые, умеренно плотные вина, способные конкурировать с просекко.

В январе состоялся релиз петнатов, над которыми мы работали последние несколько лет. Это сортовые игристые: белое Шардоне, розовое Пино Нуар и красное Мерло. Мы предугадали мировой тренд, который только сформировался, и подготовились к нему настолько основательно, что петнаты мгновенно стали хитами и лидерами продаж.

В перспективе под брендом «Шато Двуморье» будут выпускаться и тихие вина.

Также мы разработали природное полусладкое вино на основе Красностопа



и Сеперави. Это удивительная вещь, которая на старте выйдет лимитированным тиражом. Надеюсь, совсем скоро мы пройдем все процедуры регистрации и релиз природного полусладкого под брендом «Шато Двуморье» состоится в ближайшее время».

## Виталий Аксаний: о винном туризме

«Туризм – желаемый и нужный для нас этап развития. Мы работаем с туристическим комплексом гостиниц и мест отдыха в Краснодарском крае. Отдыхающие приезжают к нам на экскурсии, чтобы узнать, как создается вино, насколько это сложный и трудоемкий процесс, убедиться, что в виноделии нет случайных людей, и конечно, продегустировать нашу продукцию.

Мне кажется, такие маршруты – замечательное решение для туристической отрасли. Люди получают не только необычные впечатления и полезные знания, но буквально постигают концепцию и философию виноделия. По моим наблюдениям, дегустации на предприятии, хоть и требуют определенной организации, проходят более душевно, насыщенно и эмоционально. Поэтому мы планируем построить специальный дегустационный зал. Чтобы гостям было еще интереснее побывать у нас, коллекционируем старинное винодельческое оборудование – прессы, секаторы, рычажные

ножницы, деревянные ведра и другой виноградарский инвентарь. Это будет историческая экспозиция под открытым небом, которая наглядно расскажет посетителям, как менялась индустрия производства вина, ее технологии и возможности, как трансформировался дизайн этикеток и пробок. В общем, будет чем украсить ленту соцсетей».

## О планах на ближайшие 5 лет

«Наши маркетологи пристально следят за винным рынком и быстро реагируют на его изменения, – рассказывает Вячеслав. – Как бы ни развивался рынок в ближайшее время, мы сумеем адаптировать производство под его требования. В ближайшее время планируем расширить линейки наших вин. Это будут легкие, освежающие, гастрономичные белые сухие и полусухие вина из Совиньона, Рислинга, Пино Гри и Пино Блан».

«Для меня важно, чтобы российский потребитель обладал знаниями, которые помогут ему выбрать качественный продукт из огромного ассортимента винной полки, – подытоживает Виталий. – И задача «Таманской винной компании» этот продукт создать. Вино должно соответствовать ожиданиям и возможностям покупателя, поэтому наши усилия направлены на то, чтобы в коллекции «ТВК-Кубань» были бренды, отвечающие современным запросам».



## В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ НАЗВАЛИ ЛУЧШИХ ЗНАТOKОВ РОССИЙСКИХ ВИН

### 11 апреля в Санкт-Петербурге прошел IV открытый конкурс знатоков российских вин Russian Wine Trophy – 2024, в котором приняли участие 32 конкурсанта.

Участникам предстояло проверить свои силы в 3 заданиях: слепой дегустации сетов белых и красных вин (по 6 образцов в каждом) и теоретическом тесте (25 вопросов). 10 вопросов теста были представлены Telegram-каналом Wine Quiz Club, который выступил интеллектуальным партнером конкурса.

Трое финалистов определялись по сумме баллов, полученных за 3 задания. В итоге лучшим знатоком российских вин по версии Russian Wine Trophy – 2024 стала Наталья Большакова («Академия вина», школа вина «Миллезим»). Отметим, что Наталья также показала самый высокий



результат в слепой дегустации красных вин: точно определила сортовой состав всех 6 образцов!

Второе место занял Сергей Смазнов (ТД «Абрау-Дюрсо»). Третьей стала Ксения Скарлыгина (Петербургская ассоциация сомелье).

Лучший результат в слепой дегустации белых вин оказался у Никиты Казаринова (ресторан «На вина»), с теоретическим тестом лучше всех справился Александр Александров (Петербургская ассоциация сомелье).

Участники конкурса Russian Wine Trophy – 2023, занявшие 1-10-е места:

- 1-е место – Наталья Большакова («Академия вина», школа вина «Миллезим») – 71,5 балла
- 2-е место – Сергей Смазнов («Абрау-Дюрсо») – 69,5 баллов
- 3-е место – Ксения Скарлыгина (Петербургская ассоциация сомелье) – 64 балла
- 4-е место – Ткаченко Алексей (проект «0 винах России с любовью») – 58,5 баллов
- 5-е место – Антон Сириченко (компания «Интегра») – 56,5 баллов
- 6-е место – Александр Александров (Петербургская ассоциация сомелье) – 56 баллов
- 7-е место – Инна Артемова (DP-Trade) – 55,5 баллов
- 8-е место – Алексей Савинов (Русский винный бар «Есенин») – 54 балла
- 9-е место – Владислав Ткаченко (винный бутик «Русское вино») – 52 балла

- 10-е место – Мария Стюфф (винный бутик «Русское вино») – 51 балл.

Дегустационный сет «Белые вина» Brut d'Or Riesling 2021, «Абрау-Дюрсо» Кюве Карсов белое 2021, «Шато ле Гран Восток» Алиготе Лимитированная серия 2019, «Усадьба Перовских» Шардоне 2022, «Абрау-Дюрсо» Сибирьковский 2023 «Винодельня Ведерников» Магнетизм Ркацителли Оранж 2021, Завод марочных вин «Коктебель» Дегустационный сет «Красные вина» Pinot Noir «Привет, Андрей!» 2020, «SNT Winery» и Евгений Шамов Каберне Фран 2018, «Бюрнье» Крепость Саркел Цимлянский Черный 2019, «Цимлянские вина» Сеперави 2020, «Нестеров Winery» Дикари Каберне Фран 2020, «Шато Пино» Каберне Совиньон Резерв 2017, «Альма Велли»

## В МОСКВЕ ОБЪЯВИЛИ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ПРЕМИИ «ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ 2024»



22 апреля в Москве, в Moscow Marriott Imperial Plaza, состоялась церемония награждения самых успешных новых ресторанных проектов года в рамках национальной премии за лучшую концепцию «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса 2024».

На звание лучших в этом году были номинированы 14 концепций – 19 (Нижний Новгород), «БАЛТ» (Калининград), «Белотурка» (Самара), «Голубчики» (Таруса, Калужская область), «Дом Российской кухни» (Москва), «Племя» (Краснодарский край), «Шануар» (Москва), «Шмак» (Москва), Chin-Chin (Москва), Futurist (Санкт-Петербург), Historia (Москва), Meraki (Москва), Narnia (Москва), Theobroma (Санкт-Петербург).

Авторы 14 лучших новых ресторанных концепций года из 7 регионов России поделились своим видением трендов и бизнес-лайфхаками. Шеф-повара ресторанов – финалистов премии показали свое мастерство на профессиональных мастер-классах, ведущими

которых выступили обладатель премии «Лучшие в индустрии. Шеф года» 2023 года по версии «Пальмовой ветви» Александр Богданов, а также фуд-журналисты Наталья Савинская и Дмитрий Грозный.

Насыщенный день завершился эффектным гала-ужином от Restaurants by Emin Agalarov и церемонией награждения премией «Пальмовая ветвь». Кульминацией вечера стало голосование за лучшую ресторанный концепцию страны. Гости фестиваля – профессионалы и эксперты фуд-индустрии – получили бюллетени, где отметили наиболее понравившуюся концепцию. В финале был проведен подсчет голосов и объявлены победители премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса 2024». Ведущими вечерней церемонии награждения стали Анна Куклина, Мария Тюменева и Антон Аренс.

Главными триумфаторами дня стали три концепции, занявшие пьедестал почета этого года:

«Бронзовая Пальмовая ветвь» – фуд-корт «Дом Российской кухни», Москва;

«Серебряная Пальмовая ветвь» – ресторан «БАЛТ», Зеленоградск;

«Золотая Пальмовая ветвь» – ремесленная пекарня «Белотурка», Самара.

Также по традиции были вручены специальные призы «Пальмовой ветви»:

«Лучшее сообщество ВКонтакте» – ресторан «Облака» (Калининград)

«Стабильная и прибыльная франшиза» – ресторан грузинской кухни «Хачапури Марико» (Москва)

«Самый перспективный кавказский ресторан Юга России» – ресторан KAF-KAS (Красная Поляна, Сочи)

Спецприз от «Аппетитного маркетинга» «Лучший запуск ресторана» за самую эффективную промокампанию по запуску проекта – ресторан Narnia, Москва

Выбор «Афиши Рестораны» – Ресторан 19, Нижний Новгород

Выбор журнала «РестораторШеф» – ресторан Theobroma, Санкт-Петербург

Выбор Chef.ru «Лучшая шефская концепция» – ресторан Futurist, Санкт-Петербург

Лучшая концепция 2024 по версии медиажюри – ресторан «БАЛТ», Зеленоградск (Калининградская область)

Ресторатор 2024 по версии «Пальмовой ветви» – Антон Пинский, Виталий Истомин, Артем Лосев

Лучшая российская концепция за границей – ресторан Birds

Организаторы благодарят всех номинантов и партнеров премии «Пальмовая ветвь 2024» за содействие в подготовке события, всех гостей – за внимание и живое участие в работе фестиваля, бренд-шефа Restaurants by Emin Agalarov. Сергея Кондакова и его команду – за организацию гала-ужина, команду Moscow Marriott Imperial Plaza – за сервис.

Подробнее: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

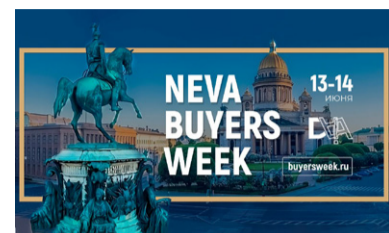
Подобное: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

Подобное: <https://palmafest.ru>

## НОВОСТИ



### В Санкт-Петербурге в 4-й раз пройдет Neva Buyers Week

С 13 по 14 июня 2024 года в Санкт-Петербурге состоится IV Неделя закупок сетей на Неве – Neva Buyers Week, которая соберет на одной площадке закупщиков из более чем 80 крупнейших торговых сетей.

Мероприятие призвано стимулировать развитие рынка ритейла, поддерживать производителей и способствовать расширению ассортимента товаров на полках магазинов.

На ежегодном форуме производителей представят свою продукцию, обсудят актуальные вопросы и новые возможности для сотрудничества с торговыми сетями. Закупщики, в свою очередь, проведут переговоры о заключении контрактов на поставку товаров в категориях: Food, Nonfood, Zoo и Tech. В Центре закупок сетей примут участие представители российских локальных и федеральных торговых сетей, маркетплейсов, оптово-розничных компаний, а также представители Казахстана, Киргизии, Беларуси, ОАЭ, Индонезии.

Главной темой мероприятия станут переговоры о сотрудничестве и стратегическом партнерстве, направленные на развитие бизнеса и укрепление позиций на рынке. Серия открытых семинаров деловой программы Neva Buyers Week предоставит возможность участникам рынка обменяться идеями, опытом, знаниями и инновационными решениями в области маркетинга, логистики, управления и развития бизнеса.

Подробнее о программе мероприятия: <https://buyersweek.ru/>

## В РОССИИ СНИЖАЕТСЯ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПОЛУСЛАДКИХ ВИН



Результаты исследований Роскачества свидетельствуют о том, что на российском рынке меняется баланс категорий вина по цвету и по сахару. Продажи полусладких вин постепенно снижаются в пользу сухих и полусухих версий.

Соотношение долей вин разного цвета на рынке меняется уже не первый год. Эксперты Роскачества отмечают, что в 2020-2021 годах суммарный объем продаж белых и розовых вин в розничной торговле впервые при-

близился к объему продаваемого красного вина.

«Такая тенденция отвечает общемировым трендам потребления, – говорит директор департамента исследований и продвижения отечественной винодельческой продукции Роскачества, руководитель «Винного гида России» Олеся Латышева. – В традиционных винодельческих странах Европы – Франции, Испании, Германии – все больший объем красных вин остается невостребованным. Меняется сам стиль потребления. Покупают все меньше хотят пить вино за ужином, с серьезной едой, с мясом. В тренде более легкие вина с фруктовой стилистикой, не требующие гастрономического сопровождения – игристые, а также белые и розовые тихие. На изменения спроса реагируют и российские производители, отвечая на запрос рынка». Эксперты Роскачества выяснили, что

в 2023 году, по сравнению с 2021-м, суммарный объем производства белых и розовых тихих и игристых вин в России превысил 280 млн литров. Наиболее высокую динамику показали розовые вина, прибавив 44% к объему сопоставимого периода до 36 млн литров. Белые вина прибавили 6,5% к 2021 году. За базу для сравнения был взят 2021 год, как менее волатильный в производстве и продажах на винном рынке, не подверженный фактору влияния санкций на отрасль.

Показательная динамика рынка вин по содержанию сахара. Полусладкие вина постепенно сдают рыночные позиции сухим и полусухим. Так, в 2023 году в России было выпущено на 24% больше сухих вин, 8% к сопоставимому периоду прибавили вина полусухие. Производство полусладкого вина всех категорий снизилось на 4%.

«Такие параметры производства крайне важны для замещения импортного вина, – отмечает Олеся Латышева. – По итогам исследований «Винного гида России» 2022-2023 годов мы отметили существенный рост качества белых и розовых вин, произведенных в России. Но не менее важно, с точки зрения развития рыночной ниши российского вина, соответствовать ожиданиям потребителя по винной стилистике. Три четверти потребителей вина в России – это женщины, именно им адресованы белые и розовые сухие и полусухие вина, именно на такой ассортимент сегодня поступают запросы розничной торговли на крупные российские винодельни».

По прогнозам экспертов Роскачества, тренд на рост производства белых вин в ближайшие годы будет продолжен и подкреплен потребностями рынка

в замещении импорта вина из ряда винодельческих стран, в первую очередь, из стран ЕС. Для производства вин востребованного потребителем стиля могут использоваться сочетания различных сортов винограда, широко представленных на российском винограднике, включая кавказские автохтоны, и сорта отечественной селекции. Тренд спроса в целом благоприятен к российским виноделам. Белые сорта могут давать более высокие урожаи без серьезных потерь в качестве. Их уборка календарно начинается раньше красных, что снижает риски осенних дождей «плохого года». Что касается сортовых вин из международных сортов винограда, импортозамещение в этом сегменте будет происходить, в первую очередь, на винограднике, по мере вступления в плодоношение и закладки новых площадей в виноградарских регионах страны.

## НОВОСТИ

## GASTREET анонсировал программу фестиваля

Организаторы GASTREET International Restaurant Show в Сочи представили подробности формирования образовательной и культурной программы одного из крупнейших ресторанных событий в России.

Амбассадором площадки CHEFSTREET стал Институт гастрономии СФУ. Это единственный в России филиал легендарного французского института LYFE EXECUTIVE EDUCATION, ранее носившего название INSTITUT PAUL BOCUSE.

Директор Института гастрономии СФУ Алексей Горенский поделился, что программа шефского лектория будет построена на новых именах поварской индустрии и ориентирована на большое количество практики. Площадку также ждет расширение – на GASTREET 2024 впервые появится кондитерское направление.

За образовательную часть барной площадки BARSTREET отвечают Игорь Зернов и Артем Перук – основатели объединения Follow The Rabbits и создатели бара El Copitas, вошедшего в список лучших заведений мира (The World's 50 Best Bars). К слову, в этом году винная площадка WINESTREET станет частью барного лектория: в вопросе образовательной части организаторы хотят сделать акцент на теме вина, пива – и заработка на этих напитках. Основатели Hurma Group и GASTREET Гоша Карпенко и Дмитрий Левицкий традиционно отвечают за площадки MAINSTREET и ReBro. На последнюю, к слову, смогут попасть только 350 собственников ресторанных и отельного бизнеса.

Помимо этого, в программе фестиваля появится образовательная площадка от партнеров – PARTNERSTREET, уже известная гостям кофейная площадка BARISTASTREET и площадка для представителей отельного бизнеса – HOTELSTREET. На GASTREET International Restaurant Show также будет функционировать площадка, посвященная теме автоматизации в HoReCa – Digital Street.

Подробнее:

<https://gastreet.com/tickets>

## В КРАСНОДАРЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ 25-ГО ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «ВИНОРУС»

В рамках выставки «Винорус. Винотех», которая с 23 по 25 апреля проходила в Краснодаре, состоялось подведение итогов 25-го юбилейного дегустационного конкурса «Винорус», который ранее носил название «Южная Россия».

В этом году в конкурсе приняли участие 35 виноделен, которые представили 264 образца своей продукции: игристые и тихие вина, виноградные дистилляты, сидр и пуаре.

Члены жюри оценивали все образцы в ходе слепой дегустации по 100-балльной шкале с 20 по 22 апреля. Золото завоевали 30 образцов, серебро получили 44, а бронзу – 5.

### Топ-10 25-го юбилейного дегустационного конкурса «Винорус»:

Вино красное сухое «Бюрнье» Краснодоль 2015 – 90 баллов;

Вино красное сухое «Бюрнье» Каберне Фран 2018 – 89 баллов;

Вино игристое, экстра брют «Фанагория Primum Alveus» 2017 – 89 баллов;

Вино белое сухое «Вилла София» Совиньон Блан 2023 – 89 баллов;

Вино белое сухое «Скалистый берег» Шардоне 2022 – 89 баллов;

Вино красное сухое Chateau de Talu – Мерло Резерв 2020 – 88 баллов;



Вино белое сухое Gunko Winery Совиньон Блан 2023 – 88 баллов;

Вино белое сухое «Раевское Ренессанс» Шардоне 2022 – 88 баллов;

Вино красное сухое, Фанагория, Крю Лермонт, Каберне Фран, 2020 – 88 баллов;

Вино белое сухое Chateau de Talu

Шардоне Резерв 2022 – 88 баллов.

В специальной номинации «Выбор жюри» определены три лучших вина: Лучшее белое вино – «Вилла София» Совиньон Блан, белое сухое, 2023 – 89 баллов.

Лучшее красное вино – Chateau de Talu Мерло Резерв, красное сухое, 2020 – 88 баллов.

Лучшее игристое вино – «Фанагория», ЗНМП «Сенной» Primum Alveus, белое экстра брют, 2017 – 89 баллов.

Долгие годы «Винорус» (бывший «Южная Россия») занимает заслуженное лидирующее место среди прозрачных и открытых дегустационных конкурсов в России. В этом году он занял почетное место в топ-листе российских конкурсов, ставших частью кубка АВВР в ноябре 2023 года. На сегодняшний день это старейший конкурс в своем роде.

В 2024 году «Винорус» продолжил свою традицию, в рамках которой образцы дегустируются вслепую с использованием 100-балльной системы. В предыдущем году в конкурсе уча-

ствовали 36 виноделен, представив 217 образцов.

Почему «Южная Россия» стала «Винорусом»? По словам организаторов конкурса, ребрендинг – это часть эволюции любого устоявшегося бренда. В новой концепции название отражает его стремление объединить виноделов не только из южных регионов, но и со всей России под общим знаменателем винного искусства.

С каждым годом конкурс становится сложнее, отражая рост индустрии и стандартов качества. В 2024 году было представлено еще больше образцов, и теперь каждый член жюри обязан дегустировать все поданные образцы. Дегустация продлилась три дня – с 20 по 22 апреля, а результаты были объявлены в день открытия выставки «Винорус. Винотех».

С полным списком вин, завоевавших медали 25-го юбилейного дегустационного конкурса «Винорус», Вы можете ознакомиться, пройдя по ссылке:

<https://www.vinorus.ru/ru-RU/Documents/Результаты-конкурса-2024.aspx>



## ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ ДОМ «БЮРНЬЕ» ОБЪЯВИЛ О КОНКУРСЕ МОЛОДЫХ ХУДОЖНИКОВ

ников из регионов России. Конкурс планируется проводить ежегодно. Тема конкурса 2024 года – «Новые горизонты». Две лучшие художественные работы будут представлены на этикетках новой линейки вин «ЭКСПОНАТ». Эта линейка призвана раскрыть в вине ноты молодости, радости, любви, красоты и легкости.

Финалистов и победителей выберут эксперты российской арт-индустрии, а также генеральный директор винодельни.

Помимо призового фонда 1 млн рублей от «Бюрнье», партнеры проекта вручат специальные призы: образовательные сертификаты ARTHUB-общества и контракты с галереями

ARTZIP. Винодельческий дом «БЮРНЬЕ» в течение года организует выставки лучших конкурсных работ. Красота труда, воплощенного в виноделии, сближает людей и, подобно музыке и живописи, требует особого подхода и вдохновения.

Это уже второе творческое начинание винодельни, которая в 2023 году организовала совместный проект «Музыка и Вино. Вино и Музыка» с Олегом Нестеровым, лидером группы «Мегаполис».

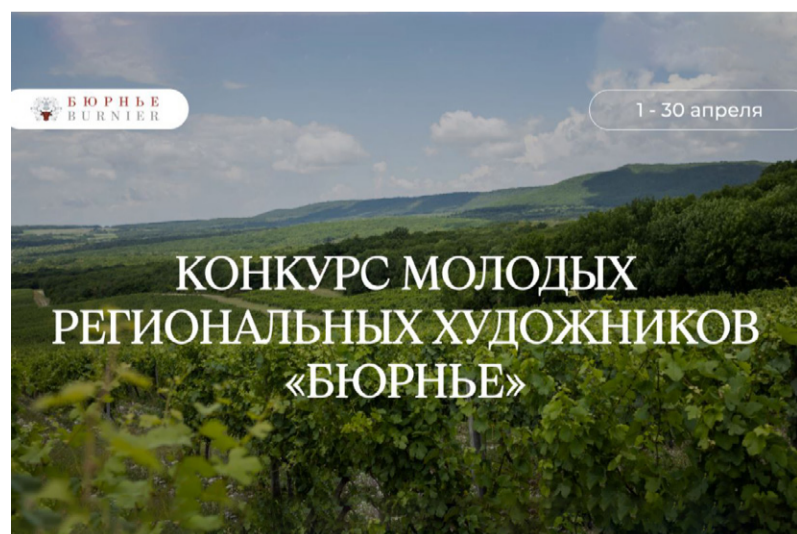
Генеральный директор Винодельческого дома «БЮРНЬЕ» Леонид Фадеев: «Виноделие – это искусство, как музыка, как художественное мастерство. Искусство сближает людей и создает

незабываемые моменты в их жизни. Мы открываем новые горизонты, чтобы дарить людям красоту».

Полная информация и условия конкурса опубликованы здесь:

<https://competition.burnier.vin/>

Винодельческий дом «БЮРНЬЕ» основал швейцарский энолог Рено Бюрнье в 2001 году. Ему потребовалось три года, чтобы найти лучшее место на юго-западном склоне Кавказского хребта, в станице Натухаевской, между Новороссийском и Анапой. Эту территорию называют местом силы за особенную энергетику. Винодельня «Бюрнье» в 2022 году первая в Краснодарском крае получила сертификат на органическое виноградарство.



С 1 по 30 апреля 2024 года российские региональные художники смогут принять участие в конкурсе, организованном Винодельческим домом «БЮРНЬЕ», итоги которого подведут до 31 мая.

Главный приз (помимо денежной премии) – это размещение произведения-победителя на этикетках новой линейки вин «ЭКСПОНАТ», которая будет представлена Винодельческим домом осенью 2024 года.

Главной целью проекта является поддержка молодых талантливых худож-