

# WINE

## Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 6(71)  
Август – Сентябрь 2023

### СОБЫТИЯ



**В Екатеринбурге представят главные тренды ресторанного бизнеса**

22 сентября в Екатеринбурге, в отеле Hyatt Regency Ekaterinburg, состоится Евразийский ресторанный форум, который считается одним из главных событий ресторанного бизнеса Урала.

В современном мире все меняется с немыслимой скоростью, и, чтобы находиться в потоке событий и информации, необходимо постоянно наполняться актуальными знаниями. Евразийский ресторанный форум – это уникальный шанс прочувствовать волшебную атмосферу ресторанного бизнеса, узнать о главных новинках в индустрии, познакомиться с настоящими мастерами своего дела и сделать шаг вперед в развитии своего бизнеса.

На мероприятии каждый участник сможет найти ответы на интересные вопросы, ведь спикеры раскроют большой спектр тем.

(Продолжение на стр. 3)

## ГИОРГИЙ ДЕКАНОЗИШВИЛИ: «МЫ ОБЪЕДИНИЛИ ДВЕ ИСТОРИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ ВИНОДЕЛИЯ»

В этом году вина грузинской винодельни Dekanozishvili's Marani завоевали большую коллекцию наград разного достоинства на крупнейших международных винных конкурсах мира. Среди них – золотые медали Vinarium 2023, Mundus Vini 2022 и «серебро» International Wine & Spirit Competition (IWSC). О том, каким был путь к успеху, газете Wine Weekly рассказал владелец этого винодельческого хозяйства Георгий Деканозишвили.

– Вы говорили, что виноделием ваши родственники занялись еще в прошлом веке. Можете рассказать, с чего все началось и как развивалось ваше хозяйство?

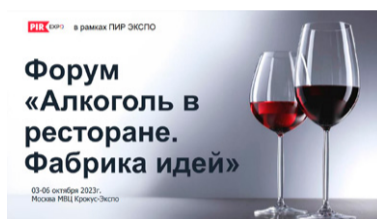
– Грузия является христианской страной с IV века, и вино, виноделие всегда были тесно связаны с религией и традициями. Культура виноделия в нашей стране насчитывает несколько тысяч лет, и главным винодельческим регионом является Кахетия. Мои предки тоже родом из Кахетии, а потому не были исключением – почти все семьи в восточной Грузии имели свои маленькие виноградники.

– Когда Вы пришли в виноделие? Это был осознанный выбор и желание продолжить дело ваших предков или ваш путь был иным?

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



**«ПИР Экспо» познакомит с российскими производителями и поставщиками алкоголя**

С 3 по 6 октября 2023 года в Москве, в выставочном центре «Крокус Экспо», уже в 26-й раз будет проходить масштабная международная выставка «ПИР Экспо», которая ежегодно объединяет поставщиков, производителей, отельеров и рестораторов России, представляя актуальные тренды и новинки индустрии гостеприимства.

В этом году в рамках «ПИР Экспо» организован форум «Алкоголь в ресторане. Фабрика идей». Он призван стать местом встречи рестораторов и отельеров с российскими производителями и поставщиками вин и крепкого алкоголя.

Из-за нестабильной ситуации на рынке в настоящий момент у рестораторов возникла острая потребность в поиске замены привычных производителей и поставщиков алкогольной продукции.

(Продолжение на стр. 2)

## ОТКРЫТА РЕГИСТРАЦИЯ НА 3-Й «УРАЛЬСКИЙ КУБОК СОМЕЛЬЕ»

Российская ассоциация сомелье (РАС) открыла регистрацию участников 3-го конкурса «Уральский кубок сомелье», который будет проходить с 30 сентября по 1 октября 2023 года в Екатеринбурге, в отеле Hyatt Regency (ул. Бориса Ельцина, 8).

В рамках конкурса запланированы не только соревнования сомелье, но и большое количество мастер-классов и презентаций от ведущих виноторговых компаний и виноделен России. Кроме того, 1 октября в отеле Hyatt Regency состоится «Дегустационный винный салон» для гостей

«Уральского кубка сомелье». Билеты скоро появятся в продаже. Победителем второго конкурса «Уральский кубок сомелье», организованного Российской ассоциацией сомелье (РАС), который 24-25 сентября 2022 года проходил в Екатеринбурге, стал Тлеген Омаров из Тюмени. Второе место завоевал Максим Гребеник из Екатеринбурга, а третье досталось Ярославу Гурьеву из Иркутска.

**Программа мероприятий:  
30 сентября**

10:00-15:00 – Отборочный тур  
15:30-16:15 – «Усадьба Дивноморское»

16:15-17:00 – «Винодельня «Криница»  
17:00-18:00 – Luding  
18:00-19:00 – Simple

**1 октября**  
10:00-14:00 – Отборочный тур  
14:30-15:30 – Fort wine  
17:00-19:00 – Финал III конкурса «Уральский кубок сомелье»

Зарегистрироваться для участия в конкурсе Вы сможете, пройдя по ссылке: <https://forms.gle/8ovmsHggc7XXzJM8>

Instagram: <https://www.instagram.com/rasommelier/>

Telegram: <https://t.me/rasommelier>

III УРАЛЬСКИЙ  
КУБОК СОМЕЛЬЕ  
ОТБОРОЧНЫЙ ТУР ЧЕМПИОНАТА РОССИИ 2024

30-01  
сентября-октябрь

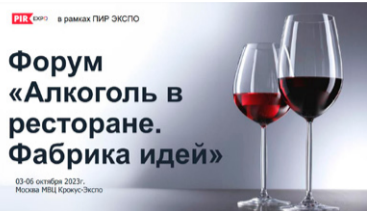
Отель Hyatt Regency, Екатеринбург

РЕГИСТРАЦИЯ КОНКУРСАНТОВ

Организатор: РОССИЙСКАЯ АССОЦИАЦИЯ СОМЕЛЬЕ  
При участии: Уральская Ассоциация Сомелье

## СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)



### «ПИР Экспо» познакомит с российскими производителями и поставщиками алкоголя

В рамках форума «Алкоголь в ресторане. Фабрика идей» на «ПИР Экспо» они смогут познакомиться с российскими производителями и поставщиками, и каждый из них сможет найти оптимальное решение для своего заведения.

Предпринимателей ждет обилие брендов и продукции. А в рамках деловой программы форума профессионалы гостеприимства получат возможность разобраться в том, как работать с вином и крепким алкоголем, монетизировать барную и винную карту и соответствовать актуальным запросам потребителей. «ПИР Экспо» – это не только праздник для каждого участника, но и территория нетворкинга, бизнеса и идей. Выставка открывает возможности для установления полезных контактов и заключения выгодных договоров. Ежегодно в рамках «ПИР Экспо» проходят четыре больших события, включающих масштабную экспозиционную часть и деловую программу:

ПИР-Ресторан  
ПИР-Отель  
ПИР-Кофе  
ПИР-Франчайзинг

У потенциальных участников еще есть возможность стать экспонентом форума, а также принять участие в его деловой программе. Чтобы узнать подробности, оформляйте заявку на сайте [www.pirexpo.com](http://www.pirexpo.com) или свяжитесь с куратором направления Александрой Тэлль – [a.tell@pir.ru](mailto:a.tell@pir.ru), +7 (495) 637-94-40 доб. 135

# ГИОРГИЙ ДЕКАНОЗИШВИЛИ: «МЫ ОБЪЕДИНИЛИ ДВЕ ИСТОРИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ ВИНОДЕЛИЯ»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

– Я начал заниматься виноделием в 23 года, но с самого детства я со своим отцом ездил на винодельню, на виноградники, на ртвели (сбор урожая). Все мои детские годы прошли в наблюдениях за тем, как люди ухаживают за лозой и как делают вино. Наверное, именно тогда и зародился первый интерес к этому делу.

– У Вас уже было винодельческое образование или азы профессии Вы осваивали уже непосредственно на виноградниках?

– По образованию я инженер-технолог. Именно так тогда назывались энологи. В начале моей карьеры я имел только теоретические знания, но впоследствии обзавелся практическим опытом уже непосредственно на винодельне.

– На сайте винодельни сказано: «В 2004 году мы посадили большой виноградник в деревне Тохлиаури в Кахетии, а в 2016 году было создано первое вино под торговой маркой Dekanozishvili». Расскажите, пожалуйста, чем обусловлен столь длительный период между высадкой лоз и первым вином? Обычно этот цикл проходит гораздо быстрее.

– Исходя из моего опыта и наблюдений, я пришел к выводу: для того



чтобы получить высококачественное вино, возраст виноградников должен быть как минимум 15 лет. Виноградные лозы очень похожи на людей, к которым мудрость и зрелость приходят с возрастом.

– Что сегодня представляет собой ваша винодельня? Какова ее производственная мощность и в чем заключаются ее особенности?

– У меня небольшая винодельня.

В прошлом году нам удалось немного нарастить производство до 3000-4000 бутылок в год. Главная особенность моей винодельни – это квеври, земля, воздух виноградников и, разумеется, искусство винодела.

– Какова сегодня площадь виноградников и каким сортам Вы отдаете предпочтение? Почему выбор был сделан именно в их пользу?

– На сегодняшний день площадь виноградников составляет 20 гектаров. Все они расположены на аллювиально-пролювиальных почвах.

– В Грузии сегодня выращивают около 500 автохтонных сортов винограда. На ваших виноградниках преобладают Саперави, а также Оцханаури Сапере и Шавкапито. Не планируете поработать с другими грузинскими автохтонами? Если не секрет – расскажите, чем они Вас привлекают?

– Предпочтение было отдано этим сортам исходя из их вкусовых характеристик и потенциала к выдерживанию. Да, конечно, в Грузии очень много интересных сортов, но я остановился именно на этих трех. Исходя из моих наблюдений, многолетних экспери-

ментов и опыта, я посчитал, что именно эти сорта дадут мне ту архитектуру вина, которую я задумал. И как показывает время – думаю, что я не ошибся.

– Ваш виноградник в селе Тохлиаури находится на высоте 650 метров над уровнем моря. Расскажите, пожалуйста, об особенностях вашего терруара и как он влияет на создание вин?

– Наши виноградники расположены в западной части известной Манавской виноградарской зоны в селе Тохлиаури. В летний период года, когда в низине стоит знойная жара, с горы Цивгомбори опускается и распространяется поток прохладного воздуха, что создает весьма благоприятные условия для микроклимата виноградника – нейтрализуется высокая температура воздуха.

– Семейная легенда гласит, что «однажды так случилось, что в один год урожай не мог быть собран вовремя и виноград заизюмился на лозе. В результате решили сделать вино из этого винограда». Это была действительно случайность? Или это было осознанное решение делать в Грузии вино по итальянской технологии аппассименто?



## «ЮЖНАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ» ЗАПУСТИЛА САЙТ, ПОСВЯЩЕННЫЙ ЭНОТУРИЗМУ

В новом туристическом сезоне 2023 года «Южная винная компания» (ЮВК) подготовила для гостей и жителей Краснодарского края новые экскурсионные программы, которые подарят новые впечатления и скрасят отдых любого туриста на Таманском полуострове.

В программы входят экскурсии по винодельне, виноградникам, дегустации на виноградниках в уютных беседках с прекрасными видами на лиманы Кизилташский и Цокур. Для гостей также проводят различные виды дегустаций: от базовых до интерактивных и дегустаций вслепую, когда вина разливают в черные бокалы. Кроме того, туристы смогут поиграть в винное казино, принять винные ванны и пройти эстетические процедуры. Вместе с тем для них доступны однодневные туры на винодельню «Мой винный день» и «Путешествие гурмана», пикники,

фотосессии и романтические ужины на виноградниках.

Есть среди предложений ЮВК и другие программы. К примеру, программа «Райские каникулы» подготовлена для всех поклонников прекрасного, а «Встреча заката» подарит незабываемые впечатления от дегустации на закате солнца с видом на гору Бугаз.

В экскурсионную программу «Путешествие гурмана» входит экскурсия по виноградникам, где вниманию гостей будут представлены интересные факты о виноградной лозе, терруаре, сортах винограда и особенностях его выращивания. Каждый турист сможет собственноручно собрать грозди винограда и запечатлеть их на фото. После этого всех посетителей ждет дегустация в уютной беседке с красивым видом на виноградники, где они смогут продегустировать вина, созданные из того же сорта винограда,

сопоставляя в своей памяти букет и вкусовые свойства вина. В завершение программы гостей ждет погружение в винные ванны на винодельне. Также Центр винного туризма ЮВК сможет подобрать индивидуальные программы на любой вкус.

В планах на этот год провести несколько тематических винных мероприятий: праздник сбора урожая «Ода первой грозди», «Живопись вином», «Технология сбора урожая».

Также для гостей всегда открыты «Живописная фотозона на виноградниках» для проведения фотосессий и дегустаций, где можно отметить свой день рождения или провести корпоратив. В период уборки урожая, с сентября по октябрь, традиционно планируется проводить мероприятия «Станция свое вино» и «Сбор урожая».

Отдельного внимания заслуживают знаменитые винные ванны ЮВК. Это

не просто процедура, а целый ритуал для души и тела, с интересным рассказом о винах, умыванием вином и лавандовым отваром, осыпанием лепестками роз и лаванды.

Конечно, в купелях для винных ванн не цельное вино – это было бы пагубно для организма. Рецепт разработан совместно с главврачом санатория «Горный». В состав входит натуральное красное вино, вытяжка из кожицы, косточек, листьев винограда, масла из виноградных косточек и цветов лаванды. Главное здесь – баланс, необходимый для расслабления и релакса. Эти уникальные процедуры станут изюминкой тура и ярким, запоминающимся моментом поездки для гостей и жителей края.

Подробнее о программах Центра винного туризма ЮВК Вы сможете узнать на сайте:

<https://uvk-turizm.ru>



Центр винного туризма «Южная винная компания» (ЮВК) запустил в работу сайт, на котором каждый желающий сможет выбрать и забронировать экскурсии на винодельню и виноградники.



– Да. Это правда. Эту историю рассказал мне мой дед. Несмотря на то что он не был энологом, он хорошо разбирался в винах. Эта история глубоко засела мне в подсознание как что-то нестандартное и интересное и зародила во мне желание создать нетипичное для Грузии по вкусу вино. Но в отличие от нынешней технологии первоначально виноград действительно заизюмился на лозе.

**– Делал ли в Грузии кто-то подобные вина до Вас? Или Вы стали родоначальником нового направления? Не было ли у Вас проблем с производственным регламентом, который регулирует местное виноградарство и виноделие?**

– Честно вам скажу, что я, наверное, не знаю или не слышал о тех, кто в Грузии делает вина подобным образом. Но главное отличие и преимущество моего вина – это, прежде всего, терруар, в котором растут наши виноградники, и сложный купаж из трех сортов, которые дополняют друг друга и делают вино утонченным и изысканным.

Что же касается регламента, то могу



сказать, что у нас не было никаких проблем и претензий со стороны регулятора. Это вино полностью соответствует всем требованиям закона «О лозе и вине», который действует в Грузии.

**– Сколько вин сегодня Вы производите подобным образом? Есть ли в ассортименте вашей винодельни вина других категорий?**

– Мы производим только одно вино. Я считаю, что вина такого уровня невозможно производить в больших объемах и в широком ассортименте. Поэтому у нас нет вин других категорий. Может быть, в будущем мы добавим еще одно вино такого же уровня – мысли об этом есть. Но не будем забегать вперед! Что же касается объемов, то, как я говорил ранее, мы производим 3000-4000 бутылок вина в год.

**– На вашей винодельне используются уникальные технологии производства вина с выдержкой сначала в квевери, а затем в дубовых бочках. Расскажите о них подробнее.**

– Что касается производственного процесса, то у нас на винодельне он выглядит следующим образом. В августе, когда виноград начинает менять цвет, мы обрезаем половину гроздей, чтобы оставить наилучшие из них и повысить концентрацию полезных веществ в ягодах.

(Продолжение на стр. 4)

## НОВОСТИ

(Продолжение. Начало на стр. 1)



### В Екатеринбурге представят главные тренды ресторанного бизнеса

Екатерина Алехина (первая в России женщина шеф-повар с двумя звездами Michelin) поделится своей точкой зрения на использование локальных продуктов в ресторанном бизнесе, Александр Долгов (основатель и владелец «ЧебурекМи» и пр.) поведает о масштабировании бизнеса: как привлечь инвестиции и создать франшизу), Станислав Колчин (коммерческий директор Masha and the Bear restaurant (Дубай)) расскажет, как открыть бизнес в Дубае, а Роман Сергеев (сомелье и сооснователь винного бара «Био Шмио») поделится секретом, как заработать на вине.

Также на форуме выступят:

Денис Иванов – ресторатор, основатель сети ресторанов Дениса Иванова

Анна Кузнецова – операционный директор the Barbara, Broadway, TRIBU

Константин Матвеев – владелец кофейен DUO

Сергей Мирошников – бренд-шеф Kitchen. Идеолог АУК

Михаил Аракелов – бренд-шеф Carbonara, Grand buffet, Ovo-izakaya, «Шави Ломи».

Андрей Бова – шеф-повар «Барборис», основатель АУК

Посещение форума – ваша возможность оказаться в самом центре развития гастрономического бизнеса в УрФО и получить заряд энергии и вдохновения на новые цели и начинания.

Мероприятие пройдет 22 сентября в Hyatt Regency Ekaterinburg + онлайн.

Купить билет можно на сайте форума: <https://e-r-f.ru/?ch=provina>

Организаторы: Z&G.Branding, Z&G.Event



Тонированное стекло



Виброгасящий компрессор



Влажность более 50%



LED-подсветка



# POZIS

Профессиональное хранение вина

## ВИННЫЙ ШКАФ

С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ  
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО  
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК

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

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

## НОВОСТИ



### «Винорус. Винотех» отметит 25-летие

С 23 по 25 апреля в Краснодаре, на площадке ВКК «Экспоград Юг», будет проходить юбилейная 25-я выставка винодельческой продукции, оборудования и технологий для виноградарства и виноделия «Винорус. Винотех» (ранее Vinorus).

Выставка «Винорус. Винотех» будет интересна всем представителям винного рынка: производителям, поставщикам, дистрибьюторам, ритейлерам, специалистам сегмента HoReCa.

В рамках выставки ежегодно проходит дегустационный конкурс «Южная Россия», по итогам которого состоится обсуждение результатов с участием известных членов жюри, также форум «Экономика российского вина» и другие отраслевые мероприятия.

На стендах участники из разных регионов России и зарубежных стран представят следующую продукцию:

- Оборудование для производства вина и алкогольных напитков;
- Винные аксессуары;
- Материалы и технологии для виноградарства;
- Винодельческую и алкогольную продукцию.

Для участия в выставке «Винорус. Винотех – 2024» Вы можете оставить заявку на сайте:

<https://www.vinorus.ru/ru-RU/>

Даты проведения: 23 – 25 апреля 2024

Место проведения: Краснодар, ВКК «Экспоград Юг»

Контакты:

+7 (861) 200 12 87, +7 (861) 200-12-34

[vinorus@mvk.ru](mailto:vinorus@mvk.ru)

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

# ГИОРГИЙ ДЕКАНОЗИШВИЛИ: «МЫ ОБЪЕДИНИЛИ ДВЕ ИСТОРИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ ВИНОДЕЛИЯ»



(Окончание. Начало на стр. 1 – 3)

После обрезки урожайность составляет 4-5 тонн на гектар, тогда как обычная урожайность этих сортов колеблется в районе 8-12 тонн с гектара. Сбор урожая стартует в сентябре. Обычно он начинается рано утром, чтобы успеть собрать ягоды до 12 часов дня, пока температура воздуха достаточно низкая. Виноград собирается только вручную и укладывается в ящики. После транспортировки на винодельню ягоды тщательно отбираются и перекладываются в специальные ящики, которые затем складываются в закрытом помещении со специальным температурным режимом и вентиляцией.

Процесс заизюмливания длится около 45 дней. 1 раз в неделю проверяется состояние ягод, их сахаристость и качество. За время сушки виноград теряет 30-40% своего веса. Затем он опять перебирается вручную для того, чтобы избежать появления низкокачественных ягод, если таковые появятся в процессе увяливания. После того как виноград достигает необходимых кондиций, из него отжимается сусли и заливается в квеври. Через сутки начинается процесс брожения, который длится около месяца. В условиях медленной ферментации в течение этих 30 дней через каждые несколько часов сусли перемешивается вручную. После окончания брожения квеври прикрываются, и мезга постепенно уходит на дно.

Спустя несколько месяцев в процессе

дегустации винодел определяет, достаточно ли вино выдерживалось на мезге. Затем вино «снимают» с мезги, виноматериал переливают в другой квеври и запечатывают. Через год вино перекачивают в дубовые бочки из французского и американского дуба и выдерживают в течение 2 лет.

После выдержки вино купажируют и разливают в бутылки, где оно продолжает облагораживаться и приобретает свой окончательный характер и утонченность. Именно такой путь проходит наше вино от лозы до бутылки.

– Почти каждый винодел мечтает создать свое идеальное вино. Поделитесь, пожалуйста, какова ваша формула создания такого вина?

– Мы объединили две исторические технологии виноделия: древнегрузинскую квеври и древнеримскую аппассименто.

– Для большинства виноделов виноделие – это творческий процесс, который невозможно представить без экспериментов. Можете поделиться планами, которые Вы мечтаете воплотить на вашей винодельне?

– Согласен. Каждый энолог мечтает создать совершенное вино, и я не исключение. Я думаю, что нам удалось выразить в вине характер и душу нашего виноградаря. У нас есть планы создать еще одно вино – родного брата бунтаря, но абсолютно с другой архитектурой и ароматом. Такие мысли есть, желание тоже есть – нужно время.

– В каких странах сегодня продаются ваши вина? Есть ли они в России? Если да, то где их можно приобрести?

– На сегодняшний день мы экспортируем наше вино в Россию, США, Румынию, Чехию и Англию. Недавно подписали контракт с Латвией, Литвой, Эстонией и Швейцарией. В России наш дистрибьютор – компания MOWINE. Надеемся, что мы будем представлены во многих винных картах ведущих ресторанов мира и в частных погребах у многих ценителей редких вин.

Подробнее: <https://dekanozishvili-winery.com/index.php?lang=rus>



**ВИНОРУС. ВИНТЕХ** 23–25 апреля 2024  
Краснодар ВКК «Экспоград Юг»

**ВЫСТАВКА** винодельческой продукции, оборудования и технологий для виноградарства и виноделия

18+

Забронируйте стенд на сайте [www.vinorus.ru](http://www.vinorus.ru)

ВСЕ О ВИНЕ И ДЛЯ ВИНА ЗА 3 ДНЯ

Организатор: **MVK** Международная Выставочная Компания

Для получения информации обращайтесь в дирекцию выставки:  
+7 (861) 200-12-87  
+7 (861) 200-12-56  
[vinorus@mvk.ru](mailto:vinorus@mvk.ru)

**PIREXPO.COM**

3-6 ОКТ  
МОСКВА,  
КРОКУС ЭКСПО

**ПИР ЭКСПО**  
ЛИДЕРЫ И НАСТАВНИКИ

**Wine-Scanner.com**

Wine Market Monitoring Service

Международное консалтинговое агентство, которое специализируется на обслуживании компаний, работающих на винном рынке, предлагает следующие услуги:

- поиск и подбор поставщиков вина в Италии;
- организация и проведение переговоров с поставщиками вина в Италии;
- юридическое сопровождение и заключение контрактов на поставки вина из Италии;
- организация бизнес-поездок по винодельням Италии;
- предоставление услуг переводчика;

E-mail: [marketing@wine-scanner.com](mailto:marketing@wine-scanner.com)

# ДАНИЛО НОТАРНИКОЛА: «МЫ ЗНАЕМ, КАКИЕ ВИНА ПРАВЯТСЯ РОССИЯНАМ!»

Коммерческий директор винодельни Cantine San Marco Данило Нотарникола рассказал газете Wine Weekly о вулканическом виноделии, о проекте «Углеродный след San Marco», позволяющем измерить количество выбросов парниковых газов на всех стадиях создания вина, и о том, как урбанизм вытесняет экологические виноградники во Фраскати.

– Данило, сегодня Вы продолжаете дело своего отца. Расскажите, пожалуйста, с чего началась история винодельни San Marco?

– Годом основания винодельни считается 1972 год. Тогда наша семья переехала из Апулии, и мы обосновались в Риме. Мой отец Умберто Нотарникола и энолог Бруно Виоло из Пьемонта объединили усилия, чтобы создать винодельню на холмах Фраскати (город в Лацио в 20 км от Рима, знаменитый своими белыми винами). И, как показало время, у них это получилось вполне успешно. Сегодня Cantine San Marco является самой крупной винодельней в аппелласьоне Frascati DOC и одной из крупнейших в области Лацио. Кроме того, под управлением нашей компании находятся еще три винодельческих хозяйства: два в собственности и одно в долгосрочной аренде. Я с удовольствием продолжаю дело своего отца вместе с Пьетро, сыном Бруно Виоло, – он работает у нас главным энологом.

– Что собой представляют винодельни, которыми управляет ваша семья?

– Самая главная из них – это, конечно, Cantine San Marco, расположенная на живописных холмах Фраскати всего в полчаса езды от Рима. Следующей назову винодельню L'Olivella, где было налажено первое в Лацио производство биологического вина.

(Продолжение на стр. 6)



## НОВОСТИ



### В Краснодаре состоится 3-й Фестиваль винной истории

18 ноября в Краснодаре, на территории культурного пространства «Пустое Место» (ул. Зиповская, 5/33), будет проходить 3-й Фестиваль винной истории.

Гостей фестиваля ждут увлекательные винные истории, лекции о российском и мировом виноделии, винный салон с дегустациями от топовых российских виноделен, фуд-зона с продуктами локальных производителей, кино про вино, много качественной музыки и невероятно теплая атмосфера. Мероприятие ориентировано как на начинающих, так и на искушенных потребителей вина. Также оно заинтересует людей, увлекающихся историей и искусством.

Первый Фестиваль винной истории, организованный бюро «Винные истории», состоялся в конце 2019 года. Второй – в декабре 2022-го (из-за пандемии и запрета на массовые мероприятия организаторам пришлось сделать паузу). В этом году фестиваль пройдет в третий раз. Время работы фестиваля с 12:00 до 19:00.

В ближайшее время организаторы обещают открыть продажу билетов на мероприятие, а пока приглашают к участию и партнерству винодельни, производителей локальных продуктов, а также компании из других сфер, чьи идеи и ценности совпадают с концепцией фестиваля.

Контакты бюро «Винные истории»:  
+7-952-9729207,

[svetlana@winestories.pro](mailto:svetlana@winestories.pro)



BENOIT-W400

## В E N O I T

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](mailto:sales@benoit.shop)

## НОВОСТИ

В Ереване пройдет  
Inter Food EXPO 2023

С 15 по 17 сентября 2023 года в Ереване (Армения), в СКК им. Карена Демирчяна, будет проходить 22-я международная специализированная выставка продуктов питания Inter Food EXPO 2023.

Международная специализированная выставка Inter Food EXPO является международной платформой общения лидеров пищевой индустрии, где встречаются представители бизнеса, производители, поставщики, представители всех каналов продаж – оптовой и розничной торговли, индустрии гостеприимства и общественного питания, представители органов государственного регулирования. Участники выставки готовятся активно презентовать свои продукты и товары, проводить дегустации и продвигать свою продукцию на внутреннем и внешнем рынках. Это даст возможность продемонстрировать новинки отрасли как специалистам, так и широкой публике. Экспозиция выставки представит весь спектр как отечественных, так и зарубежных продуктов питания и напитков. Международная специализированная выставка Inter Food EXPO направлена на содействие предприятиям и организациям продуктовой отрасли в насыщении рынка высококачественными товарами и продуктами, доступными широкому кругу потребителей, определению интереса потенциальных клиентов пищевой и перерабатывающей промышленности к новым видам оборудования. Укрепление взаимовыгодного сотрудничества торгующих предприятий и предприятий пищевой промышленности, а также насыщения рынка новыми продуктами. В рамках деловой программы пройдут семинары, презентации, круглые столы, которые позволят обсудить состояние и перспективы развития продуктовой отрасли, а также другие актуальные вопросы данной сферы. Формат проведения выставки предоставляет участникам возможность комплексного решения многих задач: знакомство с новой продукцией и товарами, получить информацию напрямую у производителей, обмен опытом, большой объем информации, консультации и, конечно же, новых клиентов и рынки сбыта.

Подробнее: <https://www.expo.am/ru/exhibition/inter-food-expo/>

# ДАНИЛО НОТАРНИКОЛА: «МЫ ЗНАЕМ, КАКИЕ ВИНА НРАВЯТСЯ РОССИЯНАМ!»

(Продолжение. Начало на стр. 5)

Оливелла основана в 1986 году моим отцом Умберто Нотарникола и его партнером Бруно Виоло. Она расположена между городами Монте Порцио и Фраскати, на холмах, окружающих Рим, в нескольких километрах к югу от города. Отсюда легко добраться до автомагистрали Рим – Неаполь. Наша третья винодельня Tenuta De'Notari находится в коммуне Монте-Порцио-Катоне (Monte Porzio Catone) – это самые «высокие» по местоположению виноградники во Фраскати. Tenuta De'Notari является частью проекта Vulcanica: винодельня расположена на почвах четырехкратных извержений лавы древнего вулкана, кратер которого стал бассейном озера Альбано. Еще одна винодельня – Villa Cavalletti – размещается в Гроттаферрата (Grottaferrata) на одноименной античной вилле. Она не является нашей собственностью, мы просто занимаемся там виноделием, получив права на производство вин. Каваллетти – одна из исторических вилл эпохи Возрождения на территории Каstellи Романи (Castelli Romani), сохранившаяся до наших дней.

## – Почему ваша винодельня называется вулканической?

– Место, где она находится, представляет собой вулканические кратеры, протянувшиеся в четырех направлениях. Самый большой вулкан возвышался на 2,5 км и имел в диаметре около 30 км. Он был активным 120 тысяч лет, а потом, около 90 тысяч лет назад, взорвался и полностью разрушился. Но еще примерно 40 тысяч лет назад здесь оставались мелкие очаги, из которых извергалась лава. Озера, что сегодня мы можем видеть в окрестностях, – это бывшие кратеры. Сейчас вулкан спит, и на его месте построили город.

## – Как сегодня развивается винодельня San Marco?

– С 2011 года компания San Marco занималась определением углеродного следа вин Frascati DOC. Проект «Угле-



родный след San Marco» софинансировался итальянским Министерством окружающей среды и защиты земель и моря. Он позволил провести инвентаризацию, измерить и проанализировать количество всех выбросов парниковых газов – эквивалента CO<sup>2</sup> на каждой стадии создания вина, на всех этапах его жизненного цикла. В результате этой работы мы можем оценить степень воздействия деятельности компании на окружающую среду. С 2018 года наша винодельня проводит исключительно экологическую обработку земли и сырья, с минимумом вредных выбросов. Мы первыми в регионе стали применять самые современные технологии на всех этапах производства. До нас никто здесь не использовал прием криомаце-

рации – речь идет о настаивании сула на мезге до брожения при температуре от 2 до 5 градусов Цельсия, благодаря чему вино получается свежим, неокисленным и не требует дополнительного внесения сернистой кислоты. Также мы были первыми, кто произвел вина Roma Reserva DOC. В San Marco у нас под землей территория в 8 тыс. кв. метров, наверху только два склада и цех упаковки. Здесь наверху мы держим то, что требуется подготовить и отгрузить в течение пяти дней. Мы работаем «в реальном времени», то есть сразу поставляем продукцию заказчикам – наше вино не стоит по пять лет, ожидая отправки.

Но есть и проблемы. Площади виноградников во Фраскати продолжают

сокращаться. Здесь находится университет, и виноградники доходили прямо до его зданий. Однако потом мэр Рима, кстати, принадлежащий к партии «зеленых», разрешил все застроить, и эти территории были заняты под строительство.

## – То есть экологическими виноделами пожертвовали в угоду более дорогой недвижимости?

– Конечно, выгоднее все продать под дома и жилье, ведь оно стоит дорого – все, кто стремится уехать из Рима, мечтают поселиться на природе. Раньше в этих местах жилось хорошо, но сейчас качество жизни ухудшилось, хотя, по-моему, это везде происходит. Фраскати из-за этого потерял почти 60% виноградников. Раньше наша

## В РОССИИ ПОЯВЯТСЯ НОВЫЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ



Эксперты Роскачества прогнозируют появление новых регионов виноделия, число которых на карте России в ближайшие 5-7 лет может увеличиться в полтора раза.

В этом году в перечень таких регионов впервые войдет Самарская область, где проводят аудит эксперты Роскачества в рамках проекта «Винный гид России».

Лишь недавно все узнали о виногра-

дниках Нижней Волги, но список винодельческих регионов продолжает расширяться дальше, чему способствуют изменения климата.

В России сегодня 9 основных регионов, имеющих статус виноградарско-винодельческих: Краснодарский край, Республика Крым, Ростовская область, Республика Дагестан, Ставропольский край, Волгоградская область, Адыгея, РСО Алания, Кабардино-Балкария. Недавно первое винодельческое предприятие было зарегистрировано в Самарской области. Уже второй год оно выпускает тихие и игристые вина. Какие еще регионы могут пополнить этот список?

### Астрахань – это хорошо забытое старое

Это первый в российской истории регион, официально ставший виноградарским и поставлявший вино в столи-

цу. Но к концу XIX века промышленное виноградарство в низовьях Волги пошло на нет. Тем не менее полностью астраханское виноградарство никогда не прекращалось. В 2016 году был заложен виноградник технических сортов. Сейчас в Астраханской области в реестр виноградных насаждений Минсельхоза России внесено 3 небольших виноградника. Самый крупный – около 20 га – находится в селе Промысловка Лиманского района. Основные сорта – Саперави и Ркацители.

По оценкам экспертов Роскачества, потенциал у астраханского виноградарства, безусловно, есть. Современные приемы агротехники, новые сорта могут преодолеть проблемы, которые возникали у виноградарей прошлого, а история виноградарства и виноделия в регионе создает хорошую основу для маркетинга астраханских вин, привлечения к виноделю региона внимания туристов, которых в Астрахани немало.

### Вверх по Волге

Еще недавно вина региона Нижняя Волга считались экзотикой, а сейчас в Волгоградской области действуют 4 лицензированные винодельни, проводятся винные фестивали и активно развивается винный туризм, а северное виноградарство распространяется вверх по течению Волги.

Самарская область уже обгоняет Волгоградскую по площадям плодоносящих виноградников. В реестре виноградных насаждений сейчас уже 7 виноградников. 71,9 га, согласно реестру Минсельхоза, насчитывается только в одном хозяйстве – семье Денисовых в селе Ольгино. Наибольшие площади занимают сорта Ркацители, Рислинг, Шардоне, Каберне Совиньон, Пино Нуар, Цитронный Магарача. У винодельни «Денисов» есть лицензия, и ее вина доступны покупателям. Два самых крупных, не



компания производила 220 тыс. гектолитров вина, а сегодня – всего 80 тыс. Да, качество вина в целом улучшилось, потому что остались только избранные виноградники, но массу и объем производства мы потеряли.

**– Это снижение почти в три раза произошло в рамках только одной винодельни?**

– Нет, практически все кооперативы закрылись. Из больших частных виноделен остались только мы. К счастью, появились маленькие винодельни, такие как L'Olivella, но это совсем небольшие предприятия, по сути, микропроизводства. Такие компании раньше сдавали свой виноград в кооператив. Фраскати – единственное в своем роде место, подобного больше не найти, ведь оно расположено всего в 10-15 минутах езды от Рима. Понятно, что интерес к земле под строительство недвижимости здесь всегда был и остается очень высоким. Самая большая проблема состоит в том, что весь район Фраскати, площадь которого составляет 900 тыс. га, разделен на множество каких-то кусков, участков, занятых виноградниками. И у производителей нет возможности заработать, потому что все силы и средства уходят на бесконечные бюрократические проволочки, выплату налогов и прочее.

Потихоньку здесь многие избавляются от виноградников.

**– Получается, что выгоднее продать землю под строительство недвижимости?**

– Я предложил создать фирму, которая предоставляла бы сервис для небольших виноделен и владельцев виноградников, обслуживала бы их потребности, предоставляла бы людей, тракторы, различные машины для обработки плантаций и переработки винограда.

**– Чтобы каждому не покупать свой трактор, винификаторы и прочее оборудование?**

– Да, чтобы оно было общим, и мы бы давали виноделам все необходимое внаем. Сейчас мы этим занимаемся одни, сотрудничаем только со своими партнерами, у которых покупаем виноград. Как правило, это «исторические», давние производители, которым мы предоставляем бесплатное обслуживание.

Мы позиционируем их бутылку с коммерческой точки зрения, изучаем упаковку, определяем, как будет выглядеть коробка, винифицируем и закрываем бутылки, выдерживаем их, накладываем этикетки, определяем свою цену. А потом решаем: либо сами будем продавать готовый продукт, либо, скооперировавшись с виногра-

дарями, станем совместно продавать их вино. То есть мы даем им дополнительный заработок, который они могут вкладывать в развитие виноградников и продолжать работать, а не закрывать производство, что вынуждены делать многие их коллеги. К примеру, так работает винодельня Tenuta Monte, где производится лучшее вино Frascati методом криомацерации во всей округе. Мы непосредственно разрабатывали эту тему, можно сказать, предоставили винодельне уже готовый проект.

**– И сегодня те из них, кто не может самостоятельно разливать вино, обращаются в San Marco?**

– Да, с нашей помощью культивируют и обрабатывают свои участки 80% таких виноградарей. В этой местности виноград возделывается уже давно, но прежде его здесь только выращивали, а потом продавали – вина никто сам не делал.

**– Это интересная инициатива. А чем занимается Consorzio Vini Frascati?**

– Консорциум занимается рекламой, проведением маркетинговых мероприятий, направленных на продвижение вин Фраскати. А мы взяли на себя решение технических проблем, чтобы поддержать эти винодельни. Мы предлагаем реальную практическую помощь, которая некоторым произво-

дителям буквально позволяет выжить – без такой поддержки все они просто бы закрылись.

**– Понятно, что маленькой винодельне купить трактор или иное оборудование, а также содержать свой отдел маркетинга для продвижения или продажи товара весьма накладно.**

– Увы, все это стало серьезной проблемой. Процессы и события, которые сейчас происходят в экономике вообще и в нашей отрасли в частности, вполне могли бы привести к потере и производства, и всех местных традиций. Чтобы спасти положение и сохранить то, что было наработано многими десятилетиями, а то и столетиями труда наших виноградарей и виноделов, нужно было придумать какой-то выход. По идее, создание подобных объединений и организация соответствующей помощи – прерогатива именно консорциума, который должен сам выходить с такой инициативой.

**– Вина Фраскати хорошо известны и в России, и во всем мире. А как обстоят дела с продвижением вин Roma DOC, в том числе из автохтонных сортов Чезанезе и Чильеджиоло, не очень известных широкой публике?**

– Вина из Чезанезе сейчас очень хорошо покупают за границей, их продажи растут, правда, пока не в России. Это очень интересное вино, у него есть свои особенности и яркие отличия. Вина из сорта Примитиво раньше тоже никто не знал, нечто похожее происходит и с Чезанезе. Мы, как и некоторые другие производители, заимствуем виноград, снимая его в лучшей, самой питкой фазе. Благодаря такой технологии потребители начинают узнавать наше вино. Многие импортеры уже взяли его на заметку – даже в Швеции Чезанезе стали включать в тендеры.

Это вино может понравиться русскому потребителю – у него мягкие танины, что, как нам кажется, соответствует вкусу ваших ценителей вина. Мы уже хорошо знакомы с российским рынком, знаем, какие вина нравятся в России, и понимаем, что очень сухое вино здесь не пойдет. Создавая вина для российских покупателей, мы учитываем все эти факторы.

**– А что вы можете сказать о винах из белых автохтонов?**

– На винодельне L'Olivella мы выращиваем сорт Бомбино. Мы были первыми, кто стал производить его в чистом виде. Он отлично подходит для вина из Фраскати, состоящего из нескольких сортов:

(Продолжение на стр. 8)

## НОВОСТИ



### «Фанагория» проведет в Санкт-Петербурге винный ликбез

**В октябре школа вина «Фанагория» совместно с винным бутиком «Русское Вино» проведет ликбез «Вино в России», который познакомит петербуржцев с основными векторами развития российской винной культуры и лучшими винами отечественного производства.**

На фоне продолжающегося роста популярности российских вин постоянно увеличивается и интерес к отечественному виноделию. Все чаще потребители стремятся ближе познакомиться с разнообразием винных линеек, узнать больше об отечественных производителях вина. Совсем скоро у жителей Северной столицы появится возможность узнать и по достоинству оценить российские вина в рамках программы винного ликбеза «Вино в России». Она рассчитана на любителей вина, которые хотят в легком формате приобщиться к культуре с российского виноделия. Всех желающих ждет базовый курс, состоящий из 5 лекций, на которых расскажут и про то, как начиналось российское виноделие, и про то, что происходит в нем сейчас. Покажут главных «игроков» Кубани, Крыма, Севастополя, Дагестана. Научат различать терруары и узнавать ключевые вина Долины Дона, Нижней Волги, Долины Терека и Ставрополя. Общая продолжительность курса составит 2,5 недели. Занятия будут проходить с 10 по 24 октября 2023 года по вторникам и четвергам, с 19:00 до 22:00, в д.36 на 9-й линии В.О. Стоимость курса 12000 рублей. По окончании курсов слушатели получат сертификаты. Записаться в «Школу вина» или задать вопросы можно по телефону +7 921 338-56-93 или с помощью электронной почты [ergardt.eugeny@gmail.com](mailto:ergardt.eugeny@gmail.com) (Евгений Эргардт).

считая Ольгино: 2,2 га Александра Помещикова, на которых высажены Пино Блан, Траминер, Грюнер Вельтлингер, Шардоне и другие сорта; 19,3 га Евгения Цурулева в селе Приволжское, где также представлены классические сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Мускат Оттонель, Рислинг, Совиньон Блан, Саперави и другие.

«В этом году Самара впервые войдет в перечень регионов, где проводят аудит эксперты Роскачества, – отмечает директор департамента исследования и продвижения отечественной винодельческой продукции Роскачества, руководитель «Винного гида России» Олеся Буняева. – Мы прогнозируем появление новых регионов виноделия, в ближайшие 5-7 лет их число на карте России может увеличиться в полтора раза. Безусловно, мы будем следить за развитием таких необычных территорий, где виноделием занимаются настоящие энтузиасты своего дела».

Новый регион, где идет активная подготовка к созданию винодельческого

кластера, – Саратов. В реестр виноградных насаждений Минсельхоза России уже внесены первые 1,5 га саратовских виноградников. В регионе высажены сорта винограда Сира, Пино Гри, Сибирийский. Виноградник в Гагаринском районе, в поселке Расково, заложен в 2022 году Павлом Аникиным, общая площадь участка – 6 га. Важно отметить, что во всех северных регионах виноград автохтонных и международных сортов высаживают на собственных корнях, в этих регионах нет вредителя – филлоксеры. Такие вина считаются наиболее аутентичными. Эксперты Роскачества считают, что потенциал у вин северных приволжских регионов, безусловно, есть. В первую очередь, здесь могут получаться свежие, яркие белые и игристые вина. Некоторые из сортов могут давать качественные розовые вина.

#### Вино средней полосы

Клубы виноградарей и виноделов существуют во многих регионах Средней

полосы России. Один из самых известных – Московский. В городе Орле уже больше 10 лет проходит конкурс любительского виноделия северных регионов, где побеждают вина из Белгорода, Липецка, Тулы. Самый северный виноградник уже 15 лет возделывается в Тверской области монахами Нило-Столбенской пустыни. Монастырский виноградник по площади – чуть больше гектара. Возделывают на нем устойчивые к морозам сорта: Амурский Потапенко, Саперави Северный, Голубок и другие. В 2022 году в монастыре прошла конференция по проблемам северного виноградарства.

Что касается северных регионов, основная проблема – устойчивость классических сортов винограда к морозам. В советские времена был выведен целый ряд гибридных сортов винограда, однако далеко не все дают хорошие результаты в виноделии. Лишь немногие гибридные сорта, по оценкам руководителя экспертной группы исследования «Винный гид России» Артура Саркисяна, могут да-

вать интересные результаты в винах. Среди них красные: Мариновский, из которого получают интересные розовые вина, Голубок, который дает легкие красные вина, а также ароматический белый сорт Цветочный.

#### Дальние горизонты

Еще один регион, климат которого дает возможности для виноделия, – Дальний Восток. На сегодняшний день в регионе около 15 частных хозяйств, экспериментирующих с виноделием. В реестр виноградных насаждений Минсельхоза России внесен первый виноградник Приморского края общей площадью 3,5 га. Принадлежит виноградник фермерскому хозяйству Стороженко. Основная площадь заложена в 2018 году, сейчас плодоносящих посадок около гектара. Сорта необычные для российского виноделия – Мускат Донской, Вильдер, Кэмпбелл. Хозяйство заявляет о планах ориентироваться на органическое производство вина под маркой Prim Organica.

«О влиянии глобального изменения климата на мировое виноградарство ведущие эксперты начали говорить уже десять лет назад. Ведущий мировой ампелограф швейцарец Жозе Вуаймо предрек к 2050 году гибель виноградников на большинстве территорий Южной Европы, и мы сегодня видим, какие проблемы с жарой и засухой испытывают европейские виноделы. Нам, безусловно, нужно говорить о потенциале российских регионов, которые становятся более благоприятными для выращивания винограда. Через несколько лет виноградники могут стать рентабельными не только в Самаре, но и в Тульской, Московской областях, на Алтае и во Владивостоке. Энтузиастов виноградарства и частного виноделия все больше, благодаря изменениям в законодательстве фермерское виноделие стало куда менее затратным и более доступным делом. Мы еще увидим много виноделен в самых необычных регионах страны», – говорит Артур Саркисян.

## НОВОСТИ



## В России может появиться первое органическое село

В селе Родное, которое расположено в Балаклавском районе Севастополя, по органическим стандартам сертифицировано уже третье хозяйство. Им стало крестьянское (фермерское) хозяйство «Горныйагроинвест».

Так же как у двух первых предприятий (СПК «Терруар» и «КФХ Чоргун»), там был сертифицирован виноград. У СПК «Терруар» по органическим стандартам сертифицировано также и вино.

Получение сертификата означает, что производитель и его продукция прошли тщательную процедуру проверки подведомственным органом по сертификации Роскачества и соответствуют всем требованиям органического производства, установленным в отечественных стандартах. В соответствии с международной практикой, только наличие сертификата, выданного в стране продажи продукции, позволяет производителю маркировать свой товар как органический.

Село Родное примечательно тем, что в нем создано содружество виноделов. Одни из принципов производства продукции – это экологичность, устойчивое развитие, а также приверженность стандартам органического сельского хозяйства. Поэтому в перспективе все производители виноградной и винодельческой продукции из этого села могут стать полностью органическими.

# ДАНИЛО НОТАРНИКОЛА: «МЫ ЗНАЕМ, КАКИЕ ВИНА ПРАВЯТСЯ РОССИЯНАМ!»

(Окончание. Начало на стр. 5 – 7)

Бомбино дает кислотность и свежесть, Беллоне – структуру и округлость. В Оливелле также делаем интересный бленд из винограда сортов Сира и Чезанезе, здесь мы тоже стали первопроходцами.

– На вашей винодельне проводится много всевозможных экспериментов. Надо отдать должное тем виноделам, которые, несмотря на то что виноделие все-таки является бизнесом, относятся к процессу творчески. И в итоге создают действительно уникальные вина, пользующиеся заслуженным успехом на рынке.

– Почему мы считаемся во Фраскати первопроходцами? Потому что всегда стремимся к переменам, к созданию чего-то нового, стараемся находить неожиданные решения, вносить в свою работу свежую струю, чтобы представить нашу продукцию в каком-то ином свете. Находясь в поиске чего-то нового и неизведанного, наша компания сегодня делает около 40 различных микровинификаций.

Если не развивать свои традиции, свою культуру, то невозможно создать ничего интересного, разве что просто заниматься бизнесом, заливая вино



в бутылки. А почему у нас хорошие цены? Да потому, что мы все делаем сами. Когда у тебя на производстве уже все налажено, то ты можешь использовать собственные наработки и не набивать цену. Вот иногда говорят: на той или иной винодельне ничего нет, а вина стоят по 40 евро. Так нужно купить машины самых последних модификаций, установить современное оборудование, и цена сразу упадет – ты будешь делать хорошие вина по приемлемой цене.

Мы работаем не так, как некоторые другие виноделы: мы не взвинчиваем стоимость продукции, а вкладываемся в производство, и это в итоге дает нужный результат.

– Поскольку San Marco частично выполняет функцию консорциума, то и туристическую сферу Вам тоже нужно брать в свои руки. Множество людей ездят в винные туры в Тоскану. Почему бы путешественникам, приехав в Рим, не отправиться на экскурсию по окрестным винодельням?

– Мы многое делаем для туристов. Им нужно предоставить качественный сервис, бытовые удобства, увлекательную программу. И работа над этим идет довольно активно. На наших виноградниках появились виллы, где гости могут с комфортом разместиться и отдохнуть, продегустировав местную кухню и наши вина. Здесь есть исторические объекты, есть винодельня, работающая по новейшим технологиям, а также гостиница и ресторан – словом, у нас для гостей уже «все включено», к тому же и до Рима рукой подать. Поэтому винным туристам здесь будет очень интересно.

Нас окружают зеленые холмы, на которых раньше были виноградники. К сожалению, их забросили, и они заросли травой. Сегодня мы пытаемся заново запустить здесь производство винограда и вин, чтобы сохранить эту уникальную местность. Иначе все это можно потерять, и Фраскати превратится либо в зону застройки, либо в мозаику из брошенных, заросших участков. Надеюсь, нам удастся не допустить такого драматического поворота в судьбе нашей прекрасной земли.



**Консалтинговое агентство,  
специализирующееся на обслуживании  
компаний, работающих на винном рынке,**

### ПРЕДЛАГАЕТ СЛЕДУЮЩИЕ УСЛУГИ:

- поиск и подбор производителей и импортеров вин Италии, Франции, Испании, Грузии, России;
- организация и проведение переговоров с производителями вин;
- формирование ассортиментного портфеля под запрос;
- организация бизнес-поездок по винодельням;
- предоставление услуг переводчика;
- организация винных и гастрономических туров;
- организация посещений специализированных выставок.

Контакты:

[eburgsav@gmail.com](mailto:eburgsav@gmail.com)

Olga

ВИНО — 2024  
ИНДУСТРИЯ

СБ  
ПРОЕКТ



## ВСЕРОССИЙСКАЯ ВЫСТАВКА

23-25 ИЮЛЯ 2024  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

### ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ

ЗАПРЕЩЕНО ДЛЯ ДЕТЕЙ МЛАДШЕ 18 ЛЕТ

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.