

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 9 (65)
Декабрь 2022

СОБЫТИЯ



«Винный гид России-2022» назвал лучшие вина страны

25 ноября в рамках Первого Российского винодельческого форума руководитель Роскачества Максим Протасов подвел итоги пятого ежегодного исследования качества винодельческой продукции «Винный гид России» и озвучил оценки в двух главных категориях – красных и белых винах.

«Винный гид России» – это ежегодный проект, который Роскачество реализует совместно с Минпромторгом и Минсельхозом России при поддержке АО «Россельхозбанк». В этом году Роскачество исследовало 500 образцов вин, произведенных исключительно из российского винограда.

Лучшие красные сухие вина

- «Кюве» Сира, Марселан. «Мысхако». 2020 год. Краснодарский край, Новороссийск – 86 баллов
- Автохтон Саперави. «Фанагория». 2021 год. Краснодарский край, Таманский полуостров – 83,3 балла
- Мерло резерв. «Тристория». 2019 год. Краснодарский край, Новороссийск – 83 балла

(Продолжение на стр. 3)

ОЛЕСЯ БУНЯЕВА: «РОССИЙСКИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА НЕ УСТУПАЮТ ПО КАЧЕСТВУ ЗАРУБЕЖНЫМ!»

В 2022 году эксперты «Винного гида России», который выпускает Роскачество, подвели итоги юбилейного, пятого ежегодного исследования качества отечественных игристых вин большинства категорий. О том, как все начиналось и чем была обусловлена идея проводить такие исследования, газете Wine Weekly рассказала руководитель этого проекта Олеся Буняева.

– Можете подвести предварительные итоги исследований игристых вин за прошедшие 5 лет? Насколько изменилось качество российских игристых вин за прошедшие 5 лет?

– Результаты этого года показали рекордную долю игристых вин высокого качества в разных ценовых категориях по сравнению с предыдущими годами исследования. Из исследованных 117 образцов около 92% соответствуют повышенному стандарту, установленному Роскачеством на уровне 78 баллов по 100-балльной шкале. Для сравнения, в 2019 году этот же показатель составлял 72%. При этом почти половина всех вин была отмечена дегустаторами оценками 81 балл и выше, что соответствует уровню призового места на дегустационных конкурсах. Это также самый высокий показатель за все предыдущие годы исследований.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



Какую программу представят на выставке Vinorus-2023?

18-20 апреля 2023 в Краснодаре, в ВКК «Экспоград Юг», будет проходить выставка вин, алкогольных напитков и материалов для виноградарства Vinorus-2023.

Выставка ежегодно собирает производителей винодельческой продукции из разных регионов России. В 2022 году в экспозиции принимали участие предприятия из Краснодарского края, Крыма, Северо-Кавказских республик и других регионов страны.

Посетители Vinorus – это профессиональная аудитория, включающая в себя представителей торговых сетей, HoReCa, управляющих и технологов винных предприятий, виноградарей, сомелье, кавистов и бар-менеджеров. В 2022 году выставку посетили более 2100 специалистов. Также продукцию участников оценили посетители выставок InterFood Krasnodar и FoodTech Krasnodar, которые ежегодно проводятся совместно с Vinorus.

В 2023 году традиционные тематические разделы выставки, включающие винодельческую и алкогольную продукцию, винные аксессуары, материалы для виноградарства, дополнит экспозиция производителей сидра.

(Продолжение на стр. 2)

III Санкт-Петербургский КУБОК СОМЕЛЬЕ

ОТБОРОЧНЫЙ ТУР
ЧЕМПИОНАТА РОССИИ 2023

28-29 января
ОТЕЛЬ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»

РЕГИСТРАЦИЯ
открыта

ДЛЯ УЧАСТНИКОВ И ГОСТЕЙ
WWW.SOMMELIER.RU

Организаторы: РОССИЙСКАЯ АССОЦИАЦИЯ СОМЕЛЬЕ, Санкт-Петербургская Ассоциация Сомелье

Стратегические партнёры: simple, LUDING EST. 1893

Официальный бренд: АВРАМ ДИРСКО

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ КУБОК СОМЕЛЬЕ» ПРОЙДЕТ В ЯНВАРЕ

До 20 января открыта регистрация участников 2-го конкурса «Санкт-Петербургский кубок сомелье», который будет проходить в Северной столице 28-29 января. Он станет заключительным отборочным туром Российского конкурса сомелье 2023, который состоится в марте 2023 года в Москве.

Первый розыгрыш «Петербургского кубка сомелье» проходил 5-6 февраля 2022 года в Санкт-Петербурге, в отеле «Астория». В этом соревновании приняли участие более 30 конкурсантов из Северной столицы. В итоге победу одержала Марина Тонкова. Второе место заняла Кристина Веселова, а третьей стала Вероника Смирнова. В 2022 году уже состоялись 3 отборочных этапа Российского конкурса сомелье 2023. 26-27 ноября в Сочи,

в PULLMAN&MERCURE SOCHI CENTRE, проходил 2-й конкурс «Южный кубок сомелье», в котором приняли участие 19 конкурсантов из 8 городов России. В результате 2-дневных соревнований победителем «Южного кубка сомелье» стал Александр Герфорт (винотека Wine Store) из Тулы. На втором месте Кирилл Чернов (Wine State) из Воронежа, а третьим стал Анатолий Лобачев (Mriya Resort&Spa) из Ялты.

22-23 октября 2022 года, в Москве, в отеле «Балчуг Kempinski», проходил 6-й конкурс «Московский кубок сомелье» (МКС), организованный Российской ассоциацией сомелье (РАС). В итоге звание лучшего сомелье Москвы завоевала Евгения Назимова (ресторан Мауа). Второе место у Олеси Александрович из компании MBG-Wine, а третьим стал Алексей Гайворонский из WineState.

Месяцем ранее, 24-25 сентября 2022 года, в Екатеринбурге, в оте-

ле «Онегин», состоялся 2-й конкурс «Уральский кубок сомелье», организованный Российской ассоциацией сомелье (РАС). По итогам двухдневных соревнований, победителем конкурса стал Тлеген Омаров из Тюмени. Второе место завоевал Максим Гребеник из Екатеринбурга, а третье досталось Ярославу Гурьеву из Иркутска.

Напомним, что начиная с 2021 года Российской ассоциацией сомелье (РАС), ввела новую расширенную систему регионального отбора участников конкурса. Для этого были созданы 4 дивизиона: Уральский (со штаб-квартирой в Екатеринбурге), Южный (со штаб-квартирой в Сочи), а также Москва и Санкт-Петербург. 10 лучших участников из каждого дивизиона, по итогам конкурса, получают право побороться за звание «Лучший сомелье России-2022».

Подробнее о регистрации участников: <https://www.sommelier.ru>



НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 1)

**Какую программу представят на выставке Vinorus-2023?**

Неизменной и важной частью Vinorus уже более 20 лет является дегустационный конкурс «Южная Россия». В программе конкурса 2023 года образцы тихих и игристых вин, коньяков и других алкогольных напитков от российских производителей, число которых растет ежегодно.

Экспозиция выставки разделена на 3 направления:

- Винодельческая и алкогольная продукция
- Винные аксессуары
- Материалы и технологии для виноградарства

Одновременно с Vinorus проходят:

- Выставка продуктов питания и напитков InterFood Krasnodar
- Выставка продуктов питания и напитков от кубанских производителей «Кубаньпродэкспо»
- Выставка оборудования, материалов и ингредиентов для производства продуктов питания и напитков FoodTech Krasnodar

Посетители имеют возможность за короткий срок получить исчерпывающую информацию о российском винном рынке, ознакомиться с новинками и хитами продаж нескольких десятков производителей вина и другого алкоголя, увидеть последние технологические решения для виноделия. Выставку Vinorus сопровождает отраслевая деловая программа – public talk с признанными экспертами вина, тематические презентации, лекции и семинары. В рамках выставки проходит дегустационный конкурс «Южная Россия».

Чтобы посетить выставку и все мероприятия бесплатно, оформите билет по промокоду **VINORUS09**

на сайте: <https://www.vinorus.ru/ru-RU/visitors/>

ОЛЕСЯ БУНЯЕВА: «РОССИЙСКИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА НЕ УСТУПАЮТ ПО КАЧЕСТВУ ЗАРУБЕЖНЫМ!»



(Продолжение, начало на стр. 1)

Большинство вин-победителей – это молодые образцы 2021 года урожая, сделанные недорогим акратофорным методом. Эксперты отметили их чистоту, свежесть, сортовые ароматы. Надо сказать, что 2021 год урожая был прохладным и дождливым, но,

несмотря на климатические вызовы, игристые получились очень достойными.

Стоит отметить, что количество производителей и торговых марок в исследовании этого года было сравнительно невелико. Связано это с тем, что немногие винодельни справляются

с такой сложной «дисциплиной», как создание игристого вина высокого уровня.

– До принятия 468-го ФЗ очень много игристых вин в России производились из импортных материалов, ввоз которых сегодня запрещен. Как это повлияло на ситуацию на рынке и на рейтинг «Винного гида России»?

– В исследовании «Винного гида России» в период до принятия ФЗ-468 было только вино ЗГУ и ЗНМП. Столовые вина из виноматериалов до 2021 года не были исследованы. Сейчас мы сохраняем процентное соотношение таких вин, но не из импортных виноматериалов. Потому что по закону эта продукция не является вином.

– Как в течение всего периода исследований менялась ценовая политика российских производителей игристых вин?

– Стоимость вин в исследовании неизменна с первого года, цена 1 образца – до 1000 рублей на полке. При этом, действительно, с учетом повышения стоимости продукции из-за логистических сложностей и удорожания комплектующих цена на образец также стала выше.

– Эксперты определили лучшие игристые по итогам 2022 года. А есть ли у Вас свой топ-3 игристых вин России?

– Я люблю свежие и легкие брюты «Дербент-вино» из линейки «Эндемы». Например, «Эндемы. Шардоне». Для меня это вино и для праздника, и на каждый день. Среди моих любимчиков всегда вина «Золотой Балки» из серии «Балаклава». Качественные и чистые игристые по доступной цене.

И не могу не отметить винодельню «Мысхако». Игристые этой винодельни стали для меня открытием и моими фаворитами: от брюттов до необычных игристых из сорта Зинфандель. Я люблю пробовать разные вина, поэтому продукция этих нескольких виноделен

всегда будет хорошим и надежным выбором.

– В рейтинг игристых вин Роскачества пока не вошли петнаты. Можете сказать, почему они не участвуют в исследовании? И возможно ли, что в ближайшее время они также будут включены в рейтинг?

– Петнаты – малочисленная категория, они не включены в исследование, поскольку не регулируются ГОСТом, поэтому оценка наравне с игристыми винами будет некорректной. Возможно, эта категория будет исследована в рамках спецпроекта.

– Не планирует ли Роскачество в ближайшей перспективе провести сравнительное исследование игристых вин российского и зарубежного производства в одной ценовой категории?

– Мы уже проводили такое исследование и развеяли миф о том, что российские игристые вина уступают по качеству зарубежным. В сопоставимой ценовой категории отечественное вино импортному не уступает, и особенно это касается категории игристых. Наравне с крепленными винами это традиционно наша сильная категория, в которой наши виноделы показывают высокие результаты.

– Как, по Вашим прогнозам, будет развиваться рынок игристых вин России в ближайшие 3-5 лет? Каких изменений стоит ожидать в ближайшей перспективе?

– С 2018 года благодаря субсидиям на закладку виноградников Минсельхоза России и господдержке в целом закладывалось порядка 5 тыс. га виноградников ежегодно. В 2019 году у нас было примерно 94 тыс. га виноградников, по итогам этого года мы должны преодолеть планку в 100 тыс. га. Значительная часть новых посадок – это «ремонт», обновление старых виноградников с высокой изреженностью и низкой продуктивностью.

LOUIS TOLLET: «ШАМПАНСКОЕ, ВОЗВЕДЕННОЕ В СТАТУС ИСКУССТВА»

В начале декабря компания «Центробалт» начала поставлять в Россию новую линейку шампанского – Louis Tollet.

История этого игристого вина тесно связана с одноименным ресторатором, мастером грандиозных приемов в Шампани золотой эры 50-х годов. В великолепии этих вечеров Луи Тойе возводил гастрономию и шампанское в статус искусства, «искусства жить в шампанском». Сегодня его внучка, Лоуренс Миньон, отдает ему дань уважения превосходной коллекцией шампанского, посвященной лучшим ресторанам. Коллекция, разработанная Шарлем Миньоном, раскрывает классическое выражение мастеров шампанского – роскошных, выдержанных, гастро-

номичных кюве. И как дань гастрономии – фольга особенного цвета, напоминающая медные кастрюли для приготовления блюд, используемых Луи Тойе.

Для создания базового кюве Louis Tollet используется виноград из долины Марны и Сезана. Благодаря преобладанию Пино Менье получается свежее вино с ароматами ванили, бриоши, персика и абрикоса.

Следующее кюве – Louis Tollet Premier Cru – сделано из винограда с территорий Премье Крю Montagne de Reims, Coteaux d'Erpau и Côte des Blancs. Тонкое, элегантное вино с ароматами яблока, груши, лимона и белых цветов.

Дополняют линейку два кюве уровня Гран Крю. Louis Tollet Le Grand

Cuvee сделано из винограда с территорий Гран Крю Montagne de Reims (Louvois) и Côte des Blancs (Avice, Cramant, Chouilly). Преобладание Шардоне дает плотность и щедрость аромату и вкусу благодаря нотам груши, сливы, мирабель, миндаля, лесному ореху, цветам медовой акации и бриоши.

Под стать ему и Louis Tollet Le Grand Cuvee Rose. Виноград с аналогичных территорий дает красивый розово-медный цвет и ароматы вишни, черешни, земляники, цветов акации, ванили и бриоши.

Подробную информацию Вы сможете найти на сайте компании «Центробалт»: www.centrobalt.spb.ru или в Телеграм: t.me/centrobaltspb





В течение 5 лет ежегодно будут вступать в плодоношение виноградники, заложенные с 2017 по 2022 год. То есть это уже сделанные инвестиции, которые начнут давать полную отдачу. Будет также продолжаться перезакладка старых виноградников. В первую очередь, в Крыму и в Дагестане. В результате этой работы (даже если темпы ежегодной закладки существенно не увеличатся) через 5 лет мы получим продуктивный, омоложенный национальный виноградник площадью порядка 112-115 тыс. га.

Увеличение площадей виноградников и одновременно продуктивности современных промышленных посадок даст дополнительный прирост сбора урожая за 5 лет до 30%. Соответственно, к нынешнему объему производства вина в России в примерно 430 млн литров – 300 млн литров тихих вин и 130 млн игристых – мы получим прибавку примерно еще в 130 млн литров.

Прогнозируем и рост объемов производства. Конкретно в категории игристых – 25%. И ожидаем роста качества российского игристого, так как по прогнозам экспертов, вина урожая 2022 года станут лучшими по качеству за последние 10 лет.

– Чем еще занимается «Винный гид России» кроме исследований?

– «Винный гид России» – это проект, реализуемый Роскачеством совместно с Минпромторгом и Минсельхозом России при поддержке АО «Россельхозбанк». Перед исследованием эксперты Роскачества посещают

винодельческие предприятия на юге России и проводят их всесторонний аудит. Оцениваются развитие виноградарства, виноделия, питомниководства и эногастрономического туризма в регионе, а также меры

поддержки винодельческих предприятий.

Также эксперты Роскачества занимаются продвижением отечественной винодельческой продукции и ее популяризацией. Дважды в год проводятся акции «Дни российских вин». Эти мероприятия проходят уже более 5 лет: сначала только в ритейле, а сейчас и в секторе HoReCa. Также эксперты проекта участвуют в ярмарках и винных фестивалях во многих регионах страны.

– Поделитесь, пожалуйста, с читателями газеты Wine Weekly Вашим любимым новогодним тостом.

– Я хотела бы пожелать каждому читателю газеты быть здоровым, энергичным, с радостью и надеждой на лучшее встречать 2023 год. Пусть в новом году будет много ярких событий, которые приносят радость. Выбирайте качество, и Ваша жизнь всегда будет приносить удовольствие!

Подробнее об исследовании российских игристых вин Вы сможете прочитать на стр. 7.

Ознакомьтесь с результатами рейтинга игристых вин 2022 года Вы сможете, пройдя по ссылке:

<https://rskrf.ru/ratings/napitki/alkogolnye/igrystoe/>



НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 1)

«Винный гид России-2022» назвал лучшие вина страны

Лучшие полусухие красные вина

• Гранд Резерв «Атаман» Саперави Северный «Увяленный». 2019 год. Долина Дона – 83,3 балла

• «Донское красное голубок». 2021 год. Долина Дона – 82 балла

Лучшие полусладкие красные вина

• Вино полусладкое красное «Массандра». 2021 год. Крым, Южный берег – 80,2 балла

• Вино полусладкое красное «Пино Нуар» Winemakers selection. Пино Нуар. 2021 год. Крым, Севастополь – 79,8 балла

• Вино полусладкое красное «Солнечная Долина». 2021 год. Крым, Восточный Крым – 79,7 балла

• Российское вино с ЗГУ «Кубань» Саперави. Черноморская Долина. 2021 год – 79,7 балла

Лучшие белые сухие вина

• Аристов. Рислинг. «Кубань-Вино». 2020 год. Краснодарский край, Таманский полуостров – 87 баллов (самая высокая оценка сухому тихому вину за 5 лет исследования)

• Совиньон блан. Альма Вэлли. 2021 год. Крым, Бахчисарайский район – 85 баллов

• Терруар блан. Шато Гай-Кодзор. 2021 год. Краснодарский край, Анапа – 84,5 балла

Лучшее полусухое белое вино

• Российское вино с ЗГУ «Крым» полусухое белое «ЗБ вайн Рислинг». 2021 – 82,7 балла

• Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Ф-стиль. Рислинг». 2020 – 81,8 балла

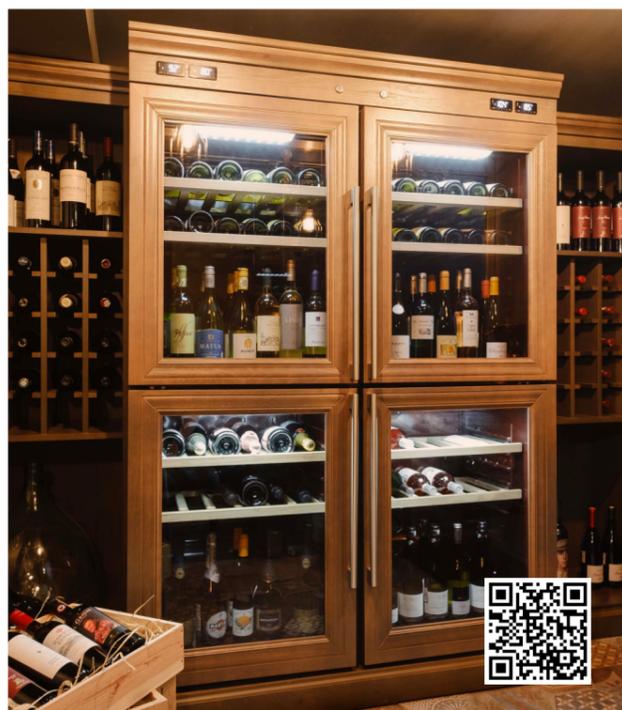
• Вино полусухое белое «Рислинг» серии «Бухта Омега». 2021. Крым – 81,7 балла

Лучшее полусладкое белое вино

• Российское ординарное вино с ЗГУ «Крым» полусладкое белое. Вилла Крым. Мускат Бианко. 2021 – 81,2 балла

Ознакомьтесь с подробными результатами рейтинга «Винный гид России» Вы сможете, пройдя по ссылке:

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





POZIS

Профессиональное хранение вина



Тонированное стекло



Влажность более 50%



Виброгасящий компрессор



LED-подсветка

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

www.pozis.ru



СОБЫТИЯ

Россельхозбанк
поможет
органическим
виноделам

Россельхозбанк (РСХБ) реализует комплексную поддержку производителей органической продукции. Наряду с кредитными продуктами, учитывающими производственный цикл клиента, банк предлагает широкий пул нефинансовых мер.

Подробно о методах работы с производителями органической продукции рассказала директор департамента развития и поддержки корпоративного бизнеса РСХБ Татьяна Пантелькина на Первом Российском винодельческом форуме в Москве.

«Продукты Россельхозбанка адаптированы как для малых форм хозяйствования, так и для крупных агрохолдингов. В соответствии с потребностями клиента банк может установить индивидуальный график гашения платежей, обязательно учитывая цикл производства. Наши предложения для производителей органики, в том числе для виноделов, также синхронизированы с мерами господдержки», – отметила Татьяна Пантелькина на сессии «Органическое виноградарство и виноделие». РСХБ инвестировал в производство органической продукции более 6 млрд рублей и планирует наращивать этот портфель. Татьяна Пантелькина подчеркнула, что поддержка со стороны банка выходит далеко за пределы финансовых вложений. Так, производители органики, в том числе и в сегменте виноделия, могут воспользоваться инструментами лизинга, факторинга, страхования. Для продвижения виноделия и виноградарства Россельхозбанк задействует и специальный раздел экосистемы для аграриев «Свое» – платформу для заказа агротуров «Свое За городом». На этой площадке виноделы размещают объявления о своих турах, предлагают различные программы активного отдыха, настраивают бронирование и оплату. Сейчас на платформе уже свыше 30 туров на винодельческие хозяйства.

АЛАН СОКОЛОВ: «КАЧЕСТВО ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ИГРИСТЫХ ВИН ЕЖЕГОДНО ПРОГРЕССИРУЕТ»

Каким выдался 2022 год для производителей игристых вин? Каких достижений удалось добиться и какие задачи предстоит решить в наступающем году, газете Wine Weekly рассказал директор Ассоциации производителей игристых вин России Алан Соколов.

– Какими успехами в 2022 году Вы можете похвастаться?

– С точки зрения результатов год был удачным. По итогам января-ноября 2022 года отечественные предприятия произвели 14,1 млн дал игристых вин, что на 25,4% больше аналогичного периода 2021 года.

– С какими проблемами пришлось столкнуться участникам ассоциации и каковы пути решения этих проблем?

– Основные проблемы, особенно в первом полугодии, были связаны с логистикой. По-прежнему многие комплектующие и вспомогательные материалы мы получаем из-за рубежа, а те, которые производятся в России, например, этикетки – также зависят от импортных поставок.

Особо можно выделить определенные сложности с поставками корковой пробки. Данная проблема характерна для текущего года и связана с недостатком атмосферных осадков в Португалии, в результате чего кора коркового дуба не набрала нужные кондиции и производители не смогли заготовить необходимое количество сырья. Мы прогнозируем определенный дефицит в 2023 году, который будет сопровождаться ростом цен на корковую пробку.

Для решения этой проблемы некоторые производители перевели часть выпускаемой продукции на пластиковую пробку. Также рассматриваются варианты закупки алюминиевым колпаком.

– Как отразилось принятие Федерального Закона № 468 «О виногра-



дарстве и виноделии в Российской Федерации» на деятельности предприятий, которые входят в ассоциацию? И удалось ли нивелировать негативные последствия?

– В настоящий момент в ассоциацию в основном входят предприятия,

имеющие собственные виноградники, которые используют свои преимущества для дальнейшего развития ассортимента и повышения качества выпускаемых игристых вин.

– Насколько изменилась ситуация на рынке с момента принятия Закона

№ 468? Пошел ли он на пользу российским производителям игристых вин? Или все произошло с точностью до наоборот?

– В первую очередь ситуация пошла на пользу конечному потребителю. Можно констатировать факт, что российский виноделие состоялось и занимает достойное место среди потребительских предпочтений. Производители выпускают новые интересные линейки вин, экспериментируют с сортами. В течение года состоялся ряд ярмарок, и данная тенденция набирает обороты. Если раньше подобные ярмарки проводились в непосредственной близости от мест производства, то в 2022 году география расширилась и привлекла внимание потребителей в других регионах. Уверены, что в следующем году данная практика охватит большую территорию нашей Родины.

– После принятия этого закона некоторые производители планировали остановить производство, а некоторые даже сделали это. По прошествии времени располагаете ли Вы статистикой о том, какое количество производителей прекратили свое существование и сколько компаний снизили объемы производства или перепрофилировали свою деятельность?

– Специально мы не отслеживаем данную статистику. Действительно, многие предприятия вторичного виноделия отказались продолжать бизнес, некоторые стали покупать виноматериалы в российских виноградарских регионах, кто-то разместил производство своих вин за рубежом и использует отлаженные дистрибуторские возможности для их реализации, но уже в качестве импортной продукции. Наша ассоциация открыта для диалога, для новых участников, и мы готовы оказывать всестороннюю поддержку отечественным производителям, базируясь на высоких компетенциях наших коллег.

CHÂTEAU DE TALU ВЫПУСТИЛА ПЕРВОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО

Château de Talu выпустила игристое вино, произведенное на Крымском винном заводе, который владельцы винодельни приобрели в городе Крымск Краснодарского края в сентябре 2022 года.

Одна из важнейших целей при приобретении Крымского винного завода (КВЗ) – передача коллегам из Крыма знаний и опыта виноделов и технологов «Шато де Талу» во главе с Франком Дюсенером и выпуск собственной линейки игристых вин. Процессом создания игристого по методу Шарма руководила главный технолог Château de Talu Анна Хохлач, которая стояла у истоков основания винодельни в Геленджике в 2019 году. Ранее Анна работала с двумя яркими российскими виноделами – Алексеем Толстым и Сергеем Дубовиком. Первое игристое появилось на полках винотеки при винодельне Château de

Talu 15 декабря. Коллекция включает 2 белых ассамбляжа, произведенных методом Шарма: брют и полусладкое. Уже 24 декабря технологи «Шато де Талу» проведут их презентацию для гостей в дегустационном зале Blanc. В этот же день презентация новых игристых вин состоится на премьерном ледовом шоу Татьяны Навки «История любви Шахерезады».

Стоимость новинок в винотеках «Шато де Талу» составляет 549 рублей. Также в ближайшее время игристые вина можно будет найти на полках южного подразделения гипермаркетов «Лента».

Château de Talu Brut – игристое вино, произведенное из таких сортов винограда, как Рислинг, Пино Белый, Шардоне. Цвет напитка блестящий, бледно-соломенный с нежным перламутром. Аромат свежий фруктовый, с нотами дыни, персика с карамельными оттенками и нотками цветов-медоносов.



Вкус сбалансированный с богатой гаммой фруктово-цветочных оттенков, легкой освежающей кислотностью и гармоничным послевкусием. Подходит в качестве аперитива, прекрасно сочетается с легкими закусками, салатами, рыбными блюдами, сырной тарелкой.

Château de Talu Semi-Sweet сделано из Рислинга, Пино Белого, Шардоне. Цвет напитка блестящий бледно-соломенный с нежным перламутром. Аромат сладкий карамельный, с яркими оттенками спелых фруктов, медово-цветочными нюансами с вы-

разительными тонами спелого персика. Вкус гармоничный, легкий, вино с фруктовой сладостью и изысканным послевкусием. Послужит прекрасным аперитивом, а также удачно дополнит салаты, десерты, фруктовую и сырную тарелку.

По итогам сделки, которая состоялась в сентябре, общая площадь виноградных земель двух хозяйств составила 411,3 гектара. Согласно перспективной стратегии развития, в ближайшие пять лет на КВЗ расширится ассортиментный портфель вин для ритейла. Уже в 2023 году планируется закладка новых площадей Пино Блан, Шардоне, Рислинга с увеличенной плотностью посадки виноградных насаждений до 4000 лоз на гектар. Дальнейший бизнес-план по развитию двух активов также предусматривает закладку сортов Гевюрцтраминер, Ркацителли, Мальбек, Сибирьковский, Пино Нуар, Пино Гри.



– Какова сегодня потребность в виноматериалах на рынке игристых вин? Какой объем виноматериалов по-прежнему поставляется из-за границы? И какое влияние на эти поставки оказывают западные санкции?

– По нашей оценке, сегодня рынок вина достаточно сбалансирован. Российские производители научились делать качественные и интересные для потребителя вина из российского винограда. Растет интерес потребителей в целом к данной категории, как российского производства, так и производства известных винодельческих стран. Несмотря на санкции, трудности в логистике, в этом году наряду с увеличением отечественного производства импорт также вырос, примерно на 8%.

Что касается импортных виноматериалов, то начиная с прошлого года их поставки стремятся к нулю. Запрета на

ввоз нет, но произвести вино, в соответствии с новым законом, вы из них не сможете.

– Какое количество участников ассоциации производителей игристых вин маркируют свою продукцию надписью «Вином не является»? Какую долю рынка сегодня занимают такие вина, произведенные в России?

– Участники нашей ассоциации винные напитки не производят. Данный сегмент продукции практически уничтожен. Производство винных напитков без добавления этилового спирта в период с января по ноябрь 2022 года составило 3,9 млн дал, что на 33,4% меньше аналогичного периода 2021 года, а по сравнению с 2018 годом их производство снизилось в 4 раза.

Те производители, которые не отказались от производства дешевого за-

менителя виноградных вин, постоянно балансируют в достаточно странном сегменте, который то резко подрастает, то падает за счет какого-либо фальсифицированного продукта, который пытаются выдать за фруктовые напитки, то пивные напитки, то псевдосидры.

– В нынешнем году многие крупные винодельческие компании продолжили активно развивать свои питомники. Есть ли такие планы у участников ассоциации? Если да – расскажите о наиболее интересных проектах в этой области?

– Крупнейший питомник, действующий сегодня в России, был запущен несколько лет назад участником нашей ассоциации – Группой компаний «Ариант». Однако следует отметить, что проблема саженцев является наиболее острой, которая прямо влияет на темпы развития виноградарства в стране. Данная проблема, или, скорее, задача или вызов для отрасли, обсуждалась в рамках Первого винодельческого форума, проходившего в Москве в ноябре 2022 года.

Наша ассоциация не может стоять в стороне, поэтому вопрос развития питомников станет одной из приоритетных задач в 2023 году.

– Как принятие Закона № 468-ФЗ отразилось на ассортименте игристых вин? И как этот закон повлиял на ценообразование? Особенно в нижнем ценовом сегменте?

– Значимая поддержка государством виноградарской и винодельческой отрасли способствовала привлечению интереса потребителей к отечественной продукции. Сегодня предприятия ограничены исключительно площадями и урожайностью собственных виноградников и не могут продать продукции больше, чем они собрали урожаем винограда. Но здесь есть и плюс для производителей, они не могут продать и меньше...

Вместе с этим многие предприятия активно получают обратную связь от конечных потребителей и развивают собственный ассортимент с учетом их пожеланий. Среди последних тенденций можно выделить рост популярности розовых вин, а также модный тренд к выпуску менее градусных, легких и питких вин.

Что касается ценообразования, то мы не отмечаем резких колебаний, а незначительный рост цен вызван инфляционными механизмами. Также следует отметить, что меняется и отно-

шение потребителей, которые перестают гнаться за ценой, а начинают делать осознанный выбор, руководствуясь качественными характеристиками вина и репутацией производителя.

– Насколько, на Ваш взгляд, сегодня отличается качество отечественных игристых вин от импортных?

– По технологии производства отличий нет. Качество отечественных игристых вин уже находится на достаточно высоком уровне и ежегодно прогрессирует. Подтверждением этого является тот факт, что все в большем количестве ресторанов в винных картах мы можем встретить российские вина, и их ассортимент растет.

– Как, по Вашим прогнозам, будет развиваться рынок игристых вин России в ближайшие 3-5 лет? Каких изменений стоит ожидать в ближайшей перспективе?

– Развитие рынка игристых вин, как и рынка другой винодельческой продукции, будет непосредственно связано с ростом площадей виноградников. Остро встанут вопросы питомников, отраслевых кадров. Все большее количество предпринимателей интересуются данной отраслью, мы увидим новые проекты, появятся новые имена. С ростом конкуренции возрастет роль рекламы, усилится значимость построения брендов, как продуктовых, так и бренда производителя.

Также ожидаем развития смежных отраслей, например, производства отечественного оборудования, как технологического, так и сельхозтехники. С ростом площадей виноградников и переработки винограда на первый план выйдут вопросы переработки и утилизации отходов переработки винограда. У отрасли начинается новая жизнь...

– Ваше интервью выйдет в предновогоднем выпуске газеты Wine Weekly, который традиционно посвящен игристым винам. Можете произнести Ваш любимый новогодний тост, которым Вы бы хотели поздравить жителей нашей страны?

– Коллегам-виноделам я пожелаю новых интересных проектов, ярких, запоминающихся, а может, и великих вин. Всем желаю крепкого здоровья, любви и мирного неба над головой. Загадайте в новогоднюю ночь желания, и пусть исполнятся столько желаний, сколько пузырьков в вашем бокале игристого вина.

НОВОСТИ



В России появились новинки от итальянской «Винодельни года-2022»

В России начались продажи новой линейки игристых вин Berlucchi '61 Numero Primo (Franciacorta DOCG) от винодельни Berlucchi, удостоенной премии «Винодельня года» от гюда Vini d'Italia 2022.

В новую линейку Berlucchi '61, Numero Primo, презентация которой состоялась сентябре 2022 года в Милане, вошли вина: Berlucchi '61 Satèn, Berlucchi '61 Rosé и Berlucchi '61 Extra Brut.

Все вина были представлены в обновленном дизайне, который не только символизирует новую идентичность, но и подчеркивает уникальность винодельни Berlucchi во Франчаорте. 1961-й – это особый год не только для региона, но и один из поворотных моментов в истории итальянского виноделия.

Именно в 1961 году в Боргона-то-ди-Корте-Франка благодаря интуиции Гвидо Берлукки и Франко Зилиани были созданы первые игристые вина во Франчаорте, изготовленные классическим методом из винограда сортов Пино Бьянко и Шардоне. Именно с первых 3000 бутылок, выпущенных в 1961 году на винодельне Berlucchi, началась история классического итальянского игристого вина Franciacorta DOCG. Сегодня Berlucchi ежегодно производит 4 млн бутылок Franciacorta DOCG. При этом более 12 млн бутылок лежат в подвале в ожидании дегоржажа. «Каждые семь секунд в мире откупоривается бутылка Berlucchi Franciacorta», – говорит Паоло Дзилиани, управляющий компанией вместе со своим братом Артуро – энологом и управляющим директором и сестрой Кристиной. Подробнее о том, где приобрести вина Berlucchi в России, Вы сможете узнать здесь:

https://joia.ru/catalog/shampanskoe_i_igrisloe/filter/strana-is-italiya/apply/

JOIA ПРЕДСТАВИЛА В РОССИИ ШАМПАНСКОЕ JEEPER

Ассортимент виноторговой компании JOIA пополнился суперновинкой – шампанским JEEPER.

Шампанский дом JEEPER (Джипер) был основан в 1949 году. Своим звучным именем он обязан старому джипу Willys, который основатель дома Арман Гутор приобрел в конце Второй мировой войны, чтобы свободно передвигаться по виноградникам. Винодельня Champagne Jeepер расположена на северо-западе региона Шампань в коммуне Фавроль-Э-Козми недалеко от Реймса. Более пятидесяти гектаров виноградников расположены на одном из лучших участков региона Шампань. Виноградники пересекают Монтань-де-Реймс, Кот-де-Блан,

долину Марны и множество других исторически известных поселений. В погребах Jeepер хранится 1200 дубовых бочек для выдержки вина, что делает его третьим по величине бочковым погребом в регионе Шампань. Широкую известность на внутреннем рынке, в ресторанах и отелях Франции Шампанский дом JEEPER приобрел в 2009 году, когда его возглавил знаковый человек в сфере гостеприимства и виноделия – Мишель Ребье.

По числу рейтингов и наград винодельня за последние 5 лет вошла в топ-10 наиболее престижных шампанских домов. Хозяйство JEEPER имеет сертификаты HVE 3 уровня (высший из трех уровней экологической сертификации фермерских

хозяйств во Франции) и VDC (устойчивое виноградарство в Шампани). АОС JEEPER – Champagne, Champagne Grand Cru. Винодельня не оформляет официального статуса «Рекольтант», несмотря на то, что создает все вина под маркой JEEPER только из собственного винограда. Уникальная форма бутылки шампанского JEEPER позволяет сохранить богатство ароматов: тонкое и короткое горлышко защищает вино от окисления.

Подробнее о том, где приобрести шампанское JEEPER в России, Вы сможете узнать здесь:

https://joia.ru/catalog/shampanskoe_i_igrisloe/filter/brend-is-jeeper/apply/





СОБЫТИЯ

**На «Винодельне Ведерниковъ» собрали рекордный урожай**

«Винодельня Ведерниковъ», входящая в Группу компаний «Абрау-Дюрсо», в 2022 году установила рекорд по сбору урожая, собрав впервые за 12 лет 1162 тонны винограда. Важным достижением стал и урожай знаменитого сорта Красностоп Золотовский, объем которого составил 121 тонну.

Сезон «Винодельни Ведерниковъ» стал успешным, несмотря на очень жаркое лето. Согласно статистическим метеоданным, прошедшее лето было самым засушливым с 2005 года. Однако природные условия не повлияли на урожай, ставший рекордным за 12 лет, – во многом благодаря грамотному уходу за почвой. В течение последних нескольких лет «Винодельня Ведерниковъ» восполняет плодородность почвы своих виноградников посредством внесения минеральных удобрений в прикорневую зону.

В 2022 году был собран рекордный объем винограда легендарного сорта Красностоп Золотовский – 121 тонна. Сорт является флагманом российского виноделия, одной из важных составляющих образа отечественного виноделия за рубежом. Сохранить уникальный сорт удалось во многом именно благодаря усилиям команды «Винодельни Ведерниковъ». Качество собранной ягоды – превосходное, что позволит создать до 10 тыс. бутылок знаменитого красного вина «Красностоп Золотовский 2022 года». Виноделы ожидают первоклассных результатов.

Также в этом году вступил в плодоношение участок другого донского сорта – Цимлянский Черный, который был высажен по новой системе формирования лозы. Значительная часть урожая данного сорта будет использована в производстве игристых вин, поэтому сбор Цимлянского Черного происходил ступенчато только по заключению главного винодела в оптимальное время для уборки. Внимание к деталям и чуткое отношение к лозе помогают создавать ассамбляжи и потрясающие вина из винограда этого сорта по классической французской технологии шампанизации, а также петнаты. Участок донского автохтонного сорта Цимлянский Черный был сформирован по новой системе – горизонтальный односторонний кордон с заниженным штамбом. На сегодняшний день «Винодельня Ведерниковъ» – одна из немногих виноделен России, кто ее применяет. Уникальная формировка позволяет использовать передовую современную технику, тем самым сокращая объем ручного труда и обеспечивая своевременное выполнение работы. На данный момент формировка применяется на участках сортов Красностоп Золотовский и Цимлянский Черный, а в дальнейшем планируется к использованию на молодых виноградниках сортов Сибирьковский и Пухляковский, высаженных в 2022 году.

ЭКСПЕРТЫ ВЫБИРАЮТ ИГРИСТЫЕ ВИНА ОТ «АБРАУ-ДЮРСО»

Коллекционное вино «Империал» Vintage Brut 2017 от «Абрау-Дюрсо» стало единственным игристым вином, отмеченным платиновой наградой 10-го юбилейного авторского гюда «Российские вина» Артура Саркисяна, презентация которого состоялась 12 декабря 2022 года в Москве.

Платиновая награда для «Империала»

«Империал» Vintage Brut 2017 года Русского винного дома «Абрау-Дюрсо» в объеме 1,5 литра – это единственное игристое вино, получившее платиновую награду с экспертной оценкой 92 балла. Каждый образец этой коллекции выдерживается на осадке до 5 лет, без применения трансвазирования, что отражается в изысканной и богатой ароматике вина.

«Империал» Vintage Brut 2017 представляет собой ассамбляж классических сортов Шардоне и Рислинг одного года урожая с лучших участков виноградников Абрау-Дюрсо. «Империал» Vintage Brut 2017 отличается изысканным светло-золотистым оттенком с ярким блеском и тончайшей игрой пузырьков. Многогранный букет раскрывается в бокале тонами бриоши, яблочного варенья и топленых сливок. Изысканный вкус игристого вина отличается свежестью и характеризуется яркими яблочно-цитрусовыми оттенками, минеральное послевкусие завершает совершенство композиции классического брют.

Высокую оценку эксперта также получили 12 вин «Абрау-Дюрсо». Золотую медаль гюда завоевал «Империал» Vintage Brut 2017 (0,75 л). Игристые вина коллекции Brut d'Or были удостоены серебряных наград с оценкой 88 баллов, 4 образца коллекции Victor Dravigny получили 87 баллов, также взяв «серебро». В 2022 году в авторский гюд вошли только те образцы, дегустационная оценка которых превысила 86 баллов.

**Винодельня года Top100Wines**

Незадолго до этого Винный дом «Абрау-Дюрсо» стал победителем в номинации «Винодельня года» по версии экспертного рейтинга Top100Wines, итоги которого были оглашены 31 октября 2022 года в Москве в рамках Винной ассамблеи. Победа в этой номинации стала триумфальной для компании, поскольку уже два года подряд вина «Абрау-Дюрсо» признаются лучшими игристыми винами России.

Для определения победителя в номинации «Винодельня года» экспертный

совет рассматривал два ключевых критерия: количество образцов, которые вышли в финальную дегустацию, и средний балл, полученный в финале. «Абрау-Дюрсо» стала несомненным лидером по обоим параметрам: сразу 12 вин дошли до финального этапа, набрав наивысший средний балл 91,57 из 100.

Вина «Абрау-Дюрсо» регулярно принимают участие и одерживают победы в самых престижных дегустационных конкурсах, и рейтинг Top100Wines не стал исключением. В список ста лучших вин России вошло сразу семь вин

ГК «Абрау-Дюрсо» из восьми возможных по условиям конкурса.

При этом «Империал» Vintage Brut 2018 стало единственным игристым вином, вошедшим в топ-10 рейтинга с оценкой 93 балла, а также было отмечено специальной наградой за лучшую органолептику в категории «Классическое игристое вино». Второй год подряд классические игристые вина «Абрау-Дюрсо» получают эту награду. Для создания игристого вина «Империал» Vintage Brut 2018 используется отборный виноград классических европейских сортов Шардоне и Рислинг, каждый образец коллекции «Империал» выдерживается в горных тоннелях «Абрау-Дюрсо» не менее трех лет.

В сотню лучших вин России по версии рейтинга также вошли «Шардоне Абрау-Дюрсо» 2020 года, Brut d'Or Blanc de Noirs 2018, «Губернаторский резерв» красное 2017 от «Винодельни Ведерниковъ», Victor Dravigny Brut 2019 года и экстра брют «Сибирьковский» 2017 года от «Винодельни Ведерниковъ».

Особенное достижение – победа в специальной номинации «Вино на винограднике». Центр туризма «Абрау-Дюрсо» получил специальную награду и стал первым в России энотуристическим центром, достижения которого были отмечены GWTO (Всемирной организацией винного туризма). По признанию экспертов рейтинга, на сегодняшний день «Абрау-Дюрсо» – лидер направления в России – задает тренды в отрасли. Винодельня «Абрау-Дюрсо» пользуется популярностью среди туристов и является самой посещаемой в стране.

Рейтинг Top100Wines составляет вторую год, представляя широкой аудитории лучшие образцы современного отечественного виноделия. Цель его проведения – повышение интереса к категории вин премиального уровня, а также привлечение внимания к российским винодельням. В дегустационную комиссию вошли винные журналисты, популярные сомелье, а также преподаватели винных школ.

С КАКИМИ ИГРИСТЫМИ СОЧЕТАТЬ НОВОГОДНИЕ БЛЮДА?

Эксперты «Винного гюда России» подобрали к наиболее популярным новогодним блюдам – салату оливье и селедке под шубой, тарталеткам с красной икрой, запеченному мясу с грибами и мандаринам – лучшие сочетания с игристыми винами из национального винного рейтинга.

НОВОГОДНИЕ САЛАТЫ

Оливье. Винная пара: «Кубань» брют белое «Высокий Берег. Рислинг» («Кубань-Вино»).

«Очень непростая задача, на самом деле. Я бы такую еду вином не запивала, – говорит координатор дегу-



стационной комиссии «Винного гюда России», директор школы сомелье Wine People Юлиана Григорьева, – выпили на аперитив игристого, поели салатиков как следует – и потом опять вернулись к игристому уже под бой курантов. Но если уж стоит такая задача, к оливье я бы выбрала моносортовой брют из Рислинга – достаточно яркий и в то же время свежий, кислотный. Он будет отличным аперитивом и разбудит новогодний аппетит к салату оливье».

ТАРТАЛЕТКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Тарталетки с красной икрой. Винная пара: Российское игристое вино с ЗГУ

«ВИННЫЙ ГИД РОССИИ – 2022» НАЗВАЛ ЛУЧШИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА СТРАНЫ

Эксперты «Винного гида России» подвели итоги пятого ежегодного исследования качества игристых вин, представленных на полках магазинов. Результаты этого года показали рекордную долю игристых вин высокого качества в разных ценовых категориях по сравнению с предыдущими годами исследования. При этом количество производителей и торговых марок в исследовании вин было сравнительно невелико. Лидером по соотношению цены и качества стало игристое вино, приобретенное меньше чем за 170 рублей за бутылку 0,75 литра.

В 2022 году экспертами «Винного гида России» было исследовано 117 образцов российских игристых вин и российского шампанского, наибольшее количество – 47 шт. (~39%) в исследовании составляли вина игристые категорий брют и экстра брют, реже всего на полках встречаются красные игристые вина (всего ~7%). Исследование проводилось экспертной группой аккредитованных дегустаторов в специализированной аккредитованной лаборатории. В этом году было исследовано более 15 торговых марок игристого вина: Aristov, Di Caspico, «Абрау-Дюрсо», «Балаклава», Винный дом «Фотисаль», «Золотая Балка», «Новый Свет», «Севастопольский бриз», Дербентский завод игристых вин, «Крымское», «Кубань-Вино», «Мильстрим – Черноморские вина», «Мысхако», «Цимлянские вина», «Шато Тамань», «Эндемы» и ряда других. Главный итог исследования этого года – около 92% всего исследованного вина соответствуют повышенному стандарту, установленному Роскачеством на уровне 78 баллов по 100-балльной шкале (для сравнения, в 2019 году этот же показатель составлял 72%). При этом почти половина всех вин была отмечена дегустаторами оценками 81 балл и выше, что соответствует уровню призового места на дегустационных конкурсах. Это также самый высокий показатель за все предыдущие годы исследований.



«Несмотря на популярность данной категории и достаточно широкий ассортимент представленных в ней вин, можно отметить, что создание игристого вина – это достаточно «элитарный» тип производства. Лишь немногие из более чем 100 российских производителей вина России обладают необходимым оборудованием, специалистами и опытом для создания качественного игристого вина. Кроме того, на производство игристых вин влияет и место расположения, терруар, в котором растет виноград. Из года в год мы отмечаем работы ряда производителей из Севастополя, Крыма, с Таманского полуострова и Новороссийска, а в последние годы и из Южного Дагестана. При этом все 5 лет, которые проводится исследование, качество игристых вин поступательно растет», – отмечает директор департамента исследования и продвижения отечественной винодельческой продукции Роскачества, руководитель «Винного гида России» Олеся Буняева.

ЛИДЕРЫ РЕЙТИНГА

Лучший брют:

«Высокий берег. Рислинг». Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань» брют

белое. 2021 год. Производитель «Кубань-Вино» – 84,8 балла. 465 рублей.

«Мысхако Кюве». Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань» брют белое. 2021 год. Производитель «Мысхако» – 84 балла. 349,99 рублей.

«Терруар Кубани». Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое. 2021 год. Производитель «Кубань-Вино» – 83,7 балла. 359,99 рублей.

Лучшие полусладкие игристые вина:

«Балаклава Мускат». Российское игристое вино с ЗГУ «Крым» полусладкое белое. 2021 год. Производитель «Золотая Балка» – 83,5 балла. 519 рублей.

«ЗБ вайн Москато». Российское игристое вино с ЗГУ «Крым» полусладкое белое. 2021 год. Производитель «Золотая Балка» – 83,2 балла. 370 рублей.

«Терруар Кубани». Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое. 2021 год. Производитель «Кубань-Вино» – 83 балла. 329,99 рублей.

Лучшее полусладкое розовое:

«ЗБ вайн Москато». Российское игристое вино с ЗГУ «Крым» полусладкое

розовое. 2021 год. Производитель «Золотая Балка» – 83,5 балла. 389 рублей.

Лучшее полусладкое красное:

Российское игристое вино с ЗГУ «Крым» полусладкое красное «Золотая Балка». 2021 год – 83,2 балла. 439,90 рублей.

Лучший экстрабрют:

«Аристов. Кюве Александр. Блан де Блан», Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое. 2020 год. Производитель «Кубань-Вино» – 83,7 баллов. 947,67 рублей

Лучшее сладкое вино:

Игристое вино сладкое красное «Цимлянское». 2021 год. Производитель «Цимлянские вина» – 82,8 балла. 399 рублей.

Лидером по соотношению цены и качества стало игристое вино брют белое «Тарино», получившее от экспертов 83 балла при розничной цене чуть меньше 170 рублей за бутылку 0,75 литра.

«Большинство вин-победителей – это молодые образцы 2021 года урожая, сделанные недорогим акратофорным

методом. Эксперты отметили их чистоту, свежесть, сортовые ароматы. Надо сказать, что 2021 год урожая был прохладным и дождливым, что негативно сказалось в ряде регионов на красных винах, но игристые и розовые вина, напротив, получились очень достойными. Это отметили наши дегустаторы, оценивая последний урожай», – подчеркивает Олеся Буняева.

Особого упоминания заслуживают вина категории «российское шампанское» с выдержкой в бутылке. Эксперты Роскачества указывают, что технология эта достаточно затратная для производителей, и лишь 3-4 винодельни в России способны производить такие вина в больших объемах, достаточных, чтобы удовлетворить потребительский спрос и при этом по сравнительно недорогой цене.

Лидером в этой категории в исследовании этого года стал Завод шампанских вин «Новый Свет», как по качеству, так и по цене.

Наиболее высокие оценки получили российские шампанские вина 2018 года урожая:

Российское шампанское выдержанное брют красное «Новый Свет. Каберне Совиньон» – 82,2 балла. 939 рублей.

Российское шампанское выдержанное полусладкое розовое «Новый Свет» – 80,2 балла. 919 рублей.

«Игристые вина – самая разнообразная, интересная категория, которая востребована не только под Новый год, но в предпраздничные дни особенно. С учетом того, что самое недорогое вино, получившее высокую оценку экспертов, было куплено по цене 169 рублей и 69 копеек, а средняя цена приобретенных нашими закупщиками вин находилась в пределах 450 рублей, мы можем с удовлетворением констатировать: на новогодних столах покупателей будут качественные вина на любой вкус и кошелек», – резюмирует Олеся Буняева.

«Винный гид России» – это ежегодный проект, который Роскачество реализует совместно с Минпромторгом и Минсельхозом России при поддержке АО «Россельхозбанк».

«Крым» полусладкое белое «Балаклава Мускат» («Золотая Балка»). «Классическая пара – икра и игристое вино – родилась в те времена, когда все шампанское было очень сладким по современным меркам. Брют – это стиль уже XX века, появившийся гораздо позже. Икра достаточно соленая, игристое вино должно быть как минимум полусухое, чтобы дополнить эту закуску на контрасте. Если запивать красную икру очень сухим игристым – экстра-брютом, может появиться не совсем приятный металлический привкус», – рассказывает Артур Саркисян.

ЗАПЕЧЕННОЕ МЯСО

Запеченное мясо. Винная пара: Российское шампанское выдержанное брют красное «Новый Свет. Каберне Совиньон» («Новый Свет»).

«До основных блюд на новогоднем застолье дело доходит далеко не всегда, но если уж у вас на столе появилось запеченное на противне мясо под сыром, к нему нужно будет



особенное игристое. Один из редких стилей, которым может похвастаться российское виноделие, – это игристое брют из красных сортов винограда. Каберне Совиньон в таком исполнении будет идеальным дополнением

к любому, даже сложному мясному блюду», – считает Олеся Буняева.

МАНДАРИНЫ

Мандарины. Винная пара: Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань» полусу-

хое розовое «Зинфандель. Квинтэссенция» («Мысхако»).

«Торты к Новому году сейчас пекут далеко не всегда, а фрукты на столе – в течение всего вечера. Самое очевидное новогоднее лакомство – это мандарины, но вместе с ними часто бывают яблоки, груши и другие сладкие фрукты. К ним хорошо подойдет розовое игристое из необычного для этого стиля вин сорта Зинфандель с ярким вкусом и приятной сладостью», – говорит Юлиана Григорьева.

Стоит отметить, что все подобранные экспертами вина представлены на полках в ценовой категории до 1000 рублей за бутылку, однако в топе рейтинга «Винного гида России» есть образцы с достаточно высокими оценками по цене от 200 рублей за бутылку. Соблюдая общие принципы выбора гастрономических сочетаний, можно сделать новогодний стол не только вкусным и разнообразным, но и бюджетным.



НОВОСТИ

Международный конкурс вин Terravino-2022



**«Кубань-Вино»
завоевала золотые
медали в Тель-Авиве**

В Израиле подвели итоги Международного винного конкурса Terravino-2022. В нем приняли участие около 900 образцов со всего мира – Австралии, Аргентины, Израиля, Италии, США и других стран. Россия представила 72 образца от 16 виноделен. Золотые медали конкурса получили выдержанное сладкое белое вино Chateau Tamagne Цитронный Магарача 2019 и сухое белое Aristov Рислинг 2021 производства «Кубань-Вино».

Вина оценивались вслепую группой международных экспертов. В этом году в составе жюри конкурса присутствовал Эдуард Долгин, директор департамента продаж HoReCa и экспорта «Кубань-Вино», который отметил, что российское виноделие на международной арене в этот раз продемонстрировало прекрасные результаты.

«В этом году российские вина составили самую большую заявку от нашей страны в истории международных конкурсов – 16 производителей и 72 образца, 30 из которых получили медали не ниже золотых. Сам конкурс был выстроен очень профессионально. Дегустационную комиссию разделили на 5 групп, у каждой был свой набор вин, который оценивался вслепую. Проходной балл оказался очень высоким. Серебряные медали присуждали винам, набравшим от 89,67 балла, золотые – 90,14 и выше», – рассказал Эдуард Долгин.

Terravino входит в десятку важнейших винных конкурсов в мире. Проводится с 2006 года при поддержке World Association of Journalists and Writers Wines & Liquors (WAWWJ).

«КУБАНЬ-ВИНО» ПРЕДСТАВИЛА ИГРИСТЫЕ ВИНА К НОВОМУ ГОДУ



Эксперты «Винного гида» Роскачества в этом году признали лучшим российским игристым вином брют белое «Высокий Берег Рислинг» от «Кубань-Вино». Этот образец набрал 84,8 балла и занял первую строчку рейтинга, обогнав 116 игристых вин разных производителей.

Эксперты отметили его яркие сортовые ноты, которые отчетливо прослеживаются во вкусе и аромате. Игристое создано методом Шарма. Обладает тонкой жемчужной пеной и долгим перляжем. Свежий и легкий брют подходит как на роль аперитива, так и выгодно дополнит легкие блюда из белого мяса и рыбы, а также салаты, фрукты и бисквиты.

Продемонстрировал хорошие ре-

зультаты в исследовании Роскачества и бренд Chateau Tamagne. Эксперты подчеркнули, что именно его продукция показывает наиболее высокие результаты среди игристых вин, произведенных резервуарным методом, по соотношению цены и качества.

И действительно, брют, полусухое и полусладкое игристое вино Chateau Tamagne бьет рекорды по популярности среди покупателей. Особенно перед Новым годом. Это качественное российское игристое, доступное широкому кругу потребителей. Линейка была запущена в 2006 году совместно со специалистами Института энологии провинции Шампань (Франция) в 2006 году. В технологии производства соединились традиции французского виноделия и современные методы

российских виноделов. Резервуарный метод (метод Шарма) позволяет выпускать большие партии игристых вин со стабильными вкусо-ароматическими показателями.

Игристые новинки 2022

В преддверии Нового года «Кубань-Вино» представила новое игристое вино экстра брют белое Cuvée 24 Spéciale, которое пополнило классическую коллекцию выдержанных игристых вин бренда Chateau Tamagne Reserve.

Вино создано из отборного винограда сортов Шардоне, Рислинг рейнский, Пино белый урожая 2019 года, выращенного на собственных виноградниках, расположенных на лучших участках Таманского полуострова, и произведено по классической технологии вторичного брожения в бутылке. Для придания изысканности и продолжительного послевкуся тираж был выдержан на осадке 24 месяца после окончания брожения.

В букете доминируют цветочные ноты в сочетании с минеральными оттенками. Вкус благородный, с легкой приятной терпкостью и гастрономичной кислотностью. Выдержка придает Cuvée Spéciale полновесность, благодаря ей игристое вино приобретает сложную и многогранную структуру.

В этом году «Кубань-Вино» также выпустило в свет ряд игристых новинок,

которые не остались незамеченными в винном сообществе.

Выдержанное экстра брют белое «Ркацителли» – новое игристое вино в ассортиментной линейке Chateau Tamagne Терруар. Вино демонстрирует потенциал автохтонного грузинского сорта, выращенного в особенной географической зоне Таманского полуострова. Сбор урожая осуществлялся на сахарах 18-19% с последующим прессованием в деликатном режиме. После проведения флотации сусло проходило брожение в емкости из нержавеющей стали при температуре 16-18 °C, а после обработки вино было подвергнуто вторичному брожению в акратофоре. Игристое выдерживалось на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев по специальной схеме. В результате получилось тонкое, изысканное вино, которое будет интересно как любителям классики, так и тем, кто следит за трендами виноделия.

Брют белое Anima Aristov – игристое, произведенное резервуарным методом из винограда сорта Бианка, который демонстрирует прекрасные результаты в терруаре Таманского полуострова. Игристое обладает сбалансированным, сочным вкусом с легкими нюансами зеленых фруктов. Свежий стиль Anima Aristov прекрасно подходит на роль аперитива, а также составит превосходную пару для легких блюд, закусок, сыров и морепродуктов.



Образ жизни как искусство

Ваш персональный менеджер
8-800-555-80-37
8-917-703-86-67
sales@benoit.shop

BENOIT-W400

BENOIT

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

«Винный холодильник BENOIT – это экосистема винного погреба у Вас дома. Постоянная температура, стабильный уровень влажности и отсутствие неблагоприятных воздействий создают идеальный микроклимат для бережного взросления различных категорий вин.

Идеальный климат для хранения сигар

CIG-140