

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 7 (24)
АВГУСТ 2018

НОВОСТИ



Знакомство с австрийскими винами

4 сентября в Санкт-Петербурге, а 6 сентября в Москве состоится Салон австрийских вин, в рамках которого пройдет семинар Specific Winegrowing Regions of Burgenland, а также круговая дегустация, организованные Обществом маркетинга австрийских вин.

Спикерами на семинаре выступят лучший сомелье Европы и Африки 2017 г. Раймондс Томсон и генеральный директор Общества маркетинга австрийских вин Вилли Клингер.

Для участия в Салоне австрийских вин обязательна регистрация. Пройти ее можно по ссылке <https://event.austrianwine.com/en/austrian-wine-russia2018/registration/>. Место проведения в Санкт-Петербурге: наб. Обводного канала, д. 60, Пространство «Ткачи».

Место проведения в Москве: Ленинская слобода, д. 26, строение 11, лофт 2, Rockefeller Hall.

БЕЛТРАН ДОМЕК: «ХЕРЕСНЫЕ ВИНА – ЭТО ЦЕЛЫЙ МИР!»

С 1 по 16 сентября в окрестностях города Херес-де-ла-Фронтера будет проходить Fiestas de la Vendimia Jerez 2018 – масштабный праздник сбора урожая. Он обещает участникам десятки дегустаций, экскурсий по винодельням, мастер-классов и множество других мероприятий, посвященных хересным винам. В преддверии этого события корреспонденту газеты Wine Weekly удалось пообщаться с Белтраном Домеком (Beltran Domesq), президентом Регуляционного совета хересных вин (Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla), химиком по образованию, энологом по призванию и евангелистом хереса по жизни.

– Один из трендов современного виноделия – делать легкие вина с невысоким содержанием алкоголя.

(Продолжение на стр. 2.)



СОБЫТИЯ



В Москве представят рекордное количество вин Риохи

5 сентября в Москве, в отеле «Балчуг Кемпински», пройдет Салон вин DOCa Rioja, на котором будет представлено рекордное количество вин от 57 производителей DOCa Rioja. При этом 19 из них еще не представлены на российском рынке.

Крупнейший профессиональный салон вин самого известного испанского винодельческого региона организован Контролирующим Советом DOCa Rioja (Испания) совместно с Argos Consulting и Международным эногастрономическим центром (www.icwag.ru).

Профессиональная дегустация вин Риохи состоится 5 сентября 2018 года с 14 до 19 часов в зале «Атриум» отеля «Балчуг Кемпински» (Москва, ул. Балчуг, д. 1). Вход на Салон осуществляется строго при наличии распечатанного билета, который можно получить после предварительной регистрации на сайте международного эногастрономического центра: <http://icwag.ru/forma>



В Черноморский Форум Виноделия (ЧФВ), прошедший в Варне в конце июня 2018 г., показал усиление интереса байеров к автохтонам, а конкурс Форума «Вина Черного моря-2018» («ВЧМ-2018») по сравнению с конкурсом 2017 года показал 10-процентный (с 22 до 32%) рост вин – победителей и призеров из автохтонных сортов.

Одной из основных задач Черноморского Форума Виноделия является поддержка развития производства

АВТОХТОННЫЕ СОРТА НАБИРАЮТ ПОПУЛЯРНОСТЬ

вин из автохтонных сортов, подчеркивающих географическую и культурную уникальность виноделия России, Кавказа и Балкан. Тема поддержки автохтонов постоянно возникала в выступлениях и дискуссиях как российских, так и зарубежных энологов, предпринимателей и руководителей винодельческой отрасли стран-участниц на протяжении всех пяти форумов и конкурсов «Вина Черного моря».

Среди победителей «ВЧМ-2018» не только уже общепризнанные саперави, ркацителли, мцване, оджалеш, мелник, грашевина, вранец (вранцац) и др., но и пока малоизвестные потребителю крымский кокур, тракийский мавруд и южно-молдавский онитцкань.

Кроме автохтонов как таковых, хорошо зарекомендовали себя на конкурсе и районированные, ставшие

уже историческими для региона сорта. Многие из экспертов также уже относят их к местным сортам. Это и болгарская тамянка, и румынская тымйюасэ, и хорватско-венгерский наследник австрийских традиций португизер (португизац, кекопорто), а также мюллер-тургау – центрально-европеец, ставший «местным» на Западных Балканах. Традиционные участники когорты победителей прошлых лет – фетяска нягрэ, фетяска регала и фетяска альба – в этом году, несмотря на участие румынских и молдавских компаний, сдали свои позиции. На конкурсе были в основном выставлены молодые вина, а урожай 2017 года оказался для «фетясков», пожалуй, сравнительно не самым лучшим.

Процент вин-автохтонов – победителей и призеров «ВЧМ-2018» в

среднем несколько выше рынка, поскольку данные, полученные от руководителей винодельческих отраслей региона, показывают, что в среднем автохтоны занимают лишь 7–15% продаж в большинстве стран региона.

Ситуация, однако, сильно отличается в разных странах региона. Абсолютным чемпионом по автохтонам является Грузия, где 99% вина производится из автохтонов. Более того, саперави и ркацителли стали международными региональными сортами: среди победителей конкурса было ркацителли не только из Грузии, но и из Болгарии и Молдавии.

Новое виноделие Армении активно развивается в основном как автохтонное, но на рынок вина из Армении пока влияют мало, поскольку объемы производства вин там относительно небольшие.

В Хорватии, с развитием достаточно большого разнообразия местных сортов, и прежде всего белой грашевины и «дяди зинфанделя» красного сорта плавац малый, установился некоторый паритет местных и международных сортов.

Активное продвижение сорта вранцац (вранец) в последние годы резко увеличивает процент автохтонов в Македонии. Среди победителей конкурса «ВЧМ-2018» – три вина из вранцаца, включая вино, набравшее самый высокий балл на конкурсе – это «Аджупка» (что означает «цыганка») на македонском диалекте) – красное вино 2012 г. македонской компании «Бовин».

Большая часть вина в Греции производится из автохтонов, для пресловутого усиления экспортного потенциала.

(Окончание на стр. 2.)

НОВОСТИ



Beviale Moscow 2019 открывает сезон

За 7 месяцев до начала Beviale Moscow 2019 – единственной выставки, посвященной производству напитков в России, – сформировано уже 60% экспозиции!

Свое участие в выставке уже подтвердили такие компании, как: NATE, TMCI, Cask Global Canning, Handtmann, Bevco Srl, «Технофильтр», Buhler AG, «Аврора», «Фильтрмедиа», Booster, Malterie Soufflet и другие.

В 2018 году в Beviale Moscow приняли участие 146 компаний – производителей сырья, ингредиентов и оборудования для производства всех видов напитков из 20 стран. Beviale Moscow 2018 стала местом встречи производителей, руководителей, технологов и закупщиков – выставку посетило 5300 специалистов в сфере виноделия, пивоварения, HoReCa, розничной и оптовой торговли.

Деловая программа выставки, сфокусированная на злободневных проблемах отрасли, собрала руководящий состав предприятий. Прекрасные отзывы получила специализированная экспозиция «Павильон виноделия», организованная под патронажем Союза виноградарей и виноделов России с участием ведущих экспертов и виноделов. Совместно с международной организацией WorldSkills впервые, но чрезвычайно успешно были проведены соревнования молодых российских виноделов, в ходе которых они продемонстрировали свои профессиональные умения и навыки.

Подробнее:
<https://beviale-moscow.com/ru/>

(Продолжение, начало на стр. 1.)

К тому же, как показывает статистика, молодые потребители все больше предпочитают «фруктовые» вина, которые пьются, как сок. Ощутили ли Вы на себе негативные последствия этих тенденций и как собираетесь им противостоять?

– Мне кажется неправильным говорить о моде применительно к хересным винам. Они давно уже стали классикой, и потребители неизменно обращаются к ним в процессе знакомства с миром алкоголя. Кто-то влюбляется с первого глотка, а кому-то для этого требуются годы и визит в наш «треугольник»: Херес-де-ла-Фронтера – Санлукар-де-Баррамеда – Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария.

Напротив, в последние годы интерес к нашим винам возрос, особенно со стороны зарубежных стран. Да и сами испанцы из других регионов все активнее включают херес в свои меню. В глобализованном мире особенно заметна индивидуальность Хереса. Мы никогда не стремились угодить мимолетным вкусам, технология производства не менялась на протяжении веков, мы чтим традиции, и за это нас нельзя не уважать. Эта наша философия как раз и оказалась сегодня в фокусе внимания потребителей, которые ищут интересное и необычное, ищут аутентичность, отражение терруара в винах.

– Как эта тенденция отразилась на продажах?

– Хересные вина – это целый мир, у каждого типа есть свои фанаты. Пик продаж пришелся на 70-80-е годы. Лидерами по закупкам были Голландия и Германия. Сегодня средняя и низкая ценовые категории (продажи

БЕЛТРАН ДОМЕК: «ХЕРЕСНЫЕ ВИНА – ЭТО ЦЕЛЫЙ МИР!»



в супермаркетах) уже не играют такой роли, зато выросли объемы продаж вин подороже. Так что в абсолютных показателях тренд все равно положительный. Раньше винодельни зачастую были вынуждены продавать свои вина едва ли не ниже себестоимости,

а сегодня наконец баланс начинает выравниваться.

Понизить цену всегда легко, а вот наоборот – не очень. Так что винодельням приходится быть креативными. Сегодня очень популярны необработанные вина (en gama). После успеха нескольких небольших виноделен свои вина этого типа выпустили на рынок Tio Pepe и Solear. Такие вина позиционируют как эксклюзивные, поэтому, несмотря на меньшее количество манипуляций, они и стоят дороже.

– Значит, все-таки чтятся не только традиции, но и приветствуется новаторство?

– Конечно, мы же не в вакууме. Теперь у нас на юге производят также интересные тихие некрепленые вина, красные и белые. Но и в традиционные винодельни приходят молодые энтологи и стараются придумать что-то новое. Наш норматив не менялся с 1935-го, хотя мы и вносим иногда (1972, 2009) в него изменения. В этом, думаю, и со-

стоит наша главная роль – быть консерваторами и помогать виноделам чтить традиции. В конце концов, во многом благодаря этому у нас теперь есть такое популярное направление, как продажа хересных бочек, особенно на производство виски.

Но когда возникает необходимость что-то поменять (например, как когда мы включили категории VOS или VORS), то мы, конечно, адаптируемся. Например, расширили список разрешенных сортов – не за счет каберне совиньона, конечно, а за счет тех утерянных автохтонов, что сейчас пытаются восстановить наши виноделы.

– Давайте вернемся к традиционным хересам. Расскажите, как изменилась динамика продаж различных стилей за последние годы?

– Fino и мансанилью покупают в основном в пределах Испании. И это все еще главный наш рынок! Продажи амонтильядо, олоросо, пало кортадо стремительно растут (до 30% в год).

(Окончание на стр. 3.)



WINE
Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Регистрационное свидетельство
ПИ № ту 78-01797 от 15.12.2015 года
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи
и массовых коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.

Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.

Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, корп.2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
участникам винного рынка.

АВТОХТОННЫЕ СОРТА НАБИРАЮТ ПОПУЛЯРНОСТЬ

(Окончание, начало на стр. 1.)

Эта идея активно внедряется с подачи европейских консультантов. Однако Греция и здесь стала «enfant terrible» Евросоюза. Будучи уже несколько лет на первом месте по получению субсидий от Еврокомиссии на развитие виноделия, греки, получая около 200 млн евро ежегодно и путешествуя с размахом по мировым выставкам сотнями участников, пока совсем не преуспели в экспорте и развитии узнаваемости своих вин, в том числе и автохтонов. За границей своей страны они остаются интересны пока только для «продвинутой» винолюбителей, но не для широкой публики.

Ставка на один-два автохтонных сорта-челленджера, способных поднять интерес к местным сортам как таковым, оправдавшая себя в Хорватии и Македонии, в Болгарии пока не сработала. Несмотря на большие надежды на международный интерес к самому

древнему балканскому автохтону – мощному красному сорту мавруд (известному уже более тысячи лет), доля автохтонных вин на рынке не растет и составляет примерно 12%. А ведь еще в 1960-е годы две трети болгарских вин производились из автохтонов. Сейчас же чемпионы тех лет – красные памид и мелника, а также белый димят – продаются в относительно небольших объемах и культивируются больше в домашнем виноделии.

Каберне совиньон как мотор болгарской мировой винной экспансии в 1980-е годы (Болгария была тогда второй по объему экспорта вина в мире) сменяется в основном на мерло и шардоне. Последний сорт настолько стал популярен, что эксперты говорят о «шардонизации» винного экспорта страны, хотя сами болгары, как и десятилетия назад, предпочитают красные сорта. Примерно такой же процесс происходит сейчас и в Молдавии.

Ставка на фетяску и на уникальный красный сорт – рару нягрэ пока не оправдывается. Немного эффективней работают с фетяска альба, фетяска регала и фетяска нягрэ в Румынии, где эти сорта утратили меньшую долю рынка, если сравнивать с Молдавией.

Усилиями россиян в Варне (особенно отличились на V ЧФВ вина Дома Захариных) также ярко был представлен ряд местных российских сортов: эксперты признали уникальность и качество кокура и бастардо магарачского.

В конце списка стран региона, производящих автохтоны и делающих ставку на местные сорта, пока находятся Азербайджан и Турция. Хотя признанные экспертами азербайджанские вина из красного сорта мадраса (матраса) и белого баян шира вполне могли бы занять свое место на рынке. То же самое можно сказать и о турецких винах из красных сортов каледжик карасы и богазкере, завоевавших немало призов

на международных конкурсах.

В Азербайджане небольшой процент автохтонов объясняют низким качеством саженцев местных сортов. Среди граждан Турции вино (и вообще алкогольные напитки) потребляют не больше 30% взрослого населения, но даже и этот процент постепенно падает. Почти половину потребления вина обеспечивают многочисленные туристы, предпочитающие бюджетный отдых. Они не особенно желают тратить на более сложные и зачастую более дорогие автохтонные вина.

Для поддержания интереса производителей и потребителей к развитию автохтонов России, Балкан и Кавказа на VI ЧФВ в рамках конкурса «Вина Черного Моря-2019» по решению Правления ЧФВ учреждается специальная номинация «Лучшее вино из автохтонного сорта».

Черноморский Форум Виноделия
WWW.BLACKSEAWINE.RU



Зеландия – по очереди. Мы заставляем всех признать, что только мы имеем право на это защищенное географическое наименование. Пока нам не удалось побороть только Соединенные Штаты, но там выпускают и шампанское, и шабли, так что не одни мы боремся за справедливость.

– Как Регуляционный совет продвигает потребление оригинальных хересов?

– Мы очень активно занимаемся просветительской деятельностью, выпускаем разнообразные материалы, проводим курсы, организуем дегустации. Также мы активно боремся за то, чтобы хересные вина подавали в бочках для белого, при адекватной температуре и сочетали с едой, которая только выиграет от такой компании. Все эти факторы напрямую влияют на

восприятие, и при правильном их сочетании никакой херес не покажется чересчур алкогольным и агрессивным. Наши вина – очень гастрономические. Особо стоит отметить, что фино и мансанья – одни из редких вин, которые отлично идут с уксусосодержащими блюдами, с салатами, гаспаччо, маринадами... Многие сомелье мира активно включают их в дегустационные меню и все чаще приезжают познакомиться лично с виноделами.

– Кстати, расскажите об энотуризме. Создается впечатление, что Херес – теперь модное туристическое направление.

– Это правда. Среди испанских дестинаций мы – абсолютные лидеры и обогнали даже Пenedес. К нам приезжают больше 470 тысяч туристов в год! Это значительная цифра, которая сказывается на всей экономике нашего региона.

– Чем является херес для Вас? Это часть Вашей работы, стиль жизни или философия?

– Это много работы. Я всю жизнь прожил в Хересе и происхожу из винодельческой династии. Свой первый бокал вина я выпил в 8 лет. И я уверен, что, если бы родители в своем доме прививали культуру ответственного потребления, не было бы в мире столько проблем с алкоголизмом. Я вот сейчас воспитываю в этом духе своего внука. В общем, я родился, чтобы пить вина Хереса, выучился на химика, работал энологом, а теперь руковожу Регуляционным советом. Я объездил весь мир и убедился, что херес – лучшее вино в мире! Вы со мной согласны?

Ирина Гусинская

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)
А вот потребители кривов проживают в основном за рубежом. Наш второй по важности рынок на сегодняшний день – Великобритания, третий – Голландия, дальше – Германия, США, Бельгия и т.п. Россия далеко не глав-

ный потребитель хересов.
– Да, у нас и свои «хересы» продаются... Как Вы боретесь с контрафактом, ведь другие регионы не имеют права указывать на этикетке jerez/sherry?

– Южная Африка, Австралия, Новая



СОБЫТИЯ



В России выберут лучший отель

6 августа стартовала заявочная кампания Всероссийской премии гостеприимства Russian Hospitality Awards 2018, в рамках которой состоится 5-й юбилейный конкурс для отелей. Прием заявок продлится до 19 октября. Для участников предусмотрено 25 номинаций, среди которых и новая категория – свадебный отель.

Характерно, что количество участников растет с каждым годом. Если в 2014 году на конкурс было подано 320 заявок, то в прошлом году число соискателей достигло 610 объектов. Учитывая число новых гостиниц, открывшихся к чемпионату мира, ожидается значительный прирост числа соискателей премии. «Уверены, что национальные премии придадут мощный импульс развитию гостиничной отрасли и стимулируют отели двигаться вперед. Russian Hospitality Awards – эффективнейшая площадка по обмену мнениями и опытом в профессиональной среде», – комментирует Анастасия Сазонова, управляющая отелем «Маджестик Бутик Отель Делюкс», Санкт-Петербург, победителя в номинации «Лучший ресторан в отеле-2017». Премия является самым знаковым событием в профессиональной среде. Совместив российский традиции гостеприимства и международный опыт проведения светских мероприятий, организаторы создают праздник для отельеров на высоком уровне. В церемонии награждения пройдет в феврале 2019 года. Миссия премии – мотивировать весь гостиничный сегмент на повышение качества предоставляемых услуг путем поощрения лучших представителей отельного рынка. Официальный сайт: <http://www.hospitalityawards.ru/> Фейсбук: <https://www.facebook.com/hospitalityawards.ru/?fref=ts>

«ПАЛКИНЬ»
Restaurant de Luxe

РЕСТОРАН «ПАЛКИНЬ» И ШКОЛА ВИНА PRO SOMMELIER
приглашают постичь науку дегустации вина. Вашему вниманию предлагаются дневной и вечерний учебные курсы, курсы развития вкуса и эногастрономии.

Запись в Школу по тел. (812) 703 53 71 моб. +7 911 224 20 46

12-я международная специализированная выставка-дегустация **Карта Вин**

22-24 ноября 2018 года

Крокус Экспо

Выставка специально организована для профессионалов и любителей вина. Это уникальное событие для профессионалов и любителей вина. Это уникальное событие для профессионалов и любителей вина.

www.karta-vin.ru

II МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ РЕСТОРАТОРОВ В КРЫМУ

SPA Hotel MOPE 15-17 ОКТЯБРЯ

ИНЖИР
интересная жизнь рестораторов

ВЫСТАВКА РЕСТОРАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ «ИНЖИР-ЭКСПО»

ТЕРРИТОРИЯ ПОДДЕРЖКИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА КРЫМА

тел.: +7 978 720 77 53, +7 978 863 68 94
e-mail: tppcrimea@mail.ru www.tppcrimea.ru

СОБЫТИЯ



В Крыму пройдет 2-й Международный форум рестораторов «ИНЖИР»

С 15 по 17 октября в Алуште, в отеле «Море», пройдет Второй международный форум рестораторов «ИНЖИР».

Уже утверждено проведение Крымского чемпионата по альтернативному каптестингу Barista level от «Аскании Юг», который состоится 15 октября. Но это еще не все новшества и сюрпризы от организаторов. В рамках проекта будут работать новые тематические экспозиционные зоны: «Фермерская аллея» – для владельцев частных сыроварен, представителей фермерских хозяйств и других производителей. Экспозиция «ИНЖИР – NoReCa-экспо» предназначена для производителей профессионального кухонного оборудования, мебели и посуды, предприятий, специализирующихся на комплексном оснащении предприятий общественного питания. «Кофейный квартал» будет работать не только для любителей кофе, но и для тех, для кого кофе является неотъемлемой частью успешного бизнеса, а «Винный Бутик», представит лучшие традиционные коллекции крымских вин и винодельческие новинки этого сезона. Все эти экспозиции будут размещены в новейшем выставочном зале, расположенном в непосредственной близости от деловых мероприятий форума.

Организаторы пообещали, что по количеству спикеров и качеству контента деловая программа не уступит прошлогодней. «Большинство спикеров с удовольствием согласились приехать на «ИНЖИР» во второй раз. Мы ждем на торжественное открытие президента ФРиО Игоря Бухарова, направили приглашение одному из самых уважаемых ресторанных экспертов – Сергею Миронову (сеть ресторанов «Мясо&Рыба»), получили подтверждение об участии от руководителя школы ресторанный бизнес Наталья Кулаковой и еще готовим массу сюрпризов для слушателей», – поделилась информацией Мария Мальгина.

Организатором форума выступит КРОО «Территория поддержки предпринимательства индустрии гостеприимства Крыма».

В прошлом году мероприятие прошло на территории отельного комплекса «Пальмира Палас». Три дня насыщенной профессиональной работы объединили более 300 активных представителей индустрии гостеприимства. «ИНЖИР» запомнился гостям не только деловыми событиями, но и выставкой продукции крымских фермеров, угощением продукцией устрично-мидийного хозяйства, дегустациями легендарных марок крымских вин, таких как «Массандра», «Инкерман», «Бельбек», «Урра Wineгу», «Валерий Захарьин».

Множество любителей и профессионалов собрали конкурсы «Битва шефов» и «Барбекю баттл».



Выставка Vie Vinum, которая раз в два года проходит в венском дворце Хофбург, – самое важное событие для винных профессионалов в Центральной и Восточной Европе. Пятьсот австрийских виноделов, сотня винных хозяйств со всего света, восемьсот журналистов, неготиантов, импортеров и сомелье, 2500 вин – за двадцать лет это чудо не только никому не «поднадело», а с каждым разом становится все более изобретательным с точки зрения дегустаций, семинаров и обсуждений винного будущего. И как результат – все более востребованным.

Больше 14 тысяч посетителей из тридцати стран посетили в июне дворец

АВСТРИЯ: ДОРОГА В ДИВНЫЙ САД

Хофбург, который до 1918 года был официальной резиденцией Габсбургов. Мало кто знает, что знаменитые винные таверны «хейриге», в которых обычно подавали молодое вино, тоже были созданы по императорскому указу, а в самом дворце значительная часть помещений служила винными хранилищами (они были национализированы и проданы с аукциона). А сегодня репутация Австрии как никогда высока, спрос на ее вина только растет – чему способствуют прохладный климат, невысокий уровень содержания алкоголя, а также тот факт, что австрийские красные и белые отлично аккомпанируют различным стилям кухни. Добавьте сюда местные и редкие сорта винограда, тот же грюнер вельтлингер, блауфранкиш, зирфандлер или вельшрислинг, и вы поймете, почему Австрия, чей экспорт удвоился за последние 15 лет, без преувеличения у всех на устах. «Австрия – это райский сад, – говорит Кристиан Тшида из Бургенланда, – мы производим вина четырех цветов, включая оранжевые; у нас огромное количество разных сортов, из которых можно делать образцы любого стиля – сладкие, сухие, игристые...» И это особенно удивительно для стра-



ны, которая на 46 тысячах га производит лишь 1% мировых объемов.

Однако вернемся в Вену. В течение трех июньских дней вина лились рекой: на многочисленных семинарах в Хофбурге, на вечеринках и дегустациях во дворцах, в ресторанах, тавернах, на холмах виноградника в Нюсберге. Причем лились не абы как, а со смыслом: всюду гостям предлагали подробные брошюры с описанием сортов, категорий и стилей, картой регионов, рейтингом винтажей, адресами производителей, а за стойками стояли либо сами производители,

либо хорошо информированные полиглоты-сомелье.

Почетным гостем нынешнего мероприятия стала Швейцария, чьи жители, подобно австрийцам, являются основными потребителями своих вин. Новая Европа была представлена Венгрией, Словенией, Румынией, Хорватией – вина этих территорий везли с собой римляне, пока не обосновались всерьез и надолго в укрепленном лагере, который назвали Виндобона (нынешняя Вена).

Один из важнейших семинаров был посвящен классификации австрийских виноградников по типу бургундских крью, за которую особенно ратует Михаэль Мосбруггер из Schloss Gobelsburg. Официально система «гран» и «премье крью» не признана, однако в Австрии уже много лет существует «теневой кабинет», лоббирующий ее утверждение – это созданная Михаэлем в 1992 году Ассоциация традиционных винных хозяйств с длинным названием Österreichische Traditionsweingüter. Сейчас в ее списке шестьдесят участков и 23 энтузиаста, помогающих сеять «разумное» и «обращать» в свою веру колеблющихся. Прежде всего классификация касается виноградников Дунайского региона – Кампталя, Кремстля, Трезентля и Ваграма. Причем будущее законодательство касается лишь двух сортов – грюнер вельтлинера и рислинга.

(Окончание на стр. 5.)



АБРАУ-ДЮРСО ПРИМЕТ 3-й ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «О, ДА! ЕДА!»

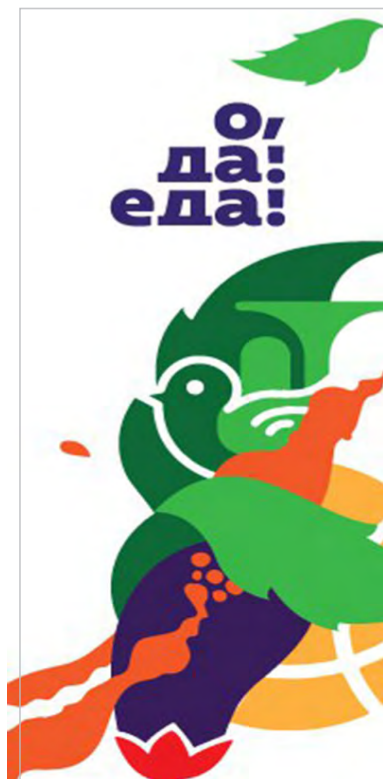
8 и 9 сентября 2018 года в винодельческом поселке Абрау-Дюрсо пройдет третий Большой летний фестиваль «О, да! Еда!», посвященный движению Slow Food.

Среди жителей и гостей черноморского побережья он приобрел репутацию главного гастрономического пикника года, где они знакомятся с кулинарными традициями и кухнями разных стран и регионов и отлично проводят время под открытым небом. Ежегодно событие собирает более 15 000 человек со всего Краснодарского края: из Новороссийска, Ростова-на-Дону, Краснодара, Геленджика и Абрау-Дюрсо.

Павел Титов, президент Группы компаний «Абрау-Дюрсо»: «Вот уже в третий раз в Абрау-Дюрсо будет проходить самый масштабный в России гастрономический фестиваль «О, да! Еда!». Краснодарский край по праву считается одним из гастрономических центров страны – со своими уникальными кулинарными традициями и неповторимым местным колоритом. Наш регион славится уникальными дарами Черного моря, вкуснейшими овощами и фруктами, которые дарит щедрая южная земля, и, конечно, знаменит своими винами – продукция виноделов Краснодарского края пользуется заслуженной популярностью. В этом году мы ожидаем еще больше участников, которые соберутся со всей

России, чтобы представить в Абрау-Дюрсо свои лучшие фестивальные меню, следуя концепции Slow Food». В 2018 году «О, да! Еда!» посвящен Slow Food – международному движению, которое поддерживает местную кухню, экологию, фермерство и возрождение культуры питания.

(Окончание на стр. 5.)



(Окончание, начало на стр. 4.)

Идея Grosse Lagen (Grand cru) и 1e Erste Lagen (1e Cru) в последние годы не только не сдулась, а завладела умами виноделов из Вахау, Штирии, Карнунтума и Нюсберга, в окрестностях Вены – а это особенно важно, потому что перечисленные зоны на протяжении многих лет вырабатывали собственные критерии качества. «Классификация виноградника – очень сложная вещь. Кто докажет, что один склон лучше, чем другой, тем более когда то тут, то там обнаруживается, что лучшие вина приходят из неизвестных и совсем непрестижных мест?» – признает уязвимость собственной идеи Микаэль. Он понимает: до законодательного признания дело, видимо, дойдет не скоро: работа, начавшаяся в 1980 году, завершится подачей документов в соответствующие инстанции не раньше 2032, а то и 2035 года.

Как и в предыдущие годы, немало разговоров на форуме велось вокруг основного австрийского сорта – грюнер

жалостно обошлись с грюнером на равнинах Бургенланда – его выкорчевали, поняв, что потребитель, которого не смущает цена и в 40 евро, требует терруарного, качественного, хорошо стареющего вина с отдельного виноградника.

Австрия в последние годы начала уверенно закреплять за собой позиции одного из лучших в Европе производителей пино нуаров. Делает она это негромко, но достаточно уверенно. Этому тренду было посвящено аж две дегустации: за день до открытия VieVinum состоялась дегустация вин семьи «пино» (пино блан, пино гри, пино нуар...) – больше ста образцов урожая 2015 года преимущественно из Карнунтума, Штирии и Терменрегиона. Еще больший ажиотаж вызвала дегустация «Лучшие пино нуары за пределами Бургундии», которая показала конкурентность австрийских, швейцарских, немецких (Баден, Пфальц, Франкония), эльзасских и североитальянских (Альто Адидже) вин из этого

но повезло цвайгелту – созданному в 1922 году гибриду из блауфранкиш и сент Лорен. Это свежее живое вино, с ярким фруктовым вкусом и мягкой структурой, которое легко пьется с любой незамысловатой или пикниковой едой, вроде свиных ребрышек или колбасок на гриле. Лучшие результаты этот сорт показывает в Бургенланде и в Карнунтуме, где выдающиеся образцы из 100% цвайгелта, прошедшие отбор дегустационной комиссии, подпадают под категорию Rubin Carnuntum. Однако блауфранкиш берет реванш, когда дело касается благородного старения: почитатели этого сорта порой сравнивают лучшие вина из Бургенланда с итальянскими бароло.

Глава Австрийского комитета по винному маркетингу Вилли Клингер сетует, что Австрия все еще производит мало красного вина, несмотря на то что «красная» повестка была сформирована еще в 90-е и производство красных удвоилось, дойдя до 30% по сравнению

диции. К примеру, давно уже никого не удивляет тот факт, что австрийские бутылки (в том числе самые дорогие) не требуют штопора. Австрийцы стали первыми европейцами, начавшими поставлять свои вина по-новосветски – с завинчивающейся крышкой.

Еще один тренд – вера в биодинамические принципы, которая крепнет от выставки к выставке: с одной стороны, именно в Австрии они были впервые сформулированы Рудольфом Штейнером, с другой – эстафету подхватили молодые. Сегодня в бой идут не только старики вроде исторической винодельни Nikolaihof, которая практиковала методы Штейнера десятилетиями, но блестящие результаты показывает новая группа из двадцати виноделов Respekt-Biodyn, в которую входят такие производители, как Фред Лоймер из Кампталя и Ханс Нитнаус из Бургенланда.

Или взять такой прием производства вина, как «гемиштер зац»: самое известное вино Вены делается не из одного сорта, а смеси разных сортов, растущих зачастую как попало на винограднике, это и есть Gemischter Satz, в котором участвуют сорта рислинг, грюнер вельтлингер, пино блан, вельшрилинг, нойбургер, зирфандлер... Эта, на взгляд того же француза, варварская технология, была узаконена и получила статус DAC в 2013 году: blend подразумевает не менее трех сортов, причем не один не должен превышать 50% и составлять менее 10%. Площадь венских виноградников – 637 га, и это дает право столице называться самым «винным» городом мира.

«Gemischter Satz – это не эксперимент, не прихоть, а старая классическая традиция, касающаяся винограда, который наиболее адаптирован к этой территории. Сто лет назад вино именно так и делали», – говорит председатель традиционных винных хозяйств Вены Фриц Винингер.

Перспективы австрийского экспорта выглядят довольно радужно: Вилли Клингер, самый сведущий в данном вопросе человек, полагает, что довести продажи до 200 миллионов евро к 2020 году, или 60 миллионов литров, – вполне реальная задача. (При том, что 80% процентов австрийских вин все равно будут продаваться в Австрии). Десять миллионов литров вина на экспорт – тоже обоснованная цифра. Самые важные рынки для австрийских вин – Германия, Швейцария, США, Бельгия, Великобритания и Китай.

Татьяна Гаген-Делкрос



вельтлинера, который на протяжении последних десятилетий знал как периоды забвения (в 80-е его и вовсе называли сорняком), так и периоды подъема: в 90-х стала чрезвычайно популярна поговорка: «Если бы у вионье и совиньона был ребенок, то это был бы грюнер вельтлингер». В последние годы он опять подвергся серьезной «ревизии»: пришло понимание, что этот сорт хорошо отражает терруар; к примеру, в Вахау он может быть сложным и щедрым, а в Кампале и Кремстале он, как правило, сдержанно-элегантный. Особенно без-

сорта – родом, замечу, из винодельческих областей, которые традиционно ассоциируются с белыми сортами.

То, что красные вина наступают по всем фронтам, доказали дегустации сортов блауфранкиш (60 производителей из 7 стран, включая Венгрию, Словению, Румынию) и цвайгелта (его производят почти все австрийские регионы). Восхождение австрийских красных случилось стремительно: от никому неизвестных (и, добавлю, мало кому нужных) еще 15 лет назад вин – до ресторанных хитов и любимцев винных карт. Особен-

с белыми за последние 15 лет.

Однако не обошлось без ошибок: кое-где спрос на красные истолковали неправильно: посаженный в те годы модный каберне совиньон в прохладном австрийском климате не прижился, и многие из тех, кто позволили себе «поставить на красное» (особенно в теплом Бургенланде), вернулись к традиционным белым сортам – тому же грюнер вельтлингеру.

Интересно наблюдать, как в Вене на VieVinum новое переплетается со старым, а ересь не противоречит тра-

(Окончание, начало на стр. 4.)

Местная и сезонная еда может быть не только полезной, но и невероятно вкусной – учит Slow Food, поэтому в фестивальное меню войдет только «вкусная, чистая и честная» еда. Поклонников вкусной еды ждет насыщенная программа: мастер-классы известных шеф-поваров, захватывающие кулинарные поединки.

В программе также лекции о новых понятиях в культуре еды – фудшеринге, сенсорике и не только, а также возможность приготовить сложные блюда самостоятельно под руководством профессионалов.

Изюминкой фестивальной программы станет традиционный приветственный ужин, где гости попробуют изысканные блюда от известных шеф-поваров из Москвы, Санкт-Петербурга, Сочи и Краснодар. От Русского винного дома «Абрау-Дюрсо» почетными участниками события станут бренд-шеф-повар Сергей Альшевский и бренд-



шеф-кондитер Виктория Порхоменко. Также в программе «0, да! Еда!» – летний фанк, флористика и фуд-фотография, йога, бразильское боевое искусство капоэйра, сапсерфинг на озере Абрау, поющие фонтаны, конкурс

#коачелланаодаеда для самых модных гостей – и все это под открытым небом! Поселок Абрау-Дюрсо не случайно выбран в качестве одной из площадок фестиваля: это место знаменито своими винодельческими и гастроно-

мическими традициями. Удельное ведомство Абрау-Дюрсо было основано в 1870 году по указу Александра II, и с тех пор здесь активно развивается производство игристых и тихих вин. Сейчас бренды одноименной группы компаний представлены в большинстве регионов России, а продукция экспортируется в 19 стран мира.

Участники фестиваля «0, да! Еда!» смогут продегустировать вина «Абрау-Дюрсо» на площадке большого винного маркета, где будет представлена продукция от 18 производителей.

«0, да! Еда!» проводится по всей России уже в шестой раз. В 2018 году фестиваль проходит в одиннадцати городах от Черного до Японского моря: в Москве, Санкт-Петербурге, Севастополе, Казани, Екатеринбурге, Великом Новгороде, Нижнем Новгороде, Иркутске, Владивостоке, Абрау-Дюрсо и Ставрополе. За каждым из этих регионов стоят свои традиции, рецепты и методы производства, свой темп жизни и история.

СОБЫТИЯ



Zamora купила контрольный пакет акций китайского винного дистрибьютора

Испанская компания Zamora, которая владеет брендами Ramon Bilbao и Licor 43, приобрела контрольный пакет акций шанхайской компании Tintafina, которая является одним из крупнейших в Китае алкогольных дистрибьюторов. Это позволило испанцам напрямую выйти на китайский рынок сбыта алкогольной продукции.

Компания Tintafina, основанная в 2010 году, теперь будет заниматься продажей всей алкогольной продукцией брендов Zamora, куда входят Licor 43, Lolea Sangria, Villa Massa Limoncello, Yellow Rose Bourbon и Ramon Bilbao Rioja, что обещает дать незамедлительный эффект.

«Это решение очень четко сочетается со стратегией компании по усилению и развитию путей поставки товаров на рынки», – сказал Виктор тен Вольде, региональный директор компании Zamora.

«Tintafina – это наш полноценный партнер, который полностью разделяет наше видение китайского рынка и стремится улучшить его, мы бы хотели и дальше заниматься развитием брендов в этой стране».

Ранее в этом году Zamora уже выходила на китайский рынок через Tintafina, а теперь ее представители занимают 3 из 5 управленческих постов в компании.

«Компания Zamora очень счастлива обладать такой возможностью – прямое присутствие на рынке позволяет нам совершать более крупные инвестиции в бренды, чем мы могли позволить себе ранее», – добавил Тен Вольде.

«Мы хотим улучшить наши взаимоотношения с существующими партнерами по продажам, и вскоре у нас появятся новые каналы, к которым раньше не было доступа».

Мы собираемся увеличивать рост продаж бренда Ramon Bilbao, а также видим хорошие возможности для продвижения Lolea и нашей премиальной продукции на китайском рынке».

Ранее в 2018 году Zamora уже приобрела контрольный пакет акций компании Martin Miller's Gin, а также несколько других компаний. Среди них производители: сангрии – Lolea, виски из США – Yellow Rose, лимончелло – Villa Massa.

НОВОСТИ

Продажи коньяка
вновь побили рекорд

В июле Французская федерация крепких алкогольных напитков (Federation Francaise des Spiritueux) представила точные цифры внутреннего потребления и экспорта за 2017 год.

Особо подчеркивается успех французских производителей на внешних рынках. Впервые в истории экспорт достиг суммы в 4,2 млрд евро (+6%) и объема в 437 млн литров (+2,4%), превысив таким образом символическую планку в 4 млрд евро.

Этим результатом отрасль обязана, прежде всего, коньякам, обеспечившим 70% продаж в выручке (3 млрд евро) и отметившим очередной рекордный год (+8,7% в объеме и +10,8% в выручке). Этот рост продаж обеспечивается неуклонным повышением спроса в США (крупнейший потребитель в денежном выражении) – на 5%, в Китае – на 29% (!), а также в Великобритании, Германии и Канаде.

Таким образом, крепкий алкоголь, наряду с вином, обеспечивает позитивный торговый баланс. Согласно отчету, продажи крупных торговых сетей остались на уровне предыдущего года, как в объеме (279 млн литров, или -0,04%), так и в выручке (4,76 млрд евро, или +0,04%). Благодаря набирающей обороты моде на коктейли основными двигателями спроса стали ромы (+10% в выручке и +7% в объеме), джины (+10% в выручке и +8% в объеме) и биттеры (+5% в выручке и +4% в объеме). Отмечается, что, несмотря на рост рынка в сегменте премиум, пока не удастся преодолеть последствия ценовых войн и агрессивных промоакций, ограничивающих возможности компаний инвестировать в развитие, инновации и экспорт. Сектор ХоРеКа, обеспечивая около 10% продаж (29,4 млн литров и 4,39 млрд евро), также показывает рост в 1,6% в объеме и 2,1% в выручке.

Валерий Климук

<https://www.facebook.com/vinoetcetera.page>

Газета Wine Weekly продолжает знакомить своих читателей с уникальными, известными и не очень терруарами на винодельческой карте Европы.

В этом номере речь пойдет о французском апелласоне Кот-Роти (Cote Rotie).

О нем расскажет энолог, директор Школы вина Pro Sommelier, председатель Санкт-Петербургской региональной общественной организации содействия формированию высокой культуры потребления качественных напитков «Гильдия сомелье Санкт-Петербурга» Татьяна Шарапова.

CHAILLETS

CHAILLETS («Шайе») – узкие высокие террасы с сухой каменной кладкой, построенные еще во времена Римской империи и прозванные римлянами «головокружение». На них невозможны машинные операции, и невозможна урожайность свыше 23 гл/га (при разрешенной 40 гл/га). Кстати, совершенно невозможна полноценная биодинамика (равно как и в соседнем Кондрие), так как необходимая по биодинамическим канонам периодическая глубокая вспашка («чтобы раскрывать землю») вызовет оползень всего склона.

SERINE

SERINE («серин») – один из древнейших клонов сорта сира, был сохранен в чистом виде только благодаря энтузиазму отдельных производителей Кот-Роти. Небольшие по размеру, удлиненные по форме, как оливки, склонные к горошению и

10 ПРИЧИН
ВЛЮБИТЬСЯ
В КОТ-РОТИ

неустойчивые к болезням, ягоды серина дают самые утонченные и элегантные вина Кот-Роти, ненасыщенные в цвете, экстракте и по алкоголю, «северные» по стилю, эти Кот-Роти в прежние времена продавались как красное бургундское, дороже пряных, темных и спиртуозных соседей.

VIOGNIER

VIOGNIER («вионье») – производители Кот-Роти имеют право добавлять в

свое вино до 20% ягод белого сорта вионье. Ранее это практиковалось только в особо жаркие года, оценив, насколько эта добавка усложняет третичную ароматику зрелых вин, к вионье начали прибегать практически ежегодно. Вопреки стереотипам, для этой процедуры берутся только самые высококачественные грозди вионье, собранные на 7–10 дней позже, чем урожай в Кондрие, поскольку от вионье в Кот-Роти требуется не

кислотность, а максимальная фенольная спелость, чтобы компенсировать «скороспелость» красного винограда в жаркий год.

SOL D'ARZEL

SOL D'ARZEL – редкая разновидность слюдяного аспидного сланца, называемая в этих краях «арзель», считается самой ценной почвой для лозы и доминирует только на северных участках. На южных льды – больше гнейсовых пород, а на юго-восточных – переплетения мигматитов. Из-за землетрясений третичного периода подпочвы рыхлые, их великолепный дренаж позволяет лозам везде добираться до глубоко расположенного водного слоя с растворенными минералами. Но для вин с участков «арзель» характерны сложные ароматы фиалок, пряностей и высушенных красных фруктов, приобретающие со временем исключительную силу и класс.

(Окончание на стр. 7.)



В ЮБИЛЕЙНУЮ
ПРЕМИЮ И ЦЕРЕМОНИЮ
НАГРАЖДЕНИЯ ЛУЧШИХ
ОТЕЛЕЙ РОССИИ

RUSSIAN
HOSPITALITY
AWARDS 2018

06.08 — 19.10

НАЧАЛО ПРИЕМА ЗАЯВОК

THE WINNER

19-21 февраля 2019
МВЦ «Крокус Экспо», Москва

Мировые технологии
Успех вашего бизнеса

Beviale Moscow 2019
Международная выставка производства напитков.
Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения

WWW.BEVIALE-MOSCOW.COM

NÜRNBERG MESSE

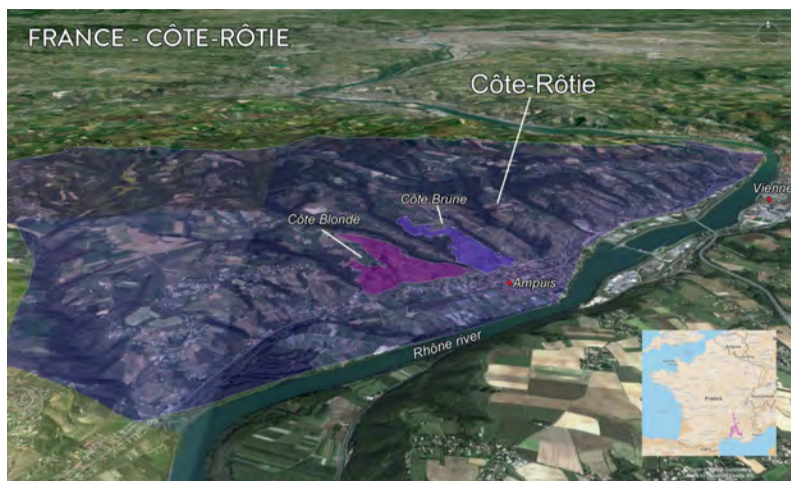
(Окончание, начало на стр. 6.)

MISTRAL

MISTRAL («мистраль») – из-за разрушительной силы мистралей, дующих сезонно с запада, в Кот-Роти не используют шпалеру – ветер рвет туго натянутую проволоку и даже выдергивает колышки из земли. Поэтому каждая молодая лоза здесь подвязывается к двум подпоркам, устанавливаемым попарно в форме перевернутой буквы «V» (формировка «Лири»), и пеструется индивидуально, как комнатное растение.

ESSARTAILLES

ESSARTAILLES («эссертайль») – старинный агротехнический прием виноградарей Кот-Роти, заключающийся в неполном прикапывании молодых лоз на зиму. Согласно рассказам местных старожилов, именно благодаря essertailles они уберегли часть виноградников Кот-Роти во время легендарных «сибирских» морозов зимы 1956 года, погубивших так много ронских лоз. «Les Essertailles» назвали свое уникальное, совместно произведенное вино три винодела-новатора: Ив Кюйерон, Пьер Гайяр и Франсуа Вилар.



BRUNE/BLONDE

BRUNE/BLONDE («Брюнетка»/«Блондинка») – два самых известных виноградника Кот-Роти, по легенде, обязаны своими названиями синьору де Можирону, который отдал их двум зятям в качестве приданого дочерей – брюнетки и блондинки. Оба виноградника расположены прямо над деревней Ампию, но Кот-Блонд находится на юго-западе и отличается редкой мягкостью, тонкостью и изяществом (именно здесь виноделы любят использовать

добавки вионье). Для северо-восточного Кот-Брюна характерны более темный цвет, лучшая сбитость и плотность структуры и строго моносепажный сира, что увеличивает их потенциал к выдержке.

73 LIEUX-DIT

73 LIEUX-DIT (73 Лье-ди) – именно столько уникальных неповторимых виноградников насчитывает сегодня Кот-Роти. И хотя северные лье-ди с почвами «карзель» особенно хороши (легендарный Cote Brune со своим культовым «суб-парцельным» la Turque, La Landonne, Rozier, Vialliere, Grandes Places), но их массивные, танинные и медленно созревающие вина порой проигрывают в сравнительных дегустациях самым титулованным южным лье-ди (Cote Blonde и La Mouline), чья деликатность и элегантность пленяют в любом возрасте.

AMPUIS, TUPIN-SEMONS, ST SYR SUR LE RHONE

AMPUIS, TUPIN-SEMONS, ST SYR SUR LE RHONE (Ампюи, Тюпан-Семон, Сен-Сир-Сюр-Рон) – три коммуны, поделившие между собой 210 га виноградников Кот-Роти, еще четверть века назад были синонимами трех разных стилей вина – мощного и копченого, породистого и фруктового, сдержанного и элегантного. Однако сегодня большинство титулованных производителей Кот-Роти смешивают вино материалы из окрестностей разных коммун между собой, делая ставку на собственный энологический почерк, а не на происхождение. Любого винодела восхитит широкий диапазон методов винификации, который позволил лидерам Кот-Роти обрести «свое лицо»: Delas оклеивает вина яичным белком, как кроу классе Mapro, Vidal-Fleury держит

свои лучшие Кот-Роти на дрожжевом осадке свыше 40 (!) месяцев, добиваясь такого карамельного аромата, что ему позавидует любой новаторский Фронзак, Rostaing подружился с ротвинификатором лучше всех новаторов Бароло, Lionel оставляет при брожении до 20% спелых гребней, как традиционалисты Брунелло ди Монтальчино.

Этот список можно продолжать еще долго – один не использует сульфитацию вообще, другой считает, что без хорошей дозы серы Кот-Роти долго не живут, один винифицирует свои вина в новом альерском дубе, другой ратует за бетон. Что же их объединяет? Читайте следующую, десятую причину «почему стоит любить Кот-Роти»...

VIRIBUS UNITIS

VIRIBUS UNITIS («сила – в единстве») – именно этим латинским девизом, на мой взгляд, можно описать стальной стержень союза виноделов Кот-Роти, основанного еще при Людовике XIV, в 1678 году! Только здесь, представляя вина из закупаемого сырья, энологи подчеркивают, что не покупают у соседей виноград, а только вино материалы. В других частях Франции престижнее купить свежий виноград и самому его «воспитать», но в Кот-Роти на вопрос: «А не надежнее ли закупать виноград, а не вино?» – тебе отвечают: «Мой сосед вырастил этот виноград, ему его и винифицировать – он его лучше знает», или «У них очень прохладные погреба, при брожении получается невероятно элегантный сира, мне такой не сделать», или просто: «Это мой друг, я ему доверяю».



НОВОСТИ



На виноградниках Франции не хватает сборщиков урожая

Французская пресса сообщает об ожидаемой нехватке рабочих рук на виноградниках в период сбора урожая. В некоторых регионах, по состоянию на середину июля, не была заполнена и половина вакансий. Особенно остро эта проблема стоит в Бордо, Лангедок-Руссильоне и Кот-дю-Роне.

Причины, заставляющие сезонных рабочих выбирать другие секторы экономики, известны: тяжелый физический труд, специфические часы работы и невысокая оплата (1170,69 евро нетто в месяц, при 35-часовой рабочей неделе). Кроме того, все чаще ранние урожаи винограда приходятся на август, когда большинство французов еще находится в отпуске.

Еще одна трудность состоит в том, что немногие согласны на временную работу длительностью в несколько недель, а то и несколько дней, на которые приходится пик спроса. Чтобы привлечь и удержать работников, владельцы хозяйств устанавливают премии, улучшают условия проживания и питания, а также организуют транспорт для развоза. Несмотря на все эти усилия, в последние годы им все труднее находить сезонных рабочих для сбора урожая.

Валерий Климук
<https://www.facebook.com/vinoetcetera.page>



РЕСТОРАНОВЕД

FOOD BUSINESS SHOW

2018

5-6 сентября
Санкт-Петербург
ПетроКонгресс

VINOETCETERA

о вине без придыхания

<https://www.facebook.com/vinoetcetera.page>

СОБЫТИЯ

Поддержка
виноделов не должна
противоречить
нормам ВТО

В Федеральной антимонопольной службе (ФАС) считают, что меры поддержки и протекционистские действия, направленные на развитие отрасли, не должны мешать здоровой конкуренции качественных отечественных и импортных вин. А сами эти меры антимонопольная служба намерена проверить на соответствие нормам ВТО.

Глава Министерства сельского хозяйства РФ Дмитрий Патрушев заявил, что виноделие – одно из приоритетных направлений в работе ведомства. Только на закладку виноградников и уход за ними государство ежегодно тратит почти 2 млрд рублей. И это дает результаты: с 2014 по 2017 год площадь российских виноградников увеличилась с 73,8 до 87,8 тыс. га.

«Сегодня перед нами стоят еще более амбициозные задачи: увеличить к 2025 году площади виноградников до 120–140 тысяч гектаров, полностью обеспечить потребности отрасли в отечественном посадочном материале, обеспечить импортозамещение 80% виноматериала», – подчеркнул министр.

Некоторое время назад он выступил с предложениями по созданию льготных условий для продажи российских вин, которые бы помогли их максимальной реализации через предприятия торговли, общепит и другие каналы сбыта.

Однако поддержка отечественных виноделов не должна быть явной дискриминацией производителей импортных вин, считают в ФАС.

Требования
к виноделам
станут мягче

Законопроект, направленный на развитие и финансовую поддержку российского виноделия, принят Госдумой РФ.

Новый закон ослабит требования к российским производителям вина. Теперь они не обязаны обеспечивать оборудование счетчиками объема спирта и объема готовой продукции. Документ также позволяет внедрять для розлива вина мобильное технологическое оборудование. Лицензии на производство, хранение и поставки продукции будут выдаваться на срок не более 15 лет. Принятый законопроект выделяет в качестве отдельных видов алкогольной продукции коньяк и фруктовые напитки, а из понятий «ликерное вино» и «винный напиток» исключает названия, связанные с использованием фруктов. Кроме того, понятие «виноматериал» предлагается заменить на термин «вино наливом».

МОЛДАВИЯ И АРМЕНИЯ: «КАГОР» И «КОНЬЯК»
В ОБМЕН НА ЕВРОПАРТНЕРСТВО?

Пятилетний переходный период после подписания Молдавией договора о Зоне свободной торговли с ЕС для молдавских экспортеров завершился: настало время для отмены традиционных наименований «Коньяк» и «Кагор» и на кириллице.

«Дивин» – многим кажется, что это благозвучное молдавское слово, однако это прозаически означает «Дистиллят винный», именно так официально с незапамятных времен стали называть коньяк в Республике Молдова. Также переименовали и знаменитый молдавский «Кагор» в безликий «Пастораль».

До 2018 года Divin и Pastoral экспортировались в Россию и страны ЕАЭС с названиями на кириллице: «Коньяк» и «Кагор». Франция разрешает использование этих терминов в названиях продукции на кириллице, так же как и наименование «Шампанское». По договоренностям с Россией и рядом других стран, использующих кириллицу, на этикетках эти названия можно использовать. Но в своем европейском рвении молдавские коллеги недавно полностью запретили всем предприятиям своей страны экспортировать «Кагор» и «Коньяк» под своими историческими для нашего региона названиями. Хотя Брюссель их об этом и не просил! Болгары давно в Евросоюзе, но спокойно экспортируют «Кагор» на кириллице.



А по российским стандартам таких напитков, как «Дивин» и «Пастораль», просто не существует. Да и кто купит «дистиллят» по цене коньяка, а в церкви кто будет использовать «Пастораль», да и на Пасху найдется «Кагор» из других регионов и стран!

Кстати говоря, подобная судьба ожидала и всемирно известный бренд «Армянский коньяк», в первоначальном варианте «Соглашения о глубоком и всеобъемлющем партнерстве Армения – ЕС». Запрет на использование названия «Коньяк» на всех языках был также предусмотрен через пять лет.

Но глобалистское алколобби, ответственное в том числе и за жемчужину армянского коньяка – бренд «АРАПАТ» Ереванского коньячного завода (ЕКЗ принадлежит Pernod Ricard), еще в 1998 году вовремя увидело в этом колоссальную потерю для своих доходов, прежде всего на российском рынке. И «заграница помогла!»: период отказа от названия «Коньяк» для Армении продлили на 25 лет.

25 лет после ратификации соглашения (а его уже очень быстро ратифицируют страны ЕС) армянские предприятия могут использовать название «Коньяк» и экспортировать его под тем же названием и на кириллице,

и на армянском. Но не на латинице, по-английски коньяк в Армении уже давно стал «Brandy». Более того, ЕС готов предоставить Армении финансовую поддержку для обеспечения постепенного перехода (фактически отказа) от названия «Коньяк» к названию «Бренди». Армянские коньячники не беспокоятся и полагают, что 25 лет – это «гигантский срок», и за это время «либо ишак, либо падишах».

Молдавская же сторона опять в проигравших. Межправительственная российско-молдавская комиссия уже не собиралась два года, и решить этот вопрос некому. В результате страдают компании, давно работающие на российском рынке.

Уговорить купить «Дивин» и «Пастораль» русскоязычных покупателей очень сложно. Поэтому этот рынок будет, скорее всего, быстро занят продукцией из других стран.

Несмотря на все политические усилия и трату больших собственных молдавских, грантовых европейских и американских денег на поддержку экспорта «Дивина» и «Пасторала», экспорт этих продуктов на рынки ЕС по-прежнему очень маленький. В Россию на данный момент кагор и коньяк из Молдавии фактически ввозили только предприятия Гагаузии и Приднестровья.

Выражаем солидарность с Тираспольским вино-коньячным предприятием KVINT/КВИНТ (Коньяки, вина и напитки Тирасполя) и с другими предприятиями – участниками Черноморского Форума Виноделия, страдающими от непродуманных решений. Возможно, все же молдавские коллеги, определяющие международно-правовое регулирование экспорта страны (пример Армении может быть и заразительным), в ближайшем будущем перестанут рубить сук, на котором сидят.

Черноморский Форум Виноделия
WWW.BLACKSEAWINE.RU



OLIVAS-MARKET.COM



50 руб.

Оливки фаршированные шпротами
280 г, Испания

Цена действительна при наличии товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного в рекламе. Все товары имеют необходимые сертификаты.

ТРК «ПИК», ул.Ефимова, 2А, цокольный этаж
метро: Сенная Площадь, Садовая, Спасская

UzFood

ПИЩЕВАЯ
ИНДУСТРИЯ
19-я Международная выставка

3-5
Апреля 2019
Узэкспоцентр, Ташкент, Узбекистан

ОРГАНИЗАТОРЫ
Itesa Exhibitions
Tel.: +998 71 205 18 18
E-mail: worldfood@ite-uzbekistan.uz

Itesa

www.worldfood.uz