

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 3 (68)
Апрель 2023

СОБЫТИЯ

Wine Picnic-2023 снова пройдет в яхт-клубе «Галс»

12 июня в Москве Российская ассоциация сомелье в девятый раз проведет ежегодное уикенд-мероприятие на свежем воздухе Wine Picnic-2023, которое по традиции будет проходить в яхт-клубе «Галс» на берегу Пироговского водохранилища.

12 июня профессионалы винной индустрии, почитатели вина и любители культурного отдыха встретятся в дружественной атмосфере, продегустируют и познакомятся с новинками из портфеля ведущих виноторговых компаний России.

На свежем воздухе для гостей пикника будет организован фуд-корт со свежими устрицами на льду, с запеченными улитками, фермерскими сырами, мясными и рыбными деликатесами, фирменными бургерами и многими другими блюдами.

В образовательной программе: мастер-классы от виноторговых компаний, которые проведут бренд-амбассадоры, сомелье и эксперты. В развлекательной программе: розыгрыш вин от партнеров, винные игры, dj set, lounge- и vip-зоны и многое другое.

В стоимость билета входит: фирменный держатель с бокалом, посещение мастер-классов, дегустации, участие в розыгрышах и прекрасная атмосфера OPEN AIR. Дресс-код «В белом».

Регистрация и билеты на сайте:

<https://www.sommelier.ru>

БУЛАТ ХАСАНОВ: «POZIS ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ГАРАНТИЮ ПРАВИЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ВИН!»

Буквально за 1 год ситуация на рынке винных шкафов в России кардинально изменилась. О том, какие тенденции и тренды наиболее характерны для этого сектора, а также о том, с какими проблемами и сложностями пришлось столкнуться за это время, газете Wine Weekly рассказал заместитель генерального директора компании POZIS Булат Хасанов.

– Действительно, ситуация за прошедший год существенно изменилась. В феврале-марте прошлого года возникла, так скажем, ситуация неопределенности: всплески и падения продаж – все это происходило вразрез с традиционными рыночными тенденциями. Дальше один за другим были приняты пакеты санкций, и начал наблюдаться определенный дефицит импортного алкоголя. Затем начали уходить крупные международные алкогольные компании, которые выделяли «жирные» рекламные бюджеты, в том числе и на покупку винных шкафов.

Кроме того, летом были закрыты практически все аэропорты юга страны. Ввиду близости к зоне проведения СВО сильно просел Крым, а Сочи, к сожалению, не мог вместить всех желающих отдохнуть на юге.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



Юбилейный Черноморский форум виноделия состоится в Сочи

16-17 июня 2023 года в Сочи, в отеле Pullman 5* Sochi Centre, будет проходить X юбилейный Черноморский форум виноделия. В рамках форума состоятся: конференция, выставка, потребительский дегустационный конкурс, мастер-классы и презентации.

К участию в форуме приглашаются винодельческие и виноторговые компании и предприятия смежных отраслей из России и зарубежных стран. Возможен формат заочного участия. Заявки от компаний принимаются по эл. адресу: forum@blackseawine.ru

Черноморский форум виноделия (ЧФВ) является специализированной комплексной отраслевой площадкой сотрудничества, начиная с 2014 года в мероприятиях ЧФВ приняли участие более 10 тыс. профессионалов рынка, представлявших более 40 стран и более 700 компаний и организаций. ЧФВ организовал и провел в России, странах Кавказа, Балкан и Центральной Европы многочисленные бизнес-миссии и пресс-туры, конференции и круглые столы, дегустационные экспертные и потребительские винные конкурсы, страновые и региональные эногастрономические фестивали и салоны, мастер-классы и презентации и др.

Подробнее: www.BlackSeaWine.ru

В МОСКВЕ СТАРТОВАЛА 10-Я ВСЕРОССИЙСКАЯ АКЦИЯ «ДНИ РОССИЙСКИХ ВИН»



11 апреля состоялось торжественное открытие Всероссийской акции «Дни российских вин», организованной Минпромторгом России, Минсельхозом России и Роскачеством при поддержке Российской ассоциации экспертов рынка ритейла и Ассоциации виноградарей и виноделов России.

Мероприятие призвано поддержать отечественных производителей качественного вина, выделив их на полке

ритейла, а также познакомить потребителей с российскими винами, заслуживающими внимания.

В церемонии открытия приняли участие представители Минпромторга России, Росалкогольрегулирования, Роскачества, Ассоциации виноградарей и виноделов России, РЭЦ, Российской ассоциации экспертов рынка ритейла и ТС «О'КЕЙ».

«Продвижение отечественного виноделия – это государственная задача. Федеральный закон «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» уже в достаточной степени простимулировал развитие этой отрасли. Благодаря этому закону сегодня мы эффективно проводим политику замещения импорта игристых и тихих вин.

За время действия закона к 2023 году доля российского вина на рынке до-

стигла более 55% по сравнению с долей в 20-30%, которую отечественное вино занимало ранее.

Для продвижения отечественного виноделия и популяризации российского продукта у покупателей Минпромторг совместно с Минсельхозом и Роскачеством уже шестой год проводит акцию «Дни российских вин». Сейчас стартовала десятая, юбилейная акция, она приобрела по-настоящему федеральный масштаб. По оценкам коллег из розничных сетей, средний рост продаж российских вин в период акции составляет 30-40%. В винных картах ресторанов присутствие отечественного вина также выросло на порядок.

Теперь задача акции «Дни российских вин», считаю, изменилась, расширилась. Если раньше мы обращали внимание торговли на необходимость

в принципе торговать российским вином, сейчас речь идет уже о качественном развитии в информировании покупателя, повышении уровня знаний о российском вине», – отмечает статс-секретарь – заместитель министра промышленности и торговли РФ Виктор Евтухов.

Открытие акции произошло в гипермаркете «О'КЕЙ». «Акция «Дни российских вин» мы поддерживаем на протяжении шести лет. Мы видим, что ассортимент и качество вина российских производителей растет от акции к акции. Сегодня доля российских вин в наших магазинах составляет около 20% в категории, ассортимент этой продукции насчитывает более 200 наименований. Мы видим огромный потенциал российского вина и со своей стороны готовы предложить покупателям

продукцию высокого качества по доступным ценам, популяризируя акцию «Дни российских вин» специальной выкладкой в магазинах», – рассказывает директор по маркетингу федеральной розничной сети «О'КЕЙ» Герман Бенес.

В весенней акции в 2023 году примут участие не менее 13 федеральных торговых сетей, более 25 000 магазинов. Во время проведения акции потребители смогут по специальным ценам приобрести вина из российского винограда, качество которых подтверждено экспертами. Магазины, участвующие в акции, будут отмечены специальной символикой.

Информация о проведении всероссийской акции «Дни российских вин»:

<https://rskrf.ru/news/den-rossijskikh-vin/>

СОБЫТИЯ

В Санкт-Петербурге назвали лучших знатоков вин России

11 апреля в Санкт-Петербурге прошел III открытый конкурс знатоков российских вин Russian Wine Trophy-2023, в котором приняли участие 29 человек.

Конкурсантам предстояло проверить свои силы в 4 заданиях: теоретическом тесте (20 вопросов, 20 минут), слепой дегустации белых вин (7 образцов, 21 минута), слепой дегустации красных вин (7 образцов, 21 минута) и выполнить задание-этикетки (6 этикеток, 5 минут). Трое финалистов конкурса определялись по сумме баллов, полученных за 4 задания. В итоге лучшим знатоком российских вин, по версии конкурса Russian Wine Trophy-2023, стал Александр Александров (Петербургская ассоциация сомелье) с результатом 103 балла. Отметим, что в прошлом году Александр на аналогичном конкурсе был третьим. Вторую строчку рейтинга заняла победительница конкурса прошлого года Ксения Скарлыгина (Санкт-Петербург, бутик «Вина России»), ее результат – 96,5 баллов. Третье место с результатом 85,5 баллов завоевал победитель первого конкурса Russian Wine Trophy 2021 Владислав Ткаченко (Санкт-Петербург, винный бутик «Русское вино»).

Участники конкурса Russian Wine Trophy – 2023, занявшие с 4-го по 10-е места:

- 4-е место – Алексей Ткаченко (проект «О винах России с любовью») – 80 баллов
- 5-е место – Сергей Герасимов («Винотека Репинский») – 78,5 баллов
- 6-е место – Антон Сириченко (компания «Интегра») – 73 балла
- 7-е место – Мария Стюфф (винный бутик «Русское вино») – 72,5 баллов
- 8-е место – Сергей Смазнов (представитель «Абрау-Дюрсо» в Санкт-Петербурге) – 71,5 баллов
- 9-е место – Максим Гладков (ресторан Stroganoff Steak House) – 69,5 баллов
- 10-е место – Ирина Артемова (ресторан Mugle Rest) – 68 баллов
- 10-е место – Алексей Савинов (Винный бар «Есенин»/ресторан «Петров-Водкин») – 68 баллов.

БУЛАТ ХАСАНОВ: «POZIS ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ГАРАНТИЮ ПРАВИЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ВИН!»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

В этой связи была определенная просадка продаж винных шкафов. Затем, к концу лета, к началу осени, когда ситуация более-менее начала стабилизироваться, а после объявления мобилизации в сентябре была следующая волна снижения продаж. То есть люди начали придерживаться сберегательной модели поведения. Это, безусловно, почувствовали все участники рынка HoReCa.

– Раньше большую долю рынка винных шкафов занимали зарубежные производители. Насколько снизилось сегодня их присутствие в России и помогает ли этот фактор российским производителям?

– Вы правы, зарубежные производители активно работали на этом рынке, но начиная с марта 2022 года их число стало сокращаться. Однако это не означает, что наша доля на рынке начала расти только после их ухода. На самом деле на протяжении последних 5-6 лет мы активно работали в этом сегменте, ежегодно наращивая объемы производства и расширяя свое присутствие на рынке. И сегодня, по мнению экспертов, наша доля превысила 50 процентов российского рынка.

– Кто сегодня является основными потребителями винных шкафов POZIS: профессиональные участники рынка (представители ритейла и HoReCa) или поклонники вина? И как эти объемы сбыта выглядят в процентном соотношении?

– В первую очередь это, конечно же, представители сектора HoReCa, которым необходимы наши холодильники для профессионального хранения вина и других напитков. Их доля в портфеле заказов наших партнеров превышает 90%. Но при этом растет и число частных домовладений, которым необходим специализированный, правильный винный шкаф.

– Не приведет ли уход зарубежных производителей к возникновению дефицита на рынке винных шкафов



в России и возможному повышению цен на эту технику?

– Здесь ситуация следующая. POZIS – это крупное предприятие полного цикла по производству холодильной техники. Сегодня мы производим более 350 тысяч единиц холодильного оборудования в год и, соответственно, можем смело сказать, что всю потребность рынка мы закроем.

Мы достаточно гибко работаем. Для примера поделюсь успешным опытом работы нашего предприятия в период пандемии. Кроме винных шкафов мы также производим специализированную холодильную и морозильную медицинскую технику. Так вот, когдакратно возросла потребность в медицинском холоде, в холодильниках для хранения, в частности, вакцин – мы оперативно перетрансформировали производственные процессы и в разы

увеличили выпуск специализированных медицинских холодильников для хранения вакцин. Поэтому такой опыт быстрой переналадки для увеличения объемов выпуска востребованной на рынке продукции у нас имеется.

Что касается возможного изменения цены, то, безусловно, на конечную стоимость существенно влияют цены на материалы и комплектующие. Ввиду валютных колебаний возможно и изменение цены. Наша промышленность по-прежнему интегрирована с мировыми рынками. Я не беру в расчет только Европу, объем поставок материалов и комплектующих из которой из-за введенных санкций, безусловно, снизился. Наши расчеты с дружественными странами также происходит в валюте, курс которой также меняется. Поэтому в рамках этих валютных колебаний будет возможно

и незначительное изменение цены.

– При изготовлении холодильной техники POZIS используются в том числе и импортные комплектующие. Расскажите, пожалуйста, какой объем они занимают? Как повлияли западные санкции на поставку этих комплектующих и насколько быстро удастся решить проблемы импортозамещения?

– Что касается импортных комплектующих, то есть здесь ситуация следующая: действительно, за год мы были вынуждены заменить ряд поставщиков. При этом ряд европейских производителей сохранили возможность поставки нам материалов и комплектующих, поэтому мы благодарим их за то, что они продолжают сотрудничать с нами. Те элементы для производства холодильника, которые мы привозим из Европы, – это вынужденная мера. Происходит это не потому, что нам нравится приобретать у европейцев, а потому, что в России и в дружественных странах нет комплектующих с таким функционалом и такого качества. Однако целый ряд комплектующих мы привозим из Азии и из дружественных стран.

– А что касается импортозамещения – удалось уже за это время что-то заместить?

– На самом деле да, удалось. Есть компании, которые смогли локализоваться в России – например, производители краски. Если раньше мы использовали финские краски, то сейчас менеджмент предприятия выкупил это производство, и мы по той же рецептуре получаем краски не из-за рубежа, не из Финляндии, а от российского поставщика. Мы крупное холодильное производство, и, несмотря на сложности, возникающие в мировой экономике, мы за этот год ни разу не останавливали производство и работали в ритмичном, стабильном режиме, решая вопросы по мере их поступления.

– О полном технологическом суверенитете пока речь не идет?

– Конечно, нет, ведь производство такого сложного продукта, как холо-

В РОССИИ ВПЕРВЫЕ ПРОЙДЕТ ФОРУМ ВИННОГО ТУРИЗМА

С 11 по 13 мая 2023 года в Абрау-Дюрсо будет проходить 1-й «Форум винного туризма: успешные практики и тенденции», организованный Центром туризма «Абрау-Дюрсо» при поддержке Всемирной организации винного туризма (GWTO) и Международного эногастрономического центра.

Эногастрономический туризм – одно из перспективных направлений развития внутреннего туризма в России. На сегодняшний день более 100 туроператоров и индивидуальных гидов готовы предложить различные варианты путешествий по российским винодельням. По прогнозу Центра отраслевой экспертизы Россельхозбанка, к 2025 году ожидается двукратный рост количества винных туров, а оборот туристической отрасли



за счет таких программ увеличится на 700 млн рублей в год.

Площадкой для проведения форума было выбрано Абрау-Дюрсо – знаковое место для российского виноделия. Именно здесь, на берегу озера

Абрау, 153 года назад был создан один из первых российских винных домов. Сейчас Абрау-Дюрсо заслуженно носит статус флага отечественного эногастрономического туризма – это полноценный, круглогодичный курорт, где при действующей

винодельне функционируют Центр туризма и историческо-музейный комплекс «Абрау-Дюрсо», предлагающие самые разнообразные туристические продукты и оказывая услуги высочайшего качества, соответствующие международным стандартам. В 2022 году Абрау-Дюрсо принял около 500 000 гостей, из них более 200 000 посетили энотуристические программы. Центр туризма «Абрау-Дюрсо» первым среди всех отечественных предприятий в 2022 году стал членом Всемирной организации винного туризма (GWTO). Участие в этом объединении означает признание мировым профессиональным сообществом и дает возможность для обмена опытом с другими участниками объединения для дальнейшего развития энотуристических направлений деятельности. Всемирная организация винного туризма выступит партнером форума –

с обзором современных мировых тенденций и лучших практик в отрасли выступит президент GWTO Хосе Антонио Видаль. Также поделится своей экспертизой приглашенные профессионалы из Азербайджана, Аргентины, Китая, Таиланда, Турции, Узбекистана, Уругвая и других стран. На форуме будут организованы деловые секции, посвященные широкому кругу проблем развития отечественного винного туризма. Кроме того, участники форума обсудят возможность создания единой карты винных маршрутов России, которая сможет объединить как крупные, так и небольшие винодельни Краснодарского края, Ростовской области, Республики Крым и Севастополя.

Более подробную информацию о I Форуме винного туризма можно найти на сайте

<http://enotourismforum.ru/>

дильник, тесно связано с ситуацией в мировой экономике.

– К каким еще изменениям на рынке привел уход из России зарубежных производителей винных шкафов?

– Даже с учетом того, что сегодня некоторые из них продолжают работать в России, растет риск отсутствия должного сервиса. То есть нет никакой гарантии, что при поломке импортного винного шкафа будет осуществлен его как гарантийный, так постгарантийный ремонт.

Я не говорю, что они отказались от обслуживания, но риск такой есть. Потому что мы по линии сервиса уже зафиксировали ряд запросов от потребителей, которые приобрели в прошлые годы импортную, в частности европейскую, технику и столкнулись с тем, что они не могут осуществить ремонт. В результате они обращаются в наши авторизованные сервисные центры для проведения восстановительных работ.

– И судя по всему, количество таких обращений будет только увеличиваться?

– Естественно. В первом квартале года мы традиционно проводим обучение представителей наших авторизованных сервисных центров. Потому что традиционно первые месяцы года – это такой «мертвый» сезон в плане ремонтов.

В марте 2023-го мы провели очередное такое обучение. Но, к сожалению, не все сервисные центры смогли принять участие. Почему? Все дело в том, что наши коллеги не смогли покинуть свои ремонтные мастерские и офисы и на 3 дня вырваться к нам на обучающие сервисные семинары, из-за большого объема спроса на ремонт бытовой техники. И речь идет не только о холодильниках, а в целом о бытовой технике.

– Раз уж мы начали разговор про сервисные центры, у вас сегодня обширная сеть?

– У нас на сегодня 178 авторизованных сервисных центров по всей территории Российской Федерации. Они в полной мере выполняют весь цикл гарантийного и постгарантийного обслуживания нашей техники.

– Расскажите, в каких ценовых диапазонах продаются сегодня винные шкафы POZIS и какие из этих категорий пользуются наибольшей популярностью? Какая модель винного шкафа является, что называется, хитом продаж?

– Давайте разделим вопрос на две части. Возьмем сегмент HoReCa и сегмент частных домовладений. Что касается самой популярной модели в сегменте

HoReCa – это модель ШВ-120 – самый большой наш холодильник вместимостью 120 бутылок, что естественно для этого сектора рынка. Что касается частных домовладений, то здесь особенно востребован мультizonальный холодильник ШВД-78, который имеет 2 независимые камеры: одна на 42 бутылки для белого вина, другая – на 42 бутылки для красного вина.

– И сколько такая модель сегодня стоит?

– Что касается винного шкафа ШВ-120 – его розничная цена независимо от того, в каком цвете мы производим холодильную технику, составляет сегодня 76900 рублей. Модель ШВД-78 стоит 75 тыс. руб.

– Раньше вы поставляли винные шкафы в страны СНГ и даже



в Европу. Как сейчас обстоят дела с экспортом?

– Да, действительно, мы поставляли свою технику не только в Россию и в страны СНГ, но и в Европу, в частности в Италию. Это ни много ни мало – порядка 2 тысяч единиц винных шкафов в год. Мы поставляли холодильники нашим итальянским партнерам, которые продавали их под собственной торговой маркой не только на территории Италии, но и в других странах Европы. Однако из-за введенных санкций (в частности, в десятом пакете холодильная техника, произведенная в России, попала под ограничения) это сотрудничество прекратилось. Сегодня наши партнеры звонят, интересуются новым модельным рядом, но, к сожалению, приобрести нашу технику не могут. Поэтому мы сейчас активизировались на рынке Российской Федерации и в странах СНГ.

– Экспортные поставки в страны СНГ выросли или сохранились на прежнем уровне?

– Вы знаете, немного подросли. С чем это связано? Много наших коллег, россиян, релоцировались в эти стра-

ны и, соответственно, сформировали определенный спрос: они хотят пить из правильных бокалов, они хотят пить вино охлажденным, то есть из правильных холодильников. Поэтому в последние месяцы мы наблюдаем эту тенденцию в таких странах, как Казахстан, Узбекистан, Азербайджан, и видим оживление на данных рынках.

– Современные технологии постоянно привносят в нашу жизнь различные инновации. Какие современные технологии и разработки используются сегодня при разработке ваших винных шкафов? Могли бы вы рассказать о российских технологических разработках, которые уже применяются на производстве? И какие модели входят в ассортимент?



– Что касается ассортимента, на сегодняшний день у нас 4 базовые модели POZIS. Дополнительно любая из этих 4 моделей может быть обшита массивом дуба в двух дизайнах: классик и хай-тек. Кроме того, мы можем сделать высокие и мультizonальные холодильники в двойном исполнении, то есть фактически 2 шкафа мы объединяем деревянной обшивкой. Благодаря этому можно оборудовать винные кабинеты.

Также мы уже упоминали нашу линейку премиальных холодильников под торговой маркой BENOIT. В прошлом году под этой торговой маркой мы уже начали выпуск сигарных шкафов. В этом году начали производить целую линейку винных холодильников: от tabletop до двухметровых винных шкафов BENOIT. Главная особенность данной модели – обновленный дизайн как интерьера, так и экстерьера. Снаружи у них новая панель управления, новый стеклопакет. Что касается внутренней части, то здесь используется обновленная подсветка, есть регулировка яркости. Также в шкафах BENOIT мы использу-

ем инверторный мотор-компрессор, произведенный одним из мировых лидеров, который отличается лучшей энергоэффективностью и, соответственно, гораздо тише работает. Кроме того, на них установлен доводчик двери. Вот главные особенности данных холодильников.

Сейчас мы наблюдаем особенный спрос на эти модели. Ввиду того, что ведущие европейские производители премиальной техники уже покинули наш рынок, мы предлагаем потребителю и базовую модель POZIS и, соответственно, премиальные холодильники под торговой маркой BENOIT в обновленном дизайне.

– Как, на ваш взгляд, может выглядеть современный винный шкаф, выпускаемый компанией POZIS через 10-15 лет? Есть какие-то планы по перспективным разработкам? Может быть, немного приоткроете тайну?

– Что касается перспективных разработок, то, действительно, мы в этом направлении продолжаем работать. К примеру, уже сейчас холодильную технику под торговой маркой BENOIT можно оснастить системой мониторинга, которая контролирует влажность, температуру, отсутствие или наличие электроэнергии, открытие двери. У нас был реальный случай, когда потребительница приобрела шубный холодильник с системой мониторинга, который фактически спас ее продукты во всех домашних холодильниках. Что произошло? Хозяйка уехала в отпуск на месяц, а в ее отсутствие произошел скачок напряжения. Соответственно, у нее в частном доме пропало напряжение, и, кроме шубного холодильника, выключился винный шкаф, в котором была коллекция вина. Вместе с ним перестал работать и бытовой холодильник-морозильник, в котором хранились продукты. Когда она находилась далеко за пределами нашей страны, ей пришло push-уведомление с нашего приложения о том, что в ее доме пропало напряжение. Соответственно, хозяйка сразу отреагировала и отправила кого-то из близких к себе домой. По возвращении она нас очень благодарила, потому что понимала, что, если бы не система мониторинга – ее винная коллекция и продукты питания, которые были в бытовом холодильнике, – это все бы испортилось.

– То есть, по сути, винный холодильник BENOIT готов для включения в систему «Умный дом»?

(Продолжение на стр. 4)

НОВОСТИ



В Сочи откроется Салон отечественных производителей вина

6 мая в Сочи, в отеле Grand Karat Sochi (ул. Орджоникидзе, 17), состоится 11-й Салон отечественных производителей вина и крепкого алкоголя (СОПВика).

В этом году на своей образовательной площадке Ассоциация рестораторов и отельеров города Сочи собирает барменеров, сомелье, руководителей и ведущих специалистов HoReCa Сочи, а также коллег из Краснодар, Ростова, Ставрополя, Севастополя и Черноморского побережья.

Также будут приглашены представители виноторговых компаний, кависты винных бутиков и частные клиенты. Девиз салона: «В каждом Пути главное – ПРОВОДНИК. Следуй за нами!».

Формат проведения салона: Workshop (непосредственная работа представителей компаний производителей на стендах).

В программе СОПВика 8 мастер-классов, в специально оборудованных аудиториях на 45 человек «М4» и «М1+М2», проводимых бренд-амбасадорами, известными независимыми экспертами и представителями производителя.

В рамках фестиваля-салона также будут проведены 2-3 межпрофессиональных круглых стола для специалистов HoReCa, производителей и представителей Союза винных гидов на 25 персон.

Место проведения: ОТЕЛЬ Grand Karat Sochi 5*, «Бальный зал», 3-й этаж

Дата проведения: 6 мая 2023 года

Время проведения: 11-30 – 18-00

Тел.: +7 (918)305-00-40



Тонированное стекло



Виброгасящий компрессор



Влажность более 50%



LED-подсветка

www.pozis.ru



POZIS

Профессиональное хранение вина

ВИННЫЙ ШКАФ

**С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК**

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

НОВОСТИ

Главное летнее ритейл-событие в Петербурге!

NEVA BUYERS WEEK

20–21 ИЮНЯ
2023Санкт-Петербург
Design District DAA

Neva Buyers Week-2023 соберет производителей и ритейлеров

20-21 июня в Санкт-Петербурге пройдет ежегодное мероприятие для профессионалов рынка ритейла – 3-я Неделя закупок сетей Neva Buyers Week.

Поставщики России и других стран соберутся на мероприятии, чтобы наладить контакты с оптовыми закупщиками и торговыми сетями, а ритейлеры – обновить ассортимент своих магазинов новыми товарами.

Программа Neva Buyers Week-2023 включает:

- Международную выставку «Белые ночи», включающую экспозицию производителей и поставщиков продуктов питания, непродовольственных товаров и услуг для сетей розницы и HoReCa.
- Центр Закупок Сетей™ – формат индивидуальных переговоров с дистрибьюторами и закупщиками 110 федеральных и региональных сетей, отелей и ресторанов.
- Открытую деловую программу для специалистов розничной и оптовой торговли, включающую цикл семинаров от ведущих экспертов отрасли. 80 спикеров поделятся аналитикой и эффективными инструментами по управлению бизнесом.
- Конкурсы для производителей продуктов питания и товаров FMCG: «Выбор Сетей», «Наша марка», «Инновационный продукт» и «Продукт Здорового Образа Жизни».

Помимо деловых встреч и переговоров будет организована вечерняя программа, где участники форума смогут пообщаться в неформальной праздничной обстановке.

Подробности на сайте:

www.buyersweek.ru

БУЛАТ ХАСАНОВ: «POZIS ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ГАРАНТИЮ ПРАВИЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ВИН!»

(Продолжение. Начало на стр. 1, 2, 3)

– По большому счету, да. Потому что искусственный интеллект так или иначе все больше и больше проникает в жизнь каждого потребителя. Соответственно, мы работаем с ведущими IT-разработчиками для того, чтобы данную опцию расширять. Если сейчас это система мониторинга, то в перспективе это будет полноценный, так называемый «винный мозг» – приложение, которое будет не только мониторить параметры хранения, но и выдавать рекомендации, собирать с рынка лучшие предложения, информировать потребителя о выходе новинок. Все это будет в значительной мере помогать потребителю и упрощать ему жизнь.

– Условно говоря, на основе предпочтений владельца винного шкафа сообщать ему о том, какие из его любимых вин появились на рынке?

– Да. Или же, допустим, для удаленной корректировки температурного режима. К примеру, в холодильнике была установлена температура +15, а потребитель хочет еще больше охладить вино. Чтобы он дистанционно мог отрегулировать температуру в шкафу, чтобы к его приходу вино уже было готово к подаче, было охлажденным до нужной ему температуры.

– А по поводу оборудования под ключ винных погребов или винных комнат запросы были?

– Действительно, запросы от потребителей на оборудование винного погреба нам поступали. Но, если честно, с точки зрения удобства эксплуатации все-таки большинство клиентов склоняются к приобретению отдельных шкафов. Тем, у кого большая коллекция, удобнее разложить ее в разных холодильниках, выставив свою температуру под каждое вино: отдельно для белого, для красного, для игристых, для безалкогольных напитков. Поэтому у нас есть клиенты, которые в своих частных домовладениях ставят по 5, по 8, а то и по 10 шкафов. По большому счету и так получается своего

рода винный погреб – отдельное помещение, в котором располагаются несколько винных шкафов. А в специализированном винном погребе будет выставляться в целом средняя температура по помещению.

– В ассортимент выпускаемой продукции входят не только винные шкафы, но и другая холодильная техника. Можете поподробнее рассказать о сигарных и шубных шкафах?

микроклимат, подбирать правильную конструкцию. Благодаря этому нам удалось создать своего рода уникальный для рынка шкаф, который очень высоко оценили профессионалы и который, еще раз повторю, пользуется устойчивым спросом.

Что касается шубных холодильников, то, действительно, на протяжении последних нескольких лет мы их серийно производим. Это профессиональный шубный шкаф, который

будь то электрический прибор или автомобиль, так или иначе может выйти из строя. По крайней мере, на сегодняшний день я не знаю ни одного производителя, который говорит, что его техника не ломается. Ведь даже «Роллс-ройс» ручной сборки не застрахован от каких-то сервисных случаев.

Поэтому здесь важно не только качество и репутация продукта на рынке, но и, безусловно, наличие сервиса. Чтобы при возникновении какого-то дефекта или в случае поломки была возможность все оперативно исправить. Исходя из этого, я считаю, что, в первую очередь потребителю нужно обращать внимание именно на эту деталь.

Также, разумеется, нужно внимательно изучать профессиональные характеристики. Для современного винного шкафа очень важно наличие электронного блока управления, стеклопакета с защитой от ультрафиолета и, безусловно, компрессора, который оснащен встроенными амортизаторами. Ведь вино любит покой.

– Существует ли идеальная формула хранения вина от POZIS?

– Мы привыкли честно работать и всегда выполнять свои обязательства. Все сотрудники нашей компании заинтересованы в том, чтобы наши винные шкафы POZIS и BENOIT всегда обеспечивали заявленные характеристики и работали долго и без замечаний. Поэтому мы всегда выступаем за порядочность бизнеса и за тесное взаимодействие с нашими партнерами и потребителями. На нашем предприятии, которое уже почти 65 лет выпускает холодильную технику, мы используем слоган: «POZIS – легенда российского холода». И пусть для рынка винных шкафов, на котором мы работаем около 10 лет, этот девиз пока не подходит и легендой мы, наверное, еще не стали. Но я уверен, что уже сегодня торговые марки POZIS и BENOIT являются своеобразным знаком качества и предоставляют 100% гарантию правильного хранения любых, в том числе и легендарных, вин!



– Что касается сигарных шкафов BENOIT, да, действительно, это очень сложный продукт. В прошлом году мы начали их серийно производить, и сегодня они пользуются устойчивым спросом. Ввиду того, что мы достаточно долго занимались разработкой конструкции прибора, привлекали к процессу именитых фумелье международного класса.

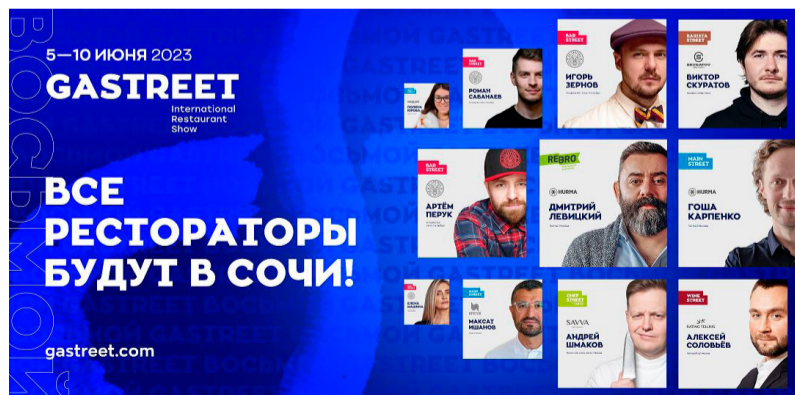
Фумелье – это специалисты по сигарам, которые выступали нашими консультантами и, если можно так сказать, «научными руководителями», помогли нам создавать правильный

работает как в плюсовом режиме, так и в автоматическом режиме раз в месяц понижая температуру до минус 10 градусов и предотвращая возможное появление насекомых. Эти шкафы также оснащены системой онлайн-мониторинга.

– На какие параметры необходимо обращать внимание при выборе винного шкафа? Могли бы вы как эксперт дать совет нашим читателям?

– Мы с этого начали наш диалог. На сегодняшний день очень важен сервис. Понятно, что любая техника,

GASTREET РАСШИРЯЕТ ПРОГРАММУ



С 5 по 10 июня в Сочи уже 8-й год подряд будет проходить GASTREET International Restaurant Show.

Уже 8-й год подряд курорт «Красная Поляна» станет местом притяжения для представителей индустрии гостеприимства. Под GASTREET закрывают целый верхний уровень – 960 м. В закрытом городе находятся только участники, поставщики и организаторы мероприятия. Порядка 5000

человек. Только представители индустрии, тысячи лояльных контактов на расстоянии вытянутой руки, безграничные возможности общения и коллабораций. Не зря сами участники говорят, что GASTREET – это невероятно эффективный нетворкинг.

В этом году организаторы шоу усилили образовательный контент, добавив к ресторанному, шефскому и барному блоку блок про отели, кофейную индустрию, а также винную отрасль. На отдельной площадке, например, подведут

итоги года прямых продаж и обсудят эффективность различных систем бронирования. Более 150 мастер-классов и лекций от ведущих экспертов и новых звезд. Итого на GASTREET будет 7 образовательных площадок: REBRO, Main Street, Chef Street, Bar Street, Wine Street, Barista Street и Hotel Street. Среди спикеров: Андрей Шмаков (Savva), Виктор Скуратов (Skuratov Coffee), Мария Тюменева («Аппетитный маркетинг»), Артем Перук и Игорь Зернов (El Copitas Bar) и многие другие. Рестораторы из разных регионов России: Самары, Красноярск, Владивосток, Москвы, везут целые команды, чтобы охватить весь контент. После GASTREET команды устраивают обучающие сессии, где обмениваются полученными на разных площадках скиллами.

Третья неизменная составляющая GASTREET, за которой едут на Красную Поляну, – это вдохновение. Дружественная атмосфера вдохновляет на новые идеи и смелые решения

в бизнесе и партнерстве. Участников ждет насыщенная вечерняя программа, интерактивные интеграции от партнеров, ежедневные концерты под открытым небом, любимые хиты и известные исполнители.

На уличном фудмаркете можно попробовать самые разные гастрономические концепции: еда на открытом огне, классический стрифуд и многое другое. Подкрепившись, можно блеснуть на Sport Street спортивными достижениями. Традиционно состоится благотворительный забег.

Детям тоже найдется место на GASTREET. В детском кэмпе «Гастритик» дети будут участвовать в квестах и экскурсиях, знакомиться и общаться, а также проявлять творчески, пока родители заняты на образовательных площадках. Детский кэмп в этом году ведет Форум Агутина. Совместно с педагогами по вокалу ребята готовят финальное выступление на главной сцене.

Евгения Суфиянова, генеральный продюсер ресторанного шоу GASTREET: «После фестиваля рестораторы ездят друг к другу в гости, отправляют свои команды на перекрестные стажировки. Раньше такой уровень взаимодействия между людьми из индустрии казался нереальным: никто друг друга попросту не знал. Мы же перезнакомили и передружили всех между собой, стерли границы, создали крутой нетворкинг. Благодаря GASTREET в Красной Поляне каждое лето собирается огромное количество представителей ресто-бизнеса. Именно здесь они обсуждают самые важные стратегические, партнерские, инвесторские вопросы. Рестораторы на GASTREET учатся и общаются друг с другом, а также отрываються на полную катушку, как в беззаботном детстве. GASTREET – это место, где возможно все».

Билеты на сайте:
www.gastreet.com

ЕКАТЕРИНА ЛАДЫГИНА: «ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ – ВАЖНЕЙШЕЕ ЗВЕНО В УПРАВЛЕНИИ КАЧЕСТВОМ ВИНА»

Производство вин сегодня практически невозможно себе представить без современной лаборатории, оснащенной по последнему слову техники. Ни для кого уже давно не секрет, что именно лабораторное оборудование во многом помогает виноделам добиваться высочайшего качества вина и, как следствие, – престижных наград на дегустационных конкурсах. О роли исследовательского оборудования на винодельческом производстве газете Wine Weekly рассказала заведующая лабораторией виноделия «АПК Мильстрим – Черноморские вина» Екатерина Ладыгина.

– Ваше предприятие стремительно развивается, у вас открыто множество фирменных розничных магазинов, а продукция «АПК Мильстрим – Черноморские вина» удостоилась многих наград за высокое качество продукции на всероссийских и международных конкурсах. Расскажите, с помощью чего достигается высокое качество и большое разнообразие вашей продукции?

– «АПК Мильстрим – Черноморские вина» – это винодельческое предприятие полного цикла, использующее современные технологии производства. Не вдаваясь в технологии производства, хочу отметить, что у нас процесс брожения виноматериалов и розлив вина осуществляется под тщательным контролем, когда контролируется температура брожения и хранения вина. Все фильтрационные операции осуществляются фильтрами производства компании Della Toffola (Италия) без доступа кислорода на всех этапах брожения.

Также наше предприятие оснащено лабораторным оборудованием итальянской фирмы Steroglass, которая особое внимание уделяет аналитиче-



ской автоматизации с большой производительностью и точностью анализов при более низкой стоимости анализа. Эта фирма с 1994 года была признана ведущей компанией в винодельческом секторе.

При лабораторной оценке качества виноматериалов и вина важно быстро и точно определять их физико-химические показатели на всех стадиях производства (от входного контроля до оценки процесса бро-

жения и перед розливом продукции). Внедрение лабораторных автоматизированных приборов позволяет снизить влияние «человеческого фактора» на точность анализа и возможность повысить аналитическую производительность.

Одним словом, «Мильстрим» сегодня имеет самое современное оборудование для переработки винограда и производства вин и современную производственную лабораторию

для контроля качества на всех этапах производства. В современном производственном виноделии лабораторный контроль является наиболее важным звеном в управлении качеством выпускаемой продукции.

– **А вы можете более конкретно рассказать об этом? Какое лабораторное оборудование у вас есть и что оно позволяет анализировать?**

(Продолжение на стр. 6)

НОВОСТИ



«Диаэм» познакомит с современными методами контроля качества вина

27 апреля 2023 года в Симферополе, в институте «Агротехнологическая академия» (Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского), компания «Диаэм» (<https://www.dia-m.ru>) проведет практическую школу «Современные методы лабораторного анализа и контроля качества вина и виноматериалов».

На этом мероприятии будет продемонстрирована работа оборудования для контроля качества вина производства итальянской компании Steroglass. Участники смогут не только подробно узнать об особенностях и технических характеристиках демонстрируемых приборов, но и наблюдать за их работой в реальном времени.

Определение качества вина базируется на органолептических и инструментальных методах анализа. Органолептические методы оценки субъективны, не дают сопоставимых результатов, выраженных в общепринятых единицах измерений. Внедрение международных стандартов требует проверки качества на всех этапах технологического процесса, чтобы винодел мог вовремя скорректировать свои действия. Итальянская компания Steroglass, основанная в 1959 году, специализируется именно на разработке и производстве оборудования для лабораторного контроля виноматериала и вина, как на всех стадиях производства, так и конечного продукта.

(Продолжение на стр. 6)

AlcoХоп

Место встречи поставщиков и закупщиков алкоголя

На Всероссийской Неделе Закупок Сетей на Нева

NEVA BUYERS WEEK

РЕГИСТРАЦИЯ

20– 21 июня 2023 Санкт-Петербург

EXIM EXPO WORLD OF TRADE МИР ТОРГОВЛИ

КОНВЕНТ МИР ТОРГОВЛИ

27-29 апреля

Алматы

РЕГИСТРАЦИЯ ПОСТАВЩИКОВ eximexpo.kz

150 РИТЕЙЛОВ СНГ ЗАКЛЮЧАТ КОНТРАКТЫ

WINE Weekly

Электронное издание: газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель: ООО «Центр Медиа Инноваций»

Главный редактор: Смирнов А. В.

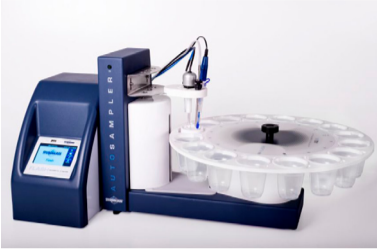
Адрес редакции: 199397, Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей, д. 31, кор. 2, оф. 3.

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

Распространяется бесплатно посредством e-mail рассылки участникам винного рынка.

НОВОСТИ

(Продолжение. Начало на стр. 5)



«Диазм» познакомит с современными методами контроля качества вина

Слушатели познакомятся с работой автоматического анализатора вина Hyperlab Plus, который позволяет в автоматическом режиме без предварительной пробоподготовки определять ферментативными колориметрическими методами в вине и винном сусле до 30 параметров, влияющих на качество вина: содержание органических кислот, ацетальдегида, тяжелых металлов, хлоридов, сахаров и др. Также будет продемонстрирована работа полуавтоматического прибора OneWine, который позволяет определять те же параметры, что и Hyperlab Plus, но имеет меньшую производительность. Большой популярностью пользуется автоматический титратор Flash, разработанный специально для виноделов.

Этот прибор позволяет в соответствии с российскими стандартами качества точно определять pH (водородный показатель), титруемую кислотность и диоксид серы. Участники смогут на практике убедиться в эффективности работы этого оборудования. Также на выставке будут представлены эбуллиометр – прибор для определения точной концентрации спирта.

Заявки и вопросы направляйте руководителю обособленного подразделения ООО «Диазм» Мухтеремовой Светлане:

+7(978)8239015, +7(916)7762126,
smuhteremova@dia-m.ru

ЕКАТЕРИНА ЛАДЫГИНА: «ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ – ВАЖНЕЙШЕЕ ЗВЕНО В УПРАВЛЕНИИ КАЧЕСТВОМ ВИНА»

(Продолжение. Начало на стр. 5)

– Конечно. Лабораторный контроль качества вина в виноделии позволяет обеспечить соответствие показателей качества виноматериалов и вина требованиям ГОСТ, а также эффективно управлять технологией производства. Я полагаю, что обеспечение заводской лаборатории необходимым современным оборудованием, лабораторной посудой, необходимыми качественными химическими реактивами – гарантия точности результатов проводимых анализов и, соответственно, оценки качества виноматериалов и вина.

Наша производственная лаборатория включает физико-химический, микробиологический и органолептический анализ. Органолептические методы оценки субъективны, они не дают сопоставимых результатов, выраженных в общепринятых единицах измерений. Для объективной оценки качества вина нужен лабораторный анализ.

По моему мнению и мнению ряда европейских специалистов-энологов, наилучшее решение для комплексной оценки качества винодельческой продукции дает использование титраторов и автоматических анализаторов вина. Для этого мы используем автоматические приборы фирмы Steroglass: титратор Flash и многопараметрический анализатор вина Hyperlab Smart со специальными наборами реагентов для точного биохимического анализа.

В нашей лаборатории осуществляется многокомпонентный анализ и контроль качества. Универсальный автоматический титратор Flash компании Steroglass разработан для виноделов, он имеет специальное ПО с программами для виноделия и позволяет нам в соответствии с российскими стандартами качества точно определять pH (водородный показатель), титруемую кислотность и диоксид серы. Этот прибор работает быстро и точно, что для нас наиболее важно, учитывая объемы производства.



– Насколько я понимаю, определение диоксида серы обусловлено не столько его влиянием на вкусовые параметры вина, сколько требованиями по безопасности? А кислоты и pH, я полагаю, существенно влияют на вкус и аромат вина. Что вы скажете по этому поводу?

– Содержание диоксида серы в вине регламентируется в России ГОСТом. Для большинства людей в дозах, применяемых в виноделии, диоксид серы практически безопасен, и считается, что на органолептические качества вина влияния не оказывает.

Высокая кислотность нарушает вкус

вина, делая его слишком кислым и резким. А ее низкий уровень приводит к слабому, невнятому вкусу. Но вкусовой баланс – это только один из аспектов. Правильный уровень кислотности оказывает огромное влияние на процессы ферментации, замедляет окисление вина и препятствует его микробиологическому заражению.

Водородный показатель, или pH – это мера уровня диссоциации кислот в растворе.

Чем выше этот показатель, тем раствор более щелочной. В виноделии большинство значений pH будет находиться в диапазоне 2,9-3,9, а все

внимание уделяется десятим долям этого спектра.

Другими словами, виноделу важно понимать, сколько фактически кислоты содержится в вине или сусле, а pH определяет, как эти кислоты будут восприниматься нашими вкусовыми рецепторами. Поэтому уровень кислоты в вине должен строго и непрерывно контролироваться.

– В винограде в основном содержится винная и яблочная кислоты, а также небольшое количество лимонной кислоты. Их соотношение зависит от типа винограда и процесса выращивания? Ведь каждая из кислот имеет свои характеристики и силу.

– Винная кислота редко подвергается воздействию винных бактерий, а также является самой сильной из всех кислот, ее больше всего в винограде и в виноградных винах. Она встречается как в свободном состоянии, так и в сочетании с кальцием, калием и магнием. Вместе с солями калия и кальция она значительно влияет на pH этих вин.

Это, в свою очередь, влияет на цвет вина, его асептическую стабильность (устойчивость к бактериальным инфекциям) и вкус. Количество винной кислоты в винограде практически не меняется на протяжении всего периода его созревания.

В винах данная кислота выделяется при брожении в виде кислой труднорастворимой калиевой соли или винного камня. Она придает терпкий вкус вину и способствует замедлению окислительных процессов. Винная кислота является одной из составляющих терпкого вкуса в вине, а дефицит ее приводит к множеству винных проблем.

– Каким образом можно избежать этого дефицита?

– Очевидно, что необходим непрерывный и строгий контроль уровня кислоты в вине. Уровень кислотности находят переводом из общей кислотности в винную кислоту, он лежит в пределах от 0.4 до 1.0%. Титратор Flash фирмы

НА 4-М СИМПОЗИУМЕ ВИНОДЕЛОВ РАССКАЖУТ ОБ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИИ



1-2 июня 2023 года в Новороссийске, в конгресс-холле отеля «Хилтон Гарден Инн», будет проходить IV Ежегодный Всероссийский симпозиум виноделов, который соберет на своей площадке не только виноделов и виноградарей, но и представителей науки, поставщиков технологий и оборудования.

Российские виноделы из разных регионов уже традиционно встретятся на ежегодном профессиональном симпозиуме, организуемом бюро

«Винные истории». В этом году мероприятие пройдет в 4-й раз, а его главной темой станет импортозамещение. В ходе двухдневного мероприятия также планируется проведение различных семинаров и профессиональных дегустаций.

Прошедший год запомнится всем игрокам отрасли несколькими рекордными показателями. В 2022 году площадь российских виноградников впервые за новейшую историю достигла 100 тыс. га. Виноградари Краснодарского края собрали рекордный урожай 280 тыс. тонн винограда. В 2022 году выпуск игристых категории «брют» вырос более чем на 40%, что привело к сокращению доли полусладких игристых вин. Изменение потребительских предпочтений и возможность занять часть доли импорта стимулируют наших винных производителей на новые рекорды в кратчайшие сроки. С одной стороны,

сложившаяся ситуация дает большие возможности, с другой стороны, нужно пересматривать множество моментов в работе, которые также возникли из-за глобальных изменений.

Так что же нужно специалистам для достижения новых рекордов? Какие новые технологические задачи предстоит решить? Как всегда, все актуальные темы будущего сезона виноделы России смогут обсудить на ежегодной встрече в Новороссийске. Главной темой симпозиума 2023 года станет импортозамещение. Говорить о нем будут разные специалисты с разных сторон. Это и импортозамещение вин на полке, которое стимулируется не только сложностями ввоза ряда иностранных вин, но и трендами в потребительских предпочтениях. И поиск решений по замещению иностранного оборудования и технологий. Организаторы учли пожелания участников прошлого года и запланировали боль-

ше времени на дискуссии. Обсуждение актуальных вопросов и поиск общих решений – одна из ключевых задач мероприятия в этом году.

Программа первого дня симпозиума виноделов традиционно сформирована с большим количеством лекций и выступлений экспертов. Второй день будет максимально практическим, со множеством дегустаций. Симпозиум виноделов организуют бюро «Винные истории» при поддержке ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», Министерство сельского хозяйства Краснодарского края, Ассоциация производителей винограда и алкогольной продукции Краснодарского края «Кубаньвиноградалько», Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское Бюро Винограда и Вина». «В 2022 году в симпозиуме приняли участие более 200 специалистов из

всех винных регионов страны и более 20 поставщиков услуг. По опыту прошлого года мы понимаем, что сейчас важно создать площадку для диалога как внутри винодельческого сообщества, так и между виноделами и поставщиками товаров и услуг для виноделия. Ведь последние сегодня активно перепрофилируют свою деятельность с учетом новых задач и условий на рынке. Сейчас время, когда как никогда важно взаимодействовать, слушать и слышать друг друга, делиться знаниями и опытом, создавать совместные проекты. Именно с таким посылом мы готовим симпозиум виноделов 2023», – говорит Светлана Кияшко, руководитель бюро «Винные истории».

По вопросам участия и партнерского сотрудничества обращайтесь в оргкомитет проекта: Анна Бучацкая +7-918-211-21-88.

e-mail: anna@winestories.pro

Steroglass это позволяет нам делать автоматически, быстро и точно.

Иными словами, производственное виноделие требует постоянного и точного лабораторного контроля кислотности, и титратор Flash Фирмы Steroglass, на мой взгляд, это лучшее решение для автоматизации аналитического контроля в виноделии.

Анализатор вина Hyperlab представляет собой автоматизированный спектрофотометр со специальными колориметрическими и ферментными наборами, которые позволяют быстро и точно определять все необходимые показатели в виноделии. Этот анализатор очень экономичен по расходным материалам. Он имеет программное обеспечение и программы для виноделия, позволяющие получать и документировать наиболее точные результаты. Экономичность по расходным материалам и точность анализов с помощью Hyperlab (по сравнению с аналогами) обеспечивается благодаря лучшей системе разведения и ротационной подаче образцов. Этот анализатор определяет нам все необходимые химические показатели вина. Всего около 30 параметров можно определять с помощью Hyperlab. В частности, ацетальдегид, органические кислоты, сахара, полифенолы, металлы и др.

– А для чего вам так много параметров нужно определять?

– Я слышала, что многие виноделы считают важным определять только наиболее значимые для них показатели. Например, сахара, органические кислоты, концентрацию спирта, сульфиты. Некоторые считают важным еще определять ионы металлов (медь, калий, железо, кальций), азот (а-аминный и аммонийный), полифенолы.

– Какие параметры в виноделии, по вашему мнению, влияют на качество вашей продукции?

– Согласно требованиям ГОСТ качество вина и виноделия оценивают по нескольким показателям. А именно: винодела интересует объемная доля этилового спирта, концентрация сахаров, концентрация титруемых и летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту), концентрация лимонной кислоты, диоксид серы и др.

Как я уже говорила, в виноделии органические кислоты существенно влияют на многие качественные характеристики вина. Наряду с винной кислотой, значительно влияет на вкус вина яблочная кислота. Эта



кислота способствует формированию общей кислотности сула и таким образом влияет на технологическую зрелость. Она также является субстратом яблочно-молочного фермента молочнокислых бактерий, представляющих интерес для виноделия, которые превращают его в молочную кислоту с последующим увеличением pH, снижением кислотности и увеличением вкусовой «мягкости продукта».

Избыток яблочной кислоты в винах приводит к резкому вкусу зеленого яблока и чрезмерной терпкости в винах, поэтому ее сокращение является основным решением проблемы «смягчения» слишком кислого сула.

– А какие еще кислоты оказывают влияние на качество вина?

L-молочная кислота играет фундаментальную роль в производстве красных вин. Значительные количества молочной кислоты обнаруживаются в вине (1,5 – 2,5 г/л) после яблочно-молочной ферментации, осуществляемой молочнокислыми бактериями. Превращение яблочной кислоты в молочную включает повышение pH, снижение терпкости вина и увеличение разнообразия ароматов. D-молочная кислота появляется в результате аномального повторного брожения сахаров в присутствии гетеро-молочнокислых бактерий. Повышенное содержание D-молочной кислоты является отрицательным показателем, т.к. эта кислота придает неприятный вкус вину.

Уксусная кислота – показатель здоровья винограда и качества вин, так

как она образуется в винах, которые долгое время соприкасаются с кислородом и происходит его интенсивное окисление. Уксусная кислота практически отсутствует в сусле, особенно в случае здорового винограда, но ее содержание увеличивается в результате метаболической активности микроорганизмов, например, спиртового и яблочно-молочного брожения. Значения концентраций уксусной кислоты, превышающие норму, указывают на значительные микробиологические изменения в процессе брожения или, по крайней мере, чрезмерную аэрацию, приводящую к окислению продукта.

Это может испортить вкус и запах вина, так как превышение нормальной концентрации этой кислоты дает запах уксуса.

В винах также могут содержаться небольшие количества аскорбиновой, масляной, сорбиновой, галактуроносовой, щавелевой, пировиноградной, глюконовой и других кислот. Они участвуют в формировании общей кислотности и вкуса ферментированных напитков, но в меньшей степени, чем указанные выше кислоты, и поэтому лишены внимания винодела. Но, к слову сказать, глюконовая кислота образуется в винограде, пораженном гнилью, вследствие окисления альдегидной группы глюкозы в карбоксильную группу под действием глюкозооксидазы плесневых грибов *Botrytis cinerea*, *Penicillium niger* и др.

В сусле и вине, пораженном серой гнилью, ее концентрация может достигать 1,3 – 2,5 г/дм³, а при сильном поражении до 10 г/дм³. Эта кислота химически устойчива, в процессе брожения дрожжами не сбрасывается и почти полностью переходит в вино. В выдержанных ликерных винах при концентрациях 2 г/л она может образовывать осадок. Допустимое содержание глюконовой кислоты – до 0,35 г/л.

Концентрация глюконовой кислоты легко определяется с помощью анализатора Hyperlab.

– С помощью какого оборудования в вашей лаборатории оценивают зрелость винограда?

– Для оценки технологической зрелости винограда и оценки ферментации мы определяем количество сахаров (глюкозы и фруктозы).

Глюкоза – это простой сахар, который в наибольшем количестве присутствует в винограде. Она является основным субстратом энергетического метаболизма дрожжей и многих других микроорганизмов. От фруктозы отличается тем, что имеет альдегидную группу (более реактивную) и более низкую подслащивающую способность. Некоторое количество глюкозы в вине может быть источником энергии для возможного развития бактерий, а в стабилизированных и готовых винах придает сладкий вкус.

Поэтому в виноделии более целесообразно определять простые сахара индивидуально, а ферментативный метод официально признан в мире для этих определений. Для этого у нас есть специальные ферментативные наборы к Hyperlab. Эти наборы дают стабильные и воспроизводимые результаты, имеют длительный срок годности (более 2 лет) и удобны в использовании, так как идут готовые к применению.

Анализатор Hyperlab также мы используем для определения антоцианов, ацетальдегида, ионов металлов (медь, калий, железо, кальций), азота (а-аминный и аммонийный), полифенолов и др. показателей. Каждый из этих показателей, безусловно, влияет на качество вина.

Одним словом, все химические показатели необходимые технологи или виноделу в процессе производства мы определяем в лаборатории. Хорошая оснащенность нашей лаборатории итальянским и другим специальным оборудованием гарантирует качество вин, выпускаемых винодельней «АПК Мильстрим – Черноморские вина».

НОВОСТИ

Агрофирма «Южная» в 2023 году произведет 2,7 млн саженцев

По данным администрации Краснодарского края, в этом году ожидается прирост по производству саженцев ориентировочно на 27% – до 4,2 млн штук. Из них 2,7 млн произведет питомник агрофирмы «Южная», входящей в ГК «Ариант». Он является крупнейшим в стране.

Мощность виноградного питомника рассчитана на 6 млн прививок в год, что соответствует производству 3 млн саженцев винограда. Выращиваются сорта группы Пино, Мерло, Шардоне, Мускат, Уньи блан. 1,3 млн саженцев используется для закладки собственных насаждений, остальное – реализуется. Компания принимает заказы от хозяйств Краснодарского и Ставропольского краев, Ростовской и Волгоградской областей, Крыма, Дагестана. Весь объем свободного посадочного материала забронирован на 2-3 года вперед.

В перспективах развития питомника планируется увеличение мощности по выводу продукции за счет использования более современных методов выращивания, в частности, переход на T-образную шпалеру. Такое расположение лоз обеспечивает наилучшие условия для роста, накопления питательных веществ, что в свою очередь приводит к увеличению выхода черенков с 1 гектара. «Южная» уже добилась увеличения количества выхода подвоя в 2 раза с улучшением показателей по сравнению со стандартными технологиями.

Питомник агрофирмы «Южная» работает по технологии открытой стратификации (на воде), которая практикуется единичными хозяйствами в Европе. В этом году в планах произвести 5,5 млн прививок, получить 2,75 млн саженцев с открытой корневой системой и 32 тыс. вегетирующих саженцев. Площадь виноградников компании сегодня составляет 9 443 га. План посадки молодых насаждений на 2023 году – 500 га.

Справка

Лабораторный онлайн-гипермаркет www.dia-m.ru – это полный, постоянно обновляемый каталог товаров, разбитый на основные части:

- Оборудование и приборы для лабораторий
 - Лабораторный пластик, стекло, принадлежности
 - Лабораторные реактивы, ферменты, препараты, наборы реактивов
- Сайт «Диаэм» выгодно отличается от сайтов других компаний благодаря удобной работе с каталогом, широким выбором продукции на складе и под заказ, быстрым оформлением, отличной информационной базой по предлагаемой продукции и методической поддержкой через Лекторий «Диаэм».
- +7 (495) 745-05-08 info@dia-m.ru

В АЛМАТЫ СОСТОИТСЯ МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНВЕНТ «МИР ТОРГОВЛИ»



С 27 по 29 апреля в Алматы будет проходить крупнейшая в Евразии встреча глав компаний, владельцев и первых руководителей торговых сетей, магазинов, дистрибуторов, производителей, логистических и финансовых компаний Казахстана и зарубежных стран – XVII Международный Конвент «Мир торговли».

Это главное событие рынка ритейла, помогающее решить важные бизнес-задачи игроков торговой отрасли. А именно, Конвент помогает поставщикам найти новые эффективные каналы сбыта своей продукции и выйти на новые рынки, закупщикам – пополнить полки своих торговых сетей новыми товарами, пользующимися большим спросом среди покупателей. Более 90% представителей торговых сетей, участвующих в Конвенте, принимают решения о закупках.

Конвент «Мир торговли» – площадка, объединяющая поставщиков и производителей с закупщиками торговых сетей разных стран. За всю историю более 7 500 поставщиков из Казахстана, России, Беларуси, Украины, Узбекистана, Кыргызстана, Армении, Грузии, Азербайджана, Таджикистана, Туркменистана, Латвии, Литвы, Словении, Ирана, Афганистана, Па-

кистана, Турции, Германии и Италии приняли участие в Конвенте. Более 1000 поставщиков заключили контракты с торговыми сетями и расширили географию поставок своих продуктов.

Конвент «Мир торговли» проходит в уникальном формате и работает по нескольким ключевым направлениям:

- **Конгресс Евразийской торговли**
Место встречи ведущих экспертов в области ритейла, представителей власти и государственных органов, а также первых лиц крупнейших торговых сетей с целью обмена опытом и знаниями, достоверной информацией о ситуации на рынке, статистическими данными, которые помогут бизнесу справиться с проблемами и вызовами настоящего времени. В рамках Конгресса проходят выступления, круглые столы и фокус-сессии.

- **Закупочный центр «Мир торговли»**
Организованные B2B-переговоры между поставщиками и торговыми сетями, которые проходят в онлайн- и офлайн-формате. По итогам переговоров каждая сторона получает десятки полезных контактов и возможность продолжить обсуждение с ответственными лицами для решения вопросов поставок уже после завершения Конвента. В переговорном процессе участвует только представитель сети и поставщик. В связи с тем, что на площадке не допускаются третьи лица, переговоры проходят максимально плодотворно. В результате такого удобного способа проведения переговоров десятки производителей смогли выйти на новые рынки и расширить географию поставок.

- **Выставка «Мир торговли»**
Выставка представлена как в традиционном формате, так и в формате ги-

пермаркета – стилизованного магазина, где участники имеют возможность не просто продемонстрировать свой товар, как он будет выглядеть на реальной полке магазина, а также провести дегустацию среди представителей торговых сетей и дистрибуторов. Традиционная выставка представлена в виде мини-офисов компаний – поставщиков товаров и услуг для проведения личных встреч за ароматным кофе, представление своей продукции или услуг, демонстрации решений, дегустации продукции.

- **Профессиональная экскурсия в торговые сети города проведения Конвента**

Регистрация участников на сайте: <https://eximexpo.kz/>
Конвент «Мир торговли» в 2023 году также пройдет в Узбекистане (15-17 июня) и странах Кавказа (24-26 августа).

НОВОСТИ

Группа «Абрау-Дюрсо»
установила рекорд
продаж

Группа компаний «Абрау-Дюрсо», лидер на рынке игристых вин России, подвела финансовые итоги 2022 года, продемонстрировав рекордные показатели продаж, выручки и чистой прибыли.

По итогам 12 месяцев 2022 года были реализованы 54,171 млн бутылок, что на 18,06% больше, чем в 2021 году, из них собственного производства – 52,857 млн бутылок алкогольной и безалкогольной продукции (на 18,5% больше, чем в 2021 году). На основании управленческой отчетности выручка Группы «Абрау-Дюрсо» выросла на 22,35% и составила 12,076 млрд рублей (9,87 млрд рублей в 2021 году, по данным МСФО), показатель EBITDA – на 23,55% и достиг 3,625 млрд рублей (2,93 млрд рублей в 2021 году, МСФО), чистая прибыль – на 25,56% и достигла 1,695 млрд рублей (1,35 млрд рублей в 2021 году, МСФО), рентабельность чистой прибыли составила 14%. Достижение рекордных результатов в сложных условиях 2022 года стало возможным благодаря эффективному менеджменту и успешной стратегии развития Группы.

В отчетный период продажи в категории премиальных классических игристых вин «Абрау-Дюрсо» сохранили положительную динамику. Коллекции вин «Империял» и Brut d'Ог демонстрируют устойчивый рост, одним из драйверов которого является повышение спроса в сегменте NoReCa. Ведущая линейка компании, «Русское игристое», также продолжает наращивать объемы реализованной продукции. Высокие показатели зафиксированы и в категории тихих вин – они составили 4,4 млн бутылок (на 22% выше, чем в прошлом году). Одним из основных компонентов стабильного развития Группы компаний «Абрау-Дюрсо» является наличие собственной ресурсной базы и планомерное ее расширение. По итогам 2022 года объем инвестиций по этому направлению составил 545 млн рублей, было высажено еще 230 га новых виноградников. Увеличение площадей собственных виноградников и рост объемов производства остаются важными направлениями развития для «Абрау-Дюрсо».

RATINGTELLING ПОДГОТОВИЛА
РЕЙТИНГ ВИН ИЗ СОРТА САПЕРАВИ

Эксперты исследовательской компании RATINGTELLING провели масштабное исследование российских и грузинских вин из сорта Саперави. В топе лучших – винодельни Кубани, Ростовской области и Грузии.

4 апреля в Москве прошло масштабное исследование вин из сорта Саперави российских и грузинских виноделен, в нем участники оценили 75 образцов вин. По итогам исследования для профессионального сообщества и конечных потребителей подготовлены исчерпывающие данные о дегустационных характеристиках различных вин из сорта Саперави.

На основании итогов подготовлен рейтинг вин, которые потребители могут приобрести в российских торговых сетях и винотеках. По итогу слепой дегустации все образцы в рамках своих категорий были распределены по местам. Полный рейтинг с перечнем всех вин, принимавших участие в исследовании, вы сможете найти на сайте:

http://ratingtelling.com/saperavi_07_04

Топ вин по итогу слепой дегустации в каждой категории

Вина до 500 рублей

Тихое вино, красное, сухое, Saperavi, Vinapani, 2021, Россия, Долина Дона

1-е место – 86 баллов

Тихое вино, красное, сухое, Old Tbilisi Saperavi, Georgian Wines & Spirits, 2020, Грузия

Тихое вино, красное, сухое, Chateau Tamagne Saperavi, Кубань-Вино, 2021, Россия, Кубань

Тихое вино, красное, сухое, Mogzauri Saperavi, Dugladze, 2021, Грузия

2-е место – 85 баллов

Тихое вино, красное, сухое, Cimmeria Saperavi, Золотое Поле, 2021, Россия, Крым

Тихое вино, красное, сухое, Alaverdi Saperavi, Georgian Wines & Spirits, 2021, Грузия

Тихое вино, красное, сухое, Anagureli Saperavi Qvevri, Шалвино, 2020, Грузия, Кахетия



Тихое вино, красное, сухое, Marnaveli Saperavi, Tiflisi Marani, 2019, Грузия, Кахетия

3-е место – 84 балла

Вина от 500 до 1000 рублей

Тихое вино, красное, сухое, Saperavi, Lermont Saperavi, Фанагория, 2020, Россия, Краснодарский край, Сенной

Тихое вино, красное, сухое, Mukuzani, Tellavi Wine Cellar, 2021, Грузия, Кахетия

1-е место – 86 баллов

Тихое вино, красное, сухое, Тифлисский Дворик Саперави, Шалвино, 2020, Грузия, Кахетия

Тихое вино, красное, сухое, Chateau Tamagne Nude Saperavi, Кубань-Вино, 2020, Россия, Кубань

Тихое вино, красное, сухое, Тамада Мукузани, Georgian Wines & Spirits, 2020, Грузия

Тихое вино, красное, сухое, Saperavi, Shumi, 2021, Грузия, Кахетия

Тихое вино, красное, сухое, Saperavi, Winiveria, 2020, Грузия, Кахетия

Тихое вино, красное, сухое, Мукузани, Кварельский дворик, 2017, Грузия, Кахетия

2-е место – 85 баллов

Тихое вино, красное, сухое, Трезвая голова Саперави, Винодельня Собер Баш, 2022, Россия, Кубань

Тихое вино, красное, сухое, Саперави, Винодельня Собер Баш, 2021, Россия, Кубань

Тихое вино, красное, сухое, Kistauri's Marani Saperavi, Palavani, 2020, Грузия, Кахетия

Тихое вино, красное, сухое, Genatsvale Saperavi, Besini, 2021, Грузия, Кахетия

3-е место – 84 балла

Вина от 1000 до 2000 рублей

Тихое вино, красное, сухое, Саперави Мопо, Винодельня Узунов, 2017, Россия, Краснодарский край

Тихое вино, красное, сухое, Гранд Резерв Купаж 1 Атаман, 2014, Вилла Звезда, Россия, Долина Дона

1-е место – 87 баллов

Тихое вино, красное, сухое, Chateau Tamagne Reserve Saperavi, Кубань-Вино, 2019, Россия, Кубань

Тихое вино, красное, сухое, 100 оттенков красного Саперави, Фанагория, 2019, Россия, Краснодарский край

Тихое вино, красное, сухое, Marani Saperavi Qvevri, Tellavi Wine Cellar, 2020, Грузия, Кахетия

Тихое вино, красное, сухое, Саперави Мопо, Винодельня Узунов, 2020, Россия, Краснодарский край

Тихое вино, красное, сухое, Саперави Лимитированная серия, Усадьба Первоских, 2019, Россия, Крым

Тихое вино, красное, сухое, Саперави Мопо, Винодельня Узунов, 2018, Россия, Краснодарский край

2-е место – 86 баллов

Тихое вино, красное, сухое, Saperavi Qvevri, Palavani, 2021, Грузия, Кахетия

Тихое вино, красное, сухое, Эндемы Саперави, Дербентская Винодельческая Компания, 2021, Россия, Дагестан

Тихое вино, красное, сухое, Saperavi

Heaven, Esse Unplugged, Сатера, 2021, Россия, Крым

Тихое вино, красное, сухое, Саперави Мопо, Винодельня Узунов, 2019, Россия, Краснодарский край

Тихое вино, красное, сухое, Саперави, Винодельня Собер Баш, 2016, Россия, Кубань

Тихое вино, красное, сухое, из Кверви Саперави, Усадьба Перовских, 2021, Россия, Крым

Тихое вино, красное, сухое, Kistauri's Marani Saperavi Qvevri, Palavani, 2020, Грузия, Кахетия

Тихое вино, красное, сухое, Marani Saperavi, Tellavi Wine Cellar, 2020, Грузия, Кахетия

3-е место – 85 баллов

Вина выше 2000 рублей

Тихое вино, красное, сухое, 101 оттенок красного Саперави, Фанагория, 2019, Россия, Краснодарский край

1-е место – 88 баллов

Тихое вино, красное, сухое, Reserve Royale, Chateau Mukhrani, 2017, Грузия, Картли

Тихое вино, красное, сладкое, Ice Wine Saperavi, Ледяное вино, Фанагория, 2021, Россия, Краснодарский край

2-е место – 86 баллов

Тихое вино, красное, сухое, Asho, Besini, 2017, Грузия, Кахетия

3-е место – 85 баллов

Частная коллекция

Тихое вино, красное, сухое, Chateau Tamagne Reserve Saperavi, Кубань-Вино, 2015, Россия, Кубань

1-е место – 87 баллов

Тихое вино, красное, сухое, Chateau Tamagne Reserve Saperavi, Кубань-Вино, 2013, Россия, Кубань

Тихое вино, красное, сухое, Chateau Tamagne Reserve Collection Saperavi, Кубань-Вино, 2015, Россия, Кубань

2-е место – 85 баллов

Тихое вино, красное, сухое, Chateau Tamagne Reserve Saperavi, Кубань-Вино, 2014, Россия, Кубань

3-е место – 83 балла



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



BENOIT-CIG-140



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