

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 1 (9)
2017

СОБЫТИЯ



I Migliori Vini Italiani впервые представят в России

18–19 мая 2017 года в московском Известия Hall – одном из самых престижных залов столицы – пройдет шоу Луки Марони – I Migliori Vini Italiani («Лучшие вина Италии»), которое традиционно представляет лучшие образцы из тех, что вошли в его ежегодный справочник с тем же названием, и проводится в формате винного салона с возможностью дегустации.

В Москве вместе с итальянскими впервые будут представлены российские вина. Для участников из России разработаны специальные цены, а российским предприятиям предоставят рабочее место для презентации продукции на территории салона-выставки I Migliori Vini Italiani в рамках коллективного стенда «Вино из России» или индивидуальный стенд. С 6 по 10 февраля на выставке «ПРОДЭКСПО» Лука Марони проведет мастер-класс на стенде «Вино из России», показав свою методику дегустации на лучших российских образцах.

С 16 по 19 февраля в Риме состоится главное мероприятие Луки Марони – шоу I Migliori Vini Italiani («Лучшие вина Италии»), в котором впервые приглашены российские производители вина. Лука Марони – известный винный критик, автор десятков книг, а также собственной шкалы для оценки вин. С 1998 года он продегустировал около 75 тыс. вин. В России Лука Марони совместно с компанией LLC «TC Aqua Vita» давно продвигает лучшие итальянские вина, проводя в разных городах России мастер-классы с описанием своего метода. Летом 2016 года для него была организована дегустация российских вин, в которой участвовало более 150 образцов игристых, тихих и десертных напитков, после чего он выразил уверенность, что авторитет российского виноделия на международном уровне будет расти.

ДЖИНЕВРА ВЕНЕРОЗИ-ПЕШОЛИНИ: МЫ НУЖДАЕМСЯ В ПОЯВЛЕНИИ НОВЫХ ЛИДЕРОВ!



Побережье Тосканы очень популярно среди туристов. Однако большая часть вин, которые производятся в прибрежных районах этой итальянской области, зачастую остаются в тени знаменитых аппелласонов континентальной Тосканы: Брунелло, Вино ди Нобиле, Кьянти Классико. О том, почему это происходит и как преодолеть эти обстоятельства, газета Wine Weekly попросила рассказать президента ассоциации I Grandi Cru della Costa Toscana Джиневру Венерози-Пешолини (Ginevra Venerosi Pesciolini).

– Ассоциация Grandi Cru della Costa Toscana объединяет более 80 виноделов из 5 прибрежных провинций Тосканы. Сколько аппелласонов (DOCG, DOC и IGT) располагается на этой территории?

– Ассоциация Grandi Cru della Costa Toscana действует на территории 5 провинций Тосканы и включает 22 аппелласона, среди которых 6 DOCG, 13 DOC и 3 IGT.

– Участники ассоциации делают вина из традиционных для Тосканы сортов винограда или на прибрежных виноградниках возделывают какие-то автохтонные сорта?

– На тосканском побережье встречаются такие автохтонные сорта, как Чиледжоло (Cilegiolo) – нижняя область Мареммы; Ансоника и Алеатико (Ansonica, Aleatico) – остров Эльба; Маскаретта (Massaretta), Мерла (Merla), Черный Верментино (Vermentino Nero), Дурелла (Durella) – область Масса и Каррары.

– Насколько климатические, географические и почвенные особенности выращивания винограда в прибрежных районах отличаются от условий в «континентальной» Тоскане? И как эти условия отражаются на потребительских характеристиках вина?

– Географически наша ассоциация действует на побережье Тосканы, а именно во всех провинциях региона, граничащих с Лигурийским и Тирренским морями.

(Окончание на стр. 2.)

НОВОСТИ



В Санкт-Петербурге состоится Салон португальских вин

14 февраля 2017 года в Санкт-Петербурге в Гранд-Отеле «Эмеральд» (Суворовский проспект, д. 18) с 14 до 19 часов в зале «Атриум» будет проходить Салон португальских вин – крупнейшее мероприятие 2017 года, посвященное португальским винам в России. Выставка организована Международным эногастрономическим центром.

Будут предоставлены поставщики вина из различных регионов Португалии: Винью Верде, Доуру и Порту, Дау, Алентежу, Лиссабон, Тежу. В салоне примут участие: Adegas da Vermelha, Adegas de Almeirim, Adegas de Favaio, Adegas de Pegoes, Adegas de Ponte de Lima, Alchemy Wines, Casa da Calcada, Casa Ermelinda Freitas, Caves Santa Marta, DFJ, Herdade Monte da Ribeira, Quinta das Arcas, Vercoope, Viniverde.

На дегустации будут представлены белые, розовые, красные и «зеленые» вина, портувейны и мускаты. Молодые и выдержанные вина от маленьких семейных хозяйств, кооперативов и крупных известных производителей.

Мероприятие рассчитано только для профессионалов алкогольной отрасли и представителей СМИ. Вход строго по электронным билетам.



В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ПРОЙДЕТ МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС СОМЕЛЬЕ

11–12 марта 2017 года в Hotel Radisson Sonya, (Литейный пр., 5/19) в Санкт-Петербурге состоится большой международный конкурс сомелье – League of Sommeliers – Personal Cup 2017, организованный Всероссийским винным сообществом «Лига Сомелье».

Среди конкурсантов сомелье и кависты из Санкт-Петербурга, Краснодар, Ростова, Екатеринбург, Мурманска, Риги, Вильнюса и Минска. В первый день участников конкурса ожидает

теоретический тест из 80 вопросов, ответы на которые можно предоставлять как на русском, так и на английском языках. Затем последует слепая дегустация 4 белых и 4 красных вин. Завершат программу первого дня 2 семинара, посвященных сервису, дегустациям и изучению отдельных винодельческих регионов.

Все конкурсные мероприятия второго дня будут проводиться на английском языке. В 10 часов стартует полуфинал, в рамках которого конкурсанты продемонстрируют свои навыки в подаче вин и примут участие в слепой

дегустации «Трофи». Лучшие сомелье и кависты встретятся в финале, который намечен на 17 часов этого же дня. Главный приз конкурса: поездка в винодельческий регион.

По словам президента Всероссийского винного сообщества «Лига Сомелье» Игоря Ершова, этот конкурс станет действительно открытым кубком Санкт-Петербурга. Многие города и страны (бывшего советского пространства) выразили интерес делегировать своих конкурсантов. В состав жюри, также войдут, кроме лучших сомелье России, и коллеги из Прибалтийских стран.

Мария Зуева (победитель первого League of Sommeliers – Personal Cup 2015): «Для сомелье самой волнительной и увлекательной частью профессиональной жизни являются конкурсы. Где ты можешь проверить свои знания и навыки и сравнить их со специалистами города, страны. И куда больший интерес вызывают соперники из других стран – разные традиции, вектор рынка, опыт. Международный формат общения между коллегами становится возможным благодаря таким проектам, как Лига Сомелье».

(Окончание на стр. 3.)

НОВОСТИ

Антеприма 2017
в Сан-Джиминьяно

В среду, 15 февраля 2017 г. в Сан-Джиминьяно в зале Данте дворца Палаццо Комунале стартует Anteprima Vernaccia di San Gimignano 2017. Впервые с 2006 года, с начала цикла дегустаций «Белое вино и его земли», который происходит одновременно с предпоказом Верначча ди Сан-Джиминьяно, провести дегустацию в зале Данте было поручено консорциуму Сан-Джиминьяно, а конкретно – Розмари Джордж, английской винной журналистке и критику, одной из первых женщин с титулом Master of Wine (1979).

Она написала двенадцать томов, из которых два о тосканском вине, Chianti and The Wines of Tuscany в 1990 и Treading Grapes, Walking through the vineyards of Tuscany в 2004. Она специализируется на винах юга Франции и рассказывает о них в своем блоге www.tastelanguedoc.blogspot.com, и там же пишет новую книгу «Вина Лангедока»; является корреспондентом журналов Decanter, «Сомелье Индии» и www.zesterdaily.com.

Еще она – председатель Круга винных писателей. Почему Ла Клап и Верначча ди Сан-Джиминьяно? Розмари Джордж мотивирует свой выбор так: «Как любителю вин Лангедока, мне казалось естественным выбрать марку этого региона для дегустации Верначча ди Сан-Джиминьяно, и Клап с его близостью к Средиземному морю является редким вином Лангедока, пользующимся сильным влиянием моря. Далее, основной сорт винограда в этом вине – Бурбулен, который, как и виноград Grenache, не обладает особенно выраженным ароматом. И хотя на территории Ла Клап также производят красные вина, такие как Сан-Джиминьяно, его репутация выросла на производстве белых вин. Наконец, вина обеих областей в последние годы здорово выросли по качеству, успех их объединяет».

Associazione

GRANDI CRU
DELLA COSTA
TOSCANA

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Несмотря на то что это очень большая территория, с сильно отличающимися в соседних областях характеристиками почвы, на Берегу Тосканы есть общие характеристики, делающие весь этот район уникальным в общем ландшафте виноделия Средиземноморья.

Близость водных массивов Лигурийского и Тирренского морей, отражающих в сторону прибрежных виноградников солнечный свет во второй половине дня, усиливает общее количество света, поглощаемого наземной частью лозы. Наличие многочисленных рек и каналов, перпендикулярных морскому побережью, способствует проникновению вглубь региона морских бризов, делающих заметным влияние моря даже в нескольких десятках километров от берега.

Цепи холмов и гор, проходящие параллельно побережью, создают уникальный микроклимат. В зимний период они защищают виноградники от холодных ветров северных направлений, а летом создают воздушные потоки, которые значительно снижают температуру. В итоге вина, производящиеся на Тосканском побережье, имеют ярко выраженный средиземноморский характер, естественную элегантность и утонченность.

– Какой объем вин выпускают сегодня виноделы Grandi Cru della Costa Toscana? Каких вин производится больше: белых или красных, и как в процентном соотношении они распределены по категориям DOCG, DOC и IGT?

– Около 6 миллионов бутылок, из которых 80% – это красное вино. А к категории IGT относится 50% продукции.

– Назовите, пожалуйста, Ваши основные рынки сбыта? Какой объем Ваших вин реализуется на внутреннем рынке и какие страны являются крупнейшими потребителями Ваших вин?

– 65% производимого Ассоциацией вина реализуются на внешних рынках: европейском, североамериканском, а также на растущих японском, китайском и корейском рынках.

ДЖИНЕВРА ВЕНЕРОЗИ-ПЕШОЛИНИ:
МЫ НУЖДАЕМСЯ В ПОЯВЛЕНИИ
НОВЫХ ЛИДЕРОВ!

– Какое место по объемам сбыта занимает Россия? Нет ли у Вас планов активизировать действия на этом направлении?

– Экспорт в Россию пока менее консолидирован, чем в другие страны (США и ЕС и т.д.), но мы, безусловно, интенсифицируем наши усилия по продвижению на российском рынке.

– Влияет ли высокий туристический сезон, когда число туристов на побережье Тосканы увеличивается в несколько раз, на увеличение объемов продаж ваших вин?

– Конечно.

– Как изменилась динамика производства и продаж Ассоциации Grandi Cru della Costa Toscana за последние 5–10 лет?

– Многие члены нашей ассоциации увеличивают производство белых вин (10 лет назад их производилось почти в два раза меньше), а также прямые продажи на винодельнях, так как винный туризм стал заметным фактором в их доходах.

– Вина Ваших соседей из Тосканы, выпускающих Брунелло ди Монтальчино, Кьянти Классико, Вино Нубиле ди Монтепульчиано и другие, очень

хорошо известны во всем мире. Вина, которые производят виноделы Grandi Cru della Costa Toscana, пока не столь известны. В чем, на Ваш взгляд, причина такой разницы? И благодаря чему можно повысить популярность Ваших вин?

– Основная причина этого феномена кроется в истории виноделия в Тоскане. Названные три консорциума начали производство раньше, чем виноделы Тосканского побережья, что еще более важно, на их территории есть компании-лидеры с мощными экспортными показателями, ставшие «локомотивами» для каждого из этих апелласьонов (Банфи в Монтальчино, Антинори в Кьянти Классико).

В нашей ассоциации такими «локомотивами» стали хозяйства Tenuta San Guido и Ornellaia, но, безусловно, мы нуждаемся в появлении новых лидеров, которые смогут еще больше поднять известность Тосканского побережья.

– Стоимость вин от тосканских грандов зачастую является запредельной. Насколько цены на продукцию виноделов Grandi Cru della Costa Toscana отличаются от них и дает ли это обстоятельство какие-то преимущества?

– Средняя цена вин, производимых ассоциацией, не является запредельной, это не всегда представляет собой преимущество, так как ощущение ценности и качества продукта часто связывают именно с его высокой ценой.

– Какие апелласьоны Grandi Cru della Costa Toscana сегодня наиболее известны международным потребителям, а какие требуют дополнительного продвижения?

– Среди наших апелласьонов это DOC BOLGHERI, множество известных вин выпускается под маркой IGT Toscana и Costa Toscana. Большая часть апелласьонов Grandi Cru еще должны «вырасти», кроме того, здесь много новых винных зон, таких как Terratico di Bibbona и Montecucco или Terre di Pisa DOC, которая была учреждена лишь в 2011 году. Другие апелласьоны (Colline Lucchesi, Val di Cornia и т.д.) имеют более долгую историю, но они объединяют небольших производителей, недостаточно сильных в продвижении и продажах своих вин.

– Маркетинг сегодня является важной частью винодельческого бизнеса. Какое внимание этому уделяете Вы и какой бюджет используете на продвижение Ваших вин? Какие интересные маркетинговые акции можно ожидать от Вашей ассоциации в ближайшее время?

– Значение маркетинга и веб-маркетинга в наши дни сложно переоценить, ассоциация все большее внимание уделяет работе в области PR, Интернету и социальным сетям, вкладывая значительные средства в проекты нашей пресс-службы.

– Традиционно в мае Grandi Cru della Costa Toscana проводит Антеприму своих вин, которая сопровождается большим количеством культурных мероприятий. Когда пройдет это событие в 2017 году и чего интересно можно от нее ожидать?

– В этом году Антеприма пройдет 6–7 мая в городе Лукка.

(Окончание на стр. 3.)

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ПРОЙДЕТ МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС СОМЕЛЬЕ



(Окончание, начало на стр. 1.)

Всероссийское винное сообщество «Лига Сомелье» было основано в 2011 году со штаб-квартирой в Санкт-Петербурге.

На сегодня лига организует и проводит следующие проекты:

Индивидуальный конкурс сомелье – Personal Cup;

«Турнир Школ» – конкурс, который проводится два раза в год для выпускников школ сомелье;

Кубок России – ежегодный командный конкурс сомелье, проводимый на винодельнях юга России;

«Винное Казино» – сравнительные дегустации российских вин;

Первый в России командный конкурс «Лига Сомелье» – проводится уже 6 год.

Программа конкурса:

Первый день (11 марта – суббота)
Язык проведения: английский или русский (по выбору участников).

Форма одежды: костюм.

10-00 Регистрация участников.

10-30 Теоретический тест (80 вопросов).

12-00 Слепая дегустация (4+4 вина).

13-00 Кофе-брейк.

14-00 Семинар №1.

15-30 Семинар №2.

Второй день (12 марта – воскресенье).

Язык проведения: английский.

Форма одежды: форма сомелье (фраг, смокинг, фартук).

10-00 Полуфинал:

– Сервис №1.

– Сервис №2.

– Слепая «Трофи».

13-00 Семинар №3.

14-00 Кофе-брейк.

15-00 Семинар №4.

17-00 Финал.

Внимание!!!

Согласно правилам, к участию в конкурсе допускаются все желающие, кроме финалистов предыдущего конкурса (League of Sommeliers – Personal Cup 2015). Финалисты предыдущего конкурса смогут принять участие в третьем индивидуальном конкурсе – Personal Cup 2018.

Регистрация конкурсантов (до 10 марта 2017 включительно) проводится по электронному адресу: ersh-ov@yandex.ru. При регистрации необходимо указать: ФИО, моб. телефон, e-mail, место работы, город + прислать фото (портрет в формате jpeg).

League of Sommeliers
«Personal Cup 2017»:

vk.com/liga_sommelier
[facebook.com/SommeliersLeague](https://www.facebook.com/SommeliersLeague)
Instagram – @Liga_sommelier

Главный приз конкурса:
поездка в винодельческий регион.



(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

Во многом благодаря сотрудничеству с компанией Event Service, с которой мы работаем с прошлого года, в этой Антеприме вин ассоциации Grandi Cru della Costa Toscana примут участие более 90 производителей, которые представят для дегустаций свои вина новых урожаев. Во время Антепримы будет организована гостевая зона, представленная заграничными виноделами (скорее всего из Лангедока-Руссийона), а также отдел игристых вин берега Тосканы, где будут представлены «спуманти» классического метода и метода Шарма членов Ассоциации Grandi Cru. В дни Антепримы пройдут многочисленные дегустации, среди которых стоит упомянуть вертикальную дегустацию вина Avvolto (Moris Farms) и горизонтальную дегустацию «Тосканского берега» (2007 года). Отдельной темой этого года станут «недисциплинированные вина» – ряд дегустаций будет посвящен «винам вне регламентов DOC и DOCG», а также «оранжевым винам». Настоящим украшением выставки станут арт-инсталляции Андреа Сальветти, а в течение месяца перед Антепримой в ресторанах Тосканского берега пройдут тематические ужины под вывеской «В преддверии Антепримы». Мы будем сотрудничать с музыкальным фестивалем Lucca Classica («Классическая Лукка»), который пройдет в Лукке в те же дни, что и Антеприма, что позволит создать культурный феномен с охватом в 360° в области вина, кухни, музыки и искусства.

– Планирует ли руководство Grandi Cru della Costa Toscana проводить

еще какие-то мероприятия, направленные на продвижение своих вин?

– В мае мы примем участие специализированном мероприятии, посвященном средиземноморским винам на выставке DECANTER в Лондоне, частью которого станет мастер-класс Питера Мак Комби (Master of Wine), посвященный Grandi Cru della Costa Toscana. Мы примем участие также в выставке WINELAB в Париже, организуемой винным гидом Bettane e Dessauve, также у нас будет собственный стенд на выставке PROWEIN в марте в Дюссельдорфе.

– Винные гиды и справочники давно уже стали одним из ключевых инструментов продвижения вин. Какими из достижений участников Вашей ассоциации в этом направлении Вы гордитесь больше всего?

– Члены ассоциации ежегодно регулярно и аккуратно представляют свои

вина во все ведущие винные гиды. Сама ассоциация ежегодно приглашает во дворец Палаццо Бочелла в Лукке дегустаторов из главных винных гидов Италии, представляя им вина новых урожаев. Эти слепые дегустации проводятся в сотрудничестве с профессиональными сомелье из ассоциации AIS. Кроме того, в мероприятиях Антепримы Grandi Cru della Costa Toscana принимают участие итальянские и зарубежные журналисты, для которых отведен собственный зал прессы – в нем проводятся закрытые (часто – слепые) дегустации.

– Многие винодельческие ассоциации и консорциумы сегодня активно продвигают эногастрономический туризм. Развиваете ли Вы это направление? Что интересного ожидает туриста на Вашей территории?

– Ассоциация охватывает значительную территорию со множеством

исторических городов (Пиза, Лукка, Вольтерра и т.д.), где проводится множество культурных, эногастрономических и т.д. мероприятий. Можно назвать Фестиваль белого трюфеля в Сан-Миниато, Summer Music Festival в Лукке, Bolgheri Melody в Болгери, Pisa Wine&Food Festival и выставки шедевров изобразительного искусства в «Голубом дворце» в Пизе. Кроме того, члены ассоциации организуют на своих винодельнях множество интересных событий, о них вскоре расскажет информационный бюллетень, который появится на сайте ассоциации <http://www.grandicru.it/> к моменту проведения майской выставки Anteprema 2017.

– Как, на Ваш взгляд, будет развиваться виноделие в прибрежных районах Тосканы в ближайшие 10–15 лет? И каким Вы видите будущее ваших вин в обозримой перспективе?

– С уверенностью можно утверждать, что область Тосканского берега пока еще находится в состоянии роста и развития, в связи с чем через 10 лет мы увидим здесь новые винодельни с международной славой. Берег Тосканы все больше входит в моду не только из-за своих вин, здесь постоянно проводится растущее число эногастрономических мероприятий, дополняемых событиями в мире музыки и искусства, что привлекает все новых туристов со всего мира.

Иван Евтюхин,
сомелье и лицензированный гид по Тоскане:
<http://www.toscana-tour.ru/>

АПЕЛЛАСЬОНЫ GRANDI CRU DELLA COSTA TOSCANA

ПРОВИНЦИЯ МАССА И КАРРАРА:

DOC Colli di Luni, DOC Candia dei Colli Apuani, IGT Val di Magra, IGT Toscana.

ПРОВИНЦИЯ ЛУККА:

DOC Colline Lucchesi, DOC Montecarlo, IGT Toscana.

ПРОВИНЦИЯ ПИЗА:

DOCG Chianti, DOCG Chianti Colline Pisane, DOC Terre di Pisa, DOC Colli dell'Etruria Centrale, DOC Bianco Pisano di San Torpe, DOC Montescudaio, DOC Vin Santo del Chianti, Val di Cornia DOCG, IGT Toscana.

ПРОВИНЦИЯ ЛИВОРНО:

DOCG Val di Cornia, DOCG Suvereto, DOC Bolgheri, DOC Bolgheri Sassicaia, DOC Terratico di Bibbona, DOC Elba, IGT Toscana.

ПРОВИНЦИЯ ГРОССЕТО:

DOCG Montecucco, DOCG Morellino di Scansano, DOC Monteregio di Massa Marittima, DOC Parrina, DOC Sovana, DOC Bianco di Pitigliano, DOC Ansonica Costa dell'Argentario, DOC Capalbio, IGT Maremma Toscana, IGT Toscana.



«ВИННОЕ ЭЛЬДОРАДО» ТОСКАНЫ



История главной винной ассоциации «новой» Тосканы началась в 2003 году, когда двенадцать именитых хозяйств Тосканского побережья учредили ассоциацию Grandi Cru della Costa Toscana и провели первую совместную дегустацию по модели бордоской en primeur.

За прошедшие 14 лет число членов ассоциации возросло до восьмидесяти. Почетным президентом объединения стал владелец легендарного хозяйства в Болгери Николо Инчиза делла Роккетта (сын Марио Инчиза делла Роккетта, создателя Sassicaia и крестного отца супертосканской революции), а действующим – Джиневра Венерозипешолини, владелица пизанской винодельни Tenuta di Ghizzano. Ассоциация

Grandi Cru della Costa Toscana в данный момент включает хозяйства из всех пяти приморских провинций Тосканы, входящих в 22 апелласьона DOCG-DOC и 3 IGT из провинций Массы и Кррары, Лукки, Пизы, Ливорно, Гроссето.

Вина прибрежной Тосканы, возможно, еще уступают в известности тройке классических континентальных тосканских вин – Brunello di Montalcino, Vino nobile di Montepulciano и Chianti Classico, но именно Берег Тосканы сейчас называют «винным Эльдorado», с которым связано будущее не только тосканского, но и всего итальянского виноделия, причем в повести о винах Берега Тосканы предстоит написать еще большую часть глав. В последние три десятилетия вслед за «чудом Sassicaia» – первого супертосканского вина из прибрежного Болгери, ныне ставшего одним из главных мировых

великих вин, на эту область обрушилась лавина инвестиций, превратившая ее из сонного аграрного региона в процветающий винодельческий край, одну из столиц мирового виноделия. Многие ведущие винные дома не только Тосканы, но Италии и всего мира, от Антинори до Ротшильдов, обзавелись здесь одним или даже несколькими винными поместьями.

Предстоящая Антеприма, которая пройдет в Лукке во дворце Реал Колледжо (Real Collegio) 6–7 мая, станет отличным поводом познакомиться с виноделием «новой» Тосканы, ведь для дегустаций здесь будет представлены более 500 «этикеток». Помимо завоевавших уже всемирную славу красных супертосканских вин, на дегустациях будут представлены великолепные белые вина Приморской Тосканы, местные спуманти – игристые вина, «оранжевые» и «недисциплинированные» вина, не следующие регламентам DOC и DOCG, а также традиционные десертные вина Пассито и Винсанто.

НОВОСТИ



Произведет ли пробка Sughera революцию в виноделии?

Компания Labrenta из Виченцы, которая является мировым лидером в области средств герметизации винных бутылок, после десяти лет исследований получила патент на производство инновационной пробки, которая называется Sughera, и которая в состоянии устранить риск так называемого «заболевания, передающегося пробкой» (ЗПП) при контакте с вином.

Пробка из микрозернистого агломерата отлично стерилизуется, не содержит клея. Новшество заключается в применении специальной смеси натуральных фармацевтических полимеров, гранулы которых естественно соединяются между собой. Для производителей вина это означает возможность предложить потребителям более чистые органолептические свойства. «Мы видим перед собой, – объясняет Джанни Тальяпьетра, генеральный директор Labrenta, – поистине революционный продукт. Винный мир в последние годы решительно высказывается в пользу пробки из микроагломерата, и наша компания впервые изучила и представила продукт без полиуретана и других адгезивов. Мы работаем над дальнейшими инновациями».

После двух лет рыночных испытаний, еще одно новшество фактически дополнит Sughera. Это сложный процесс микроинъекции, другое запатентованное изобретение Labrenta, который позволяет повторить естественность натуральной пробки. Создание специальных каналов на ее поверхности производится с целью скопировать цельную пробку в каждой детали. Это дает удивительный эффект, который не ограничивается лишь визуально. Даже на ощупь пробка становится такой же бархатистой.



НОВОСТИ



«Абрау-Дюрсо» покоряет Германию

Продукция крупнейшего российского производителя, специализирующегося на выпуске игристых вин, в конце января появилась на полках одной из крупнейших немецких торговых сетей. Компания «Абрау-Дюрсо» выходит на немецкий рынок с винами брют, полусухим и розе, позиционируя себя в верхнем ценовом сегменте для преимущественно молодой аудитории.

По словам Михаэля Буше (Michael Bouchette), управляющего директора Drinks Capital GmbH, официально продвигающего марку «Абрау-Дюрсо» в ФРГ, целевой группой станут немецкие потребители, вернее потребительницы (игристые вина в этой стране ценятся в первую очередь женщинами), и российские немцы, проживающие в Германии. На склад продукции торговой сети Real уже отгружено порядка 10 тысяч бутылок российского производителя.

На вечере-дегустации в торговом представительстве при посольстве России в ФРГ посол РФ в Германии Владимир Гринин заявил: «Российское вино пользуется большим спросом и вызывает большой интерес, и мы надеемся, что оно сможет надолго завоевать немецкую публику». Глава дипмиссии отметил, что в этой сфере может возникнуть интенсивный торговый обмен, предпосылки для которого уже созданы. Это мнение поддержал руководитель торгпредства РФ в ФРГ Юрий Стеценко, сообщив, что уже разработана целая программа по поддержке экспорта, создан специальный российский экспортный центр, где ведется работа с высококачественной продукцией сельхозпроизводства, в том числе с вином. «Российское вино отличается высоким качеством, оно не хуже французского», – добавил он.

26 октября в отеле Marriott Royal Aurora в Москве и 28 октября в отеле Four Seasons LionPalace в Санкт-Петербурге прошли Дни французских вин и спиртных напитков в России 2016.

Организатором мероприятия на протяжении многих лет выступает Представительство по торговле и инвестициям Business France Посольства Франции в России в сотрудничестве с межпрофессиональными союзами виноделов Франции. В этом году свою продукцию представили более тридцати французских производителей и неогоциантов. Wine Weekly удалось встретиться с руководителем отдела вин и спиртных напитков Представительства по торговле и инвестициям Франции Олегом Будаевым, который рассказал, как французские виноделы относятся к российскому рынку и какие надежды на него возлагают.

– Петербургский рынок после московского является крупнейшим региональным рынком сбыта вина в стране, здесь находится треть российских импортеров. Поэтому мы уже не первый год проводим в Санкт-Петербурге Дни французских вин и спиртных напитков.

– Побывав вместе с французскими виноделами в центре города, могу констатировать: винная культура – через винные бары, специализированные рестораны – развивается семимильными шагами в Северной столице.

– Олег, чем это мероприятие отличалось от предыдущих салонов?

– Его формат не меняется уже несколько лет – стараемся работать скорее в формате B2B, нежели в B2C, и минимизируем информацию, рассчитанную на продвижение нашего мероприятия среди конечных потребителей в связи с особенностями законодательства. А так мы по-прежнему открыты для всех виноделов Франции и готовы продвигать их продукцию как на российском, так и на международном рынке. Наш опыт проведения Дней французских вин и спиртных напитков в России и Казахстане, а также на Украине в течение нескольких лет показывает, что обычно две трети французских участников не присутствуют на местном рынке (мы называем их прямо-экспор-

ОЛЕГ БУДАЕВ: ПАЗЛ ПРОБЛЕМ В ОТРАСЛИ В КОНЕЧНОМ СЧЕТЕ ОТРАЖАЕТСЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЯХ



терами), одна треть – это винодельни, имеющие своих импортеров-дистрибьюторов в России. Хочу отметить и возросшую активность французских виноделов, присутствующих на рынке, по отношению к нашим «Дням». Если раньше они «воротили нос», мол, у нас есть импортер с определенным бюджетом, то сегодня кризис, ослабление рубля, удвоение цены продукта убедили производителей использовать любую возможность, чтобы закрепиться и продвигать активнее свою продукцию

на российском рынке. Активизировался интерес к подобным проектам и у российских дистрибьюторов и импортеров, а также у сектора Noreca. Ситуация на российском рынке сейчас непростая, и возможности для продвижения продукта, пусть даже самого лучшего, уже не те, что были прежде. Для французских производителей такой салон – уникальная возможность для нахождения местного партнера или продвижения своей продукции. Например, «ПродЭкспо» – это совсем

другой формат, не всегда приносящий немедленные результаты.

– Что можете сказать об участниках этого года?

– Ну, например, уже пятый год в Днях французских вин участвует такая компания, как Plaimont – крупный кооператив виноделов, имеющих огромную линейку разнообразных вин из региона Юго-Запад. Несколько лет назад некоторые импортеры говорили мне с нескрываемым сомнением: Юго-Запад – это очень хорошие и оригинальные вина, но никто не знает, насколько сложно будет продавать эти вина и как среагирует покупатель, не имея пока понятия об особенностях вин и самом регионе Франции. И меня радует, что, несмотря на кризис, некоторые игроки рынка, та же «Азбука вкуса», обратили свой взор на этот регион и ввели некоторых производителей в свой портфель. Сейчас стали больше говорить и о сортах винограда Мадиран, Танат и т. д., о том, что они благотворно влияют на здоровье человека, на продолжительность его жизни. Действительно, эти вина – мощные, насыщенные – были недооценены и неизвестны в России. Сейчас они в небольшом количестве приходят на рынок, потихоньку отвоевывая свою нишу. Появились хорошие вина из других французских регионов, появились французские медийные звезды со своими винами, такие как Пьер Ришар, Жерар Депардьё и другие инвесторы из мира кино. Стали выходить на рынок со своими винами и крепкими напитками российские инвесторы во французские виноделие, и у нас сегодня, например, участвует такой проект Chateau Lestage.

– А как обстоят дела с винами малоизвестных для России французских регионов?

– Я лично обожаю желтые фермерские вина региона Jura (Юра), насыщенные, с «животинкой» и оттенками земли и табака, а также близкие им по духу вина региона Савойи и немного меньше – вина апелласьона Сомюр, тоже очень интересные вина.

(Продолжение на стр. 5.)

WINE
Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397, Санкт-Петербург,
ул. Кораблестроителей, д. 31, кор.2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно посредством
e-mail рассылки участникам винного рынка.

Винное информационное агентство
провина.ru
Самые свежие новости из мира вина!
www.provina.ru

Приглашаем к взаимовыгодному сотрудничеству преподавателей французского, итальянского и испанского языков.

Также мы готовы рассмотреть кандидатуры студентов старших курсов, обладающих хорошим знанием иностранных языков.

Вопросы и резюме направлять на e-mail:
editor@provina.ru

Выставка продуктов питания и напитков

interfood
ST. PETERSBURG

19–21 апреля 2017
Санкт-Петербург,
КВЦ «ЭКСПОФОРУМ»

Найдите новых клиентов из числа представителей предприятий оптовой торговли, независимой и сетевой розничной торговли, а также предприятий общественного питания Северо-Западного региона России

Забронируйте стенд
interfood-expo.ru

Организаторы:
primexpo ITE +7 (812) 380 60 04/00
food@primexpo.ru

12+

(Продолжение, начало на стр. 4.)

Это сложные для продвижения, маленькие винные регионы, к сожалению, малознакомые или неизвестные на российском рынке. Но вот «Азбука вкуса» рискнула и появилась пару лет назад с желтыми винами из Jura (Юры) на рынке продаж.

Поэтому, несмотря на пессимизм некоторых профессионалов, работающих на российском рынке, несмотря на серьезные финансовые проблемы импортеров, дистрибьюторов, я вижу и другую тенденцию. Уже появились новые игроки, которые создают свои небольшие портфолио, и завозят вина небольшими партиями через технических импортеров и продвигают их через специализированные бутики, винные бары и рестораны. Это достаточно тяжелый бизнес, но интерес к вину вообще и к французскому, в частности, остается высоким. Знания о вине, культура потребления растут с каждым годом. В этом плане я бы назвал Петербург «лакмусовой бумажкой» для всего российского рынка и в некотором роде законодателем винной моды.

– И в трех чемпионатах сомелье первые места выигрывали петербуржцы.

– Петербургская школа сомелье очень сильна, честь им и хвала. Винная культура активно развивается и идет дальше: от Петербурга и Москвы – в города-миллионники, в регионы. Хотя в кризис конечная цена вина, дошедшего до потребителя, набирает дополнительную стоимость и оказывается очень высокой, и это, конечно, большая проблема для развития рынка вина в России.

– Мне кажется, это дает шанс проявить себя небольшим, менее известным виноделам из малознакомых регионов, которые могут предложить конкурентоспособное качество и цену.

– И да, и нет. К сожалению, с кризисом средний класс «сдувается»,

покупательная способность людей, которые интересуются винами, путешествуют, значительно уменьшается, а их возможности знакомиться с новыми винами и приобретать их – ограничиваются. Что, в свою очередь, отражается на бизнесе импортеров и дистрибьюторов. Получается замкнутый круг. Главная задача нынешних импортеров – сохранить бизнес, не потерять завоеванные позиции на рынке. Если у него есть в портфолио 300–500–1000 позиций популярных вин, то он их и продвигает, он не заинтересован приобретать новые вина и создавать себе дополнительные проблемы для их продвижения. Помимо финансовых сложностей, у него есть и проблемы с персоналом, с его обучением и т. д. Да, в России растет число сомелье, все больше специалистов выпускают школы сомелье в Петербурге и Москве, в других городах, у нас эта профессия уже зарегистрирована официально на государственном уровне. Но это только начало пути. А без квалифицированных сотрудников эти алкогольные напитки продвигать сложно, особенно на региональных рынках. Иногда у импортеров нет возможностей активно развивать продукт, хотя они и получают маркетинговые бюджеты. Не хватает часто квалифицированного персонала, компетенций, грамотных продавцов и пиарщиков.

– Если обратиться, например, к той же Риохе, то они не скрывают, что выделяют деньги для продвижения своих вин в России. А как к этому относятся французские виноделы?

– Испанцы здесь бывают частенько, но в этом году поехали в Ростов. Они как будто идут вслед за нами: мы были в Ростове в прошлом году, а еще раньше – в Екатеринбурге, и они тоже потом туда же поехали. С нынешним проектом «Дни французских вин и спиртных напитков» мы также съездили и в Новосибирск, а в Петербург приезжаем уже в третий раз. Этим летом провели впервые проект «Фестиваль летних



вин Франции» в Москве и Сочи, где попытались привить интерес к летним винам, и в частности к винам Прованса, но и в том числе к игристым и шампанским винам. Любопытно, но в фестивале захотели поучаствовать даже производители некоторых бургундских и бордоских красных вин, которые считают свои вина прекрасными и к летним застольям – они тоже приехали в Москву, а потом в Сочи. Этот проект продемонстрировал широкую любовь и знают вина Прованса и Лазурного побережья Франции, и в частности розе (розовые вина разных типов), к игристым винам, креманам и, конечно же, к винам Шампани. Традицию и любовь к летним винам, их активное потребление на курортах Лазурного побережья вполне можно и стоило бы перенести на сочинское Черноморское побережье, но, к сожалению, культура потребления качественных игристых вин и розе там пока не очень высока и мало распространена...

– Какие мероприятия, направленные на продвижение, планируются в ближайшее время?

– Российский рынок очень интересен для французских производителей, но надо понимать, что стратегия развития межпрофессиональных союзов, тех или иных регионов отличается друг от друга. К примеру, бордосцы сейчас «заточены» на Китай – китайцы покупают вино огромными объемами, в том числе значимые репутационные вина. Когда-то к нам часто приезжал Союз Гранд Крю де Бордо (UGCB), союз производителей одних из самых статусных вин Франции и планеты, мы устраивали дегустации, правда, в основном в Москве. В Петербург они в последнее время отказывались приезжать.

Чтобы продвигать вина своего региона на российском рынке, активно вкладывали

денеги некоторые межпрофессиональные союзы, выделяли субсидии региональные власти. И наиболее ярким и удачным примером могут привести подход региональных властей Долины Луары к своим производителям, заинтересованным в российском сбыте, которых они активно поддерживали на протяжении многих лет. Игорь Шарбатов, известный петербургский сомелье и большой профессионал своего дела, активно сотрудничал и помогал межпрофессиональному союзу виноделов Луары в организации мероприятий в Петербурге для продвижения их вин. Луарцы регулярно и многочисленным составом приезжали сюда, участвовали в наших проектах, салонах в Северной Венеции.

В 2012 году я впервые привез в Москву и Петербург корсиканских виноделов. В Петербург даже прилетел Фор Брак (лучший сомелье мира 1992 года и очень знаменитая и медийная персона во Франции), который здесь на Кубке Балтики устроил мастер-класс. Корсиканцы получают мощные субсидии от французского государства. Корсиканское виноделие, которого лет 30 назад на карте винных регионов не существовало, сейчас располагает отличными винодельнями – многие из них мы посетили вместе с российскими импортерами по приглашению корсиканцев в 2013 году.

В какой-то момент пытался самостоятельно продвигаться Лангедок, в том числе развивать российский рынок. Это определенная политика и стратегия именно региональных властей. И мы продолжаем регулярно возить российских импортеров на форумы и салоны, проходящие в Лангедок-Руссильоне. А вот привезти сюда Бургундию бывает достаточно сложно в последнее время, она сейчас в мировом тренде, и спрос на нее большой.

(Окончание на стр. 6.)

СОБЫТИЯ

Повысит ли реестр виноградников качество вина?

В 2017 году в РФ будет запущен реестр виноградных плантаций, который, по мнению экспертов, позволит увеличить количество высококачественного вина на рынке, закрыв на него доступ фальсифицированной продукции.

Согласно действующему в РФ законодательству, терруарное вино и шампанское должны производиться исключительно из виноградной ягоды, выращенной на плантациях, включенных в реестр. Поэтому запуск реестра, полагает начальник отдела виноградарства Краснодарского краевого минсельхоза Николай Плахотников, поможет устранить одно из главных препятствий, мешающих появлению на рынке высококачественной винодельческой продукции. Он подчеркнул, что подобный реестр в Краснодарском крае существует десять лет и уже успел доказать полезность подобной практики.

Сегодня в России порядка 80% вина изготавливается из зарубежных виноделий. По мнению главы крымского винодельческого комбината «Массандра» Янины Павленко, главным образом реестр будет полезен тем компаниям, которые специализируются на производстве высококачественного вина, а вино, напомнила она слова князя Голицына, всегда является продуктом местности.

Поскольку в реестре виноградных плантаций будет содержаться информация о месте нахождения виноградников, их площади, собственниках, сортоном составе, уровне урожайности и объемах собранных ягод, это позволит закрыть доступ на рынок фальсифицированной винодельческой продукции, считает руководитель ГКУ «Ставрополь-виноградпром» Сергей Лысенко.

Кроме того, запуск реестра откроет путь отечественным виноделам к так называемой терруарности. Территории, где выращивается виноград, можно будет подразделить на апелласьоны по аналогии с Францией, и в ближайшее время в стране могут появиться новые винные регионы.



Винные туры и авторские экскурсии в Тоскане (Италия)
www.toscana-tour.ru

Хотите посетить Кьянти, Болгери, Монтальчино, Монтепульчано, Сан Джиминьяно? Лицензированный гид и сомелье Иван Евтюхин поможет Вам в организации Вашей поездки.

+ 39 331 996 6738

WorldFood
Uzbekistan

WorldFood
Мир продуктов питания.
Место встречи - Узбекистан

29-31 Марта 2017
Узэкспоцентр, Ташкент

Подробности на www.worldfood.uz

HORECA EXPO URAL

CLEANING EXPO URAL

BAKERY EXPO URAL

28 февраля - 02 марта 2016 года
г. Екатеринбург, Ельцин-центр,
ул. Бориса Ельцина, 3

Организатор
EXPERT
FORUMS GROUP

+7 (343) 384-85-85
www.expo96.com
expert@expo96.com

(Окончание, начало на стр. 4, 5.)

Но сегодня на нашем мероприятии один бургундский негоциантский дом все же присутствует – L. Tramier.

– А Прованс?

– Вина Прованса всегда вызывали интерес в России, но политика региона и местного межпрофессионального союза по отношению к российскому рынку не слишком открытая, и подход весьма сдержанный. В прошлом году, да и в этом тоже, меня часто спрашивали, когда же мы привезем больше вин из Долины Роны? Рона в последнее время всегда вызывала интерес, а сейчас у нас лишь один производитель на проекте – Cellier des Princes... Мы его, кстати, «записали» в Прованс – у него есть виноградники и вина и там, и там, но больше все же – из долины Роны. На них особый спрос, это мировой тренд. Еще Роберт Паркер активно продвигал вина из Роны и такие винодельни, как Мишель Шапутье. Кстати, этот производитель нашел себе, благодаря нашему салону «Дни французских вин и спиртных напитков 2015», нового российского импортера – петербургскую группу компаний «Ладога». А знаменитый на весь мир Мишель Шапутье должен был приехать на прошедший недавно саммит российского виноделия в Абрау-Дюрсо, но из-за проблем со здоровьем не смог вылететь в последний момент, очень жаль.

К слову, однажды мы устроили очень необычный и оригинальный проект, который назывался «Фестиваль крепких спиртных напитков» и проходил под лозунгом «Искусство пить по-французски». Имелось в виду, что французские дистилляты – это не промышленная водка – они требуют особого подхода в употреблении и восприятии. Ведь, помимо крупных промышленных и известных брендов типа «Хеннеси» или «Курвуазье» и т. д., есть прекрасные небольшие дома в Арманьяке, Кальвадосе и, конечно же, в Коньяке, которые не присутствуют на рынке в России. Но в их продуктах качество зачастую выше, а цена гораздо более конкурентна и интересна. Мы организовали этот проект в Москве и в Киеве и, возможно, повторим его в будущем в России и Казахстане. Сегодня у нас дистиллятов не так много, но здесь на выставке представлен замечательный и знаменитый дом Арманьяка Maison Castarede, который вызвал

ОЛЕГ БУДАЕВ: ПАЗЛ ПРОБЛЕМ В ОТРАСЛИ В КОНЕЧНОМ СЧЕТЕ ОТРАЖАЕТСЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЯХ



большой интерес к своей продукции как в Москве, так и в Петербурге.

– Есть ли у Вас статистика по объемам продаж в целом – сколько продавалось до кризиса и после него?

– С цифрами, которые вы видите в прессе, нужно быть осторожными. Есть феномен серого нелегального импорта, тем более в Петербурге. Северо-Западный регион – приграничный. Много импорта идет через Прибалтийские

страны, что не отражается в статистике ни французской, ни российской таможен. В Москве цифры тоже разнятся. Наибольший процент «проседания» в импорте вина в 2015–2016 гг. показали Франция и Италия, некоторые источники упоминали информацию о падении до 56%. Но я не думаю, что весь рынок французского вина настолько мог просесть. Скорей всего, такой уровень потерь зафиксировали

в своих продажах некоторые крупные импортеры, ведь французские вина в сочетании цены и качества достаточно дорогие. С июля-августа на рынке ощущается некоторое оживление: импортеры интересуются, даже обращаются в нашу структуру, ко мне в частности, с просьбой кого-то порекомендовать, найти какого-то нишевого производителя или нишевое вино, вывести на интересного поставщика и т. д.

– Можно ли в связи с этим говорить о тенденции к восстановлению рынка?

– Это, скорей всего, говорит лишь о некоторой стабилизации курса рубля. 68–69 рублей за евро, в принципе, приемлемо. Для работы импортеров и дистрибьюторов важна стабильность в экономике в течение достаточно длинного промежутка времени, чтобы понимать, какой уровень цен для них приемлем, и чтобы выстроить свою стратегию, политику продаж, закупок и прочее. Если курс скачет permanently, это сделать крайне сложно. Серьезные проблемы импортеров связаны и с финансовым страхованием, а точнее, с его резким ограничением: такие организации, как COFACE, западные банки, стали менее охотно страховать сделки и коммерцию на российском рынке. Это сильно отразилось на закупках и продажах российских импортеров, да и французские виноделы настороженно относятся к некоторым форматам продаж в последние 2 года, например, к рассрочке. 100-процентная предплата сейчас крайне редкое явление на российском рынке. Мы все понимаем, что если российский игрок закупил у иностранного производителя продукт, то его еще нужно будет продать, потратиться на логистику, персонал, продвижение – вернуть

деньги удастся не так уж быстро, в этом бизнесе нужны длинные деньги. С началом кризиса много небольших игроков (импортеров и дистрибьюторов-оптовиков) исчезло с рынка, идет межевание, сотрудники переходят к другим игрокам, особенно тяжело, если уходят квалифицированные кадры. Восполнить или заменить их крайне сложно в этом кадровом голоде на рынке, что тут же отражается на работе.

– Ваш прогноз на ближайшее будущее?

– Интересы российских импортеров все больше смещаются в сторону закупки дешевого вина. Даже крупные игроки, которые всегда ориентировались на средний и высокий сегмент, такие как, например, «Симпл», «Вино-терра», «Форт» и другие, даже они обратили свой взор на эту нишу и стали активно развивать дешевые сегменты масс-маркета. А с другой стороны, почему бы и нет?

Последние 2 года появилась и набирает обороты другая тенденция – крупные игроки ритейла типа Metro, «Ленты», «О'Кей» пытаются напрямую через технических импортеров создавать и завозить свои винные портфолио, вытесняя или заменяя продукцию классических импортеров. Но, с другой стороны, крупный ритейл понимает, что сфера и организация импорта алкоголя крайне тяжелая сфера, и, чтобы оставаться в сегменте более-менее приличных вин по доступным ценам для конечного потребителя, нужно уменьшать присутствие посредника. Но, конечно идти по этому пути крайне сложно и затратно иногда.

Возвращаясь к нашей тематике, определенное оживление на рынке есть, но не хотелось бы сплзнить. Ведь если раньше кто-то покупал вино за 1000 рублей, то сейчас за ту же цену он купит уже совсем другой продукт – то, что сегодня стоит тысячу, он прежде мог купить за 500–600 рублей. Стабильность рубля, котировки на нефть и газ, ровная политическая ситуация, состояние банков, финансового и кредитного рынков – все эти проблемы складываются в пазл, который отражается на импортерах – и, в конечном счете, на потребителях и их предпочтениях.

СОЮЗПРОМЭКСПО

13-15 ИЮНЯ 2017

ВЫСТАВКА
ВИНО
ВИНОДЕЛИЕ
КРЫМ
ЯЛТА

ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПОСТАВЩИКИ ЭНОТУРИЗМ ВИНОГРАДАРСТВО
МАТЕРИАЛЫ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ

VINO.SOUPROMEXPO.RU +7 (343) 385-77-10

RUSSIAN HOSPITALITY AWARDS

III ЕЖЕГОДНАЯ ВСТРЕЧА И ЦЕРЕМОНИЯ
НАГРАЖДЕНИЯ ЛУЧШИХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ
ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА РОССИИ

МОСКВА | ФЕВРАЛЬ 2017

Открыт прием заявок на участие -
выбираем лучшие отели России!
www.hospitalityawards.ru

ЭКСПОРТ ГРУЗИНСКИХ ВИН РАСТЕТ

За январь-ноябрь 2016 года Грузия экспортировала 45 628 091 бутылку натурального виноградного вина (0,75 литра) в 53 страны мира. Этот показатель на 40% больше по сравнению с тем, что был достигнут за аналогичный период прошлого года. Выручка от экспорта вина за 11 месяцев текущего года выросла на 17% и составила 104 млн долларов США, сообщает Министерство сельского хозяйства Грузии.

В начале года наметилась тенденция роста экспорта, а в ноябре она достигла максимума. В январе было экспортировано 1 521 802 бутылки вина, а в ноябре – уже 6 665 311. Пятерка стран-экспортеров грузинского вина выглядит так: Россия – 24 914 877 бутылок, Украина – 5 179 454, Китай – 4 886 145, Казахстан – 3 227 639, Польша – 2 123 500 бутылок. Экспорт вина вырос в направлении стран Евросоюза, Китая и других традиционных рынков: Китай – 128%, Украина – 73%, Беларусь – 62%, Россия – 48%, Польша – 47%, Эстония – 37%, Канада – 30%, США – 27%, Великобритания – 25%. За январь-октябрь 2016 года доход от экспорта вина, бренди, чачи, виномастерских, разливного бренди и спирта под бренди составил 175,2 млн долларов, тогда как за то же время год назад – 133,4 млн долларов. До конца года Грузия намерена увеличить экспорт вина до 50 млн бутылок, а в будущем – и до 100 млн бутылок.

5 млн бутылок поедут из Грузии в Китай

Китайская корпорация Wenzhou Yudoway Import & Export Co решила приобрести у грузинской компании «Бадагони» 5 миллионов бутылок вина для перепродажи в КНР.

Меморандум о намерениях стороны подписали в селе Ходашели, в котором располагаются производственные мощности грузинской винодельческой компании. Столь крупная партия винной продукции из Грузии будет реализована на внутреннем рынке КНР впервые. Премьер-министр Грузии



Г. Квирикашвили убежден, что своему успеху компания обязана синергии современных технологий и давних традиций грузинского виноделия. По его словам, в настоящий момент вина производства «Бадагони» поставляются на рынки 32 государств мира. В минувшем году грузинские компании нарастили экспорт вина на 28%. Не так давно властям республики удалось договориться с китайскими партнерами о создании зоны свободной торговли – соответствующее соглашение должно быть подписано в ближайшее время. При этом та часть соглашения, которая касается грузинского вина, начнет действовать с момента его подписания. Китайская Народная Республика вскоре превратится в стабильный экспортный рынок для грузинских виноделов.

Вина Грузии показали в Прибалтике

Грузинское Национальное агентство вина провело два мероприятия в Эстонии и Латвии, знакомя их жителей со своей продукцией и многовековой историей виноделия страны. Презентацию, где были представлены вина восьми грузинских компаний, посетили местные и иностранные импортеры, сомелье, владельцы ресторанов, винные журналисты и блогеры. Балтийские страны являются традиционными рынками сбыта грузинского вина, входя в число десяти ведущих импортеров. За первые десять месяцев 2016 года Грузия экс-

портировала более 980 тыс. бутылок вина в Латвию (на 6% больше, чем за тот же период прошлого года) и 516 тыс. бутылок в Эстонию (рост – на 33%). Сейчас агентство стремится заинтересовать грузинскими напитками молодое поколение. Грузинские вина включены в программу «Школа сомелье» Эстонии. В следующем году в странах Балтии, сообщил начальник департамента маркетинга и связей с общественностью агентства Ираклий Чолобаргия, также планируются активные маркетинговые мероприятия.

Школа-мастерская квеври ждет учеников

Освоить древнейший традиционный метод приготовления вина, узнав секреты квеври от грузинских монахов, ценители грузинских вин смогут в школе-мастерской, которая откроется близ Икалтийского монастыря в Кахети во второй половине 2017 года.

Специальные занятия и воркшопы здесь будут проводить местные ремесленники. При школе будет действовать научно-исследовательский центр, отдел исследований и развития туризма в грузинских винных регионах. Рассматривается возможность проведения занятий на иностранных языках, так как интерес иностранцев к грузинскому наследию растет. В 2013 году по решению ЮНЕСКО грузинская традиция выдержки вина в квеври – больших глиняных кувшинах, по форме напоминающих амфоры, попала в список культурного наследия челове-

чества. В разработке концепции школы участвовал епископ Грузинской православной церкви митрополит Авва Алавердский.

Стоимость проекта по созданию школы-мастерской составляет около 1 млн долларов (2,3 млн лари).

«Лайкнул» в Фейсбуке – выиграл вино

Первая международная лотерея грузинского вина Win!Wine стартовала в преддверии рождественских и новогодних праздников. Выиграть бутылку, а то и несколько, от лучших производителей можно не только в Грузии, но и за ее пределами.

Win!Wine – проект некоммерческий: онлайн-лотерея бесплатна как для участников розыгрыша призов, так и для партнеров-виноделов. Первых заинтересует оригинальное праздничное мероприятие, польза для грузинских виноделов – в содействии продвижению их продукции на международных рынках. Лотерея Win!Wine с точки зрения маркетинга – весьма полезный инструмент, в особенности для малого бизнеса, считают организаторы. Ведь малые винодельни и «марани», молодые предприниматели часто делают высококачественное вино, но не у всех есть средства на рекламу. А в рамках «Win!Wine» даже самый мелкий производитель может показать свой бренд: для участия ему достаточно предоставить в виде приза всего одну бутылку – минимальный «взнос».

Проект состоит из множества отдельных розыгрышей (каждый – бутылка вина определенной марки), которые будут проводиться для жителей разных стран и регионов. Для участия в розыгрыше достаточно поставить «лайк» на странице «Hvino News» в Фейсбуке и написать отклик (на любом языке) в соответствующем посте. Розыгрыш приза произойдет в режиме онлайн (пример розыгрыша приза: <https://youtu.be/K02z10VBU88>). Победитель может сразу забрать свой приз. Через каждые несколько дней организаторы планируют добавлять новые призы. Все текущие розыгрыши призов, регионы, сроки проведения будут публиковаться на страничке <http://news.hvino.com/p/winwine.html>.

НОВОСТИ

Французы выливают на землю испанское вино

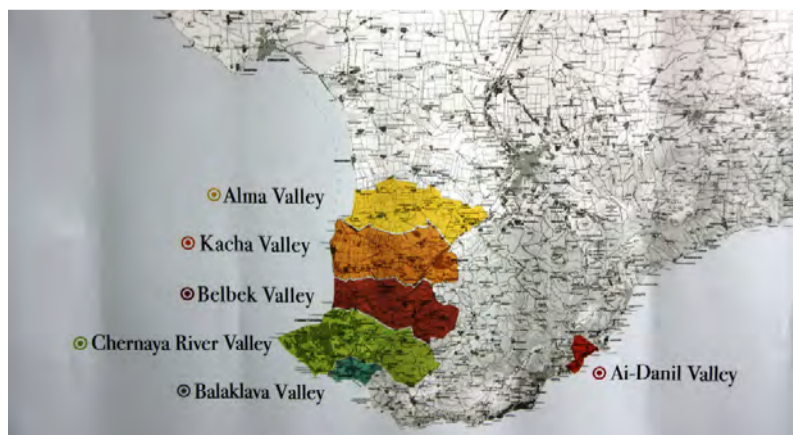
В связи с очередными нападениями на грузовики, перевозившие во Францию испанские напитки, правительство Испании выразило протест. Подобные инциденты с испанской продукцией происходят на территории Франции регулярно – «атаки» на грузовики осуществляют французские фермеры, протестующие против низких цен на испанские товары.

Два случая всего за двое суток произошли в департаментах Гар и Од (юг Франции, регион Лангедок-Руссильон): члены Комитета действия виноделов и профсоюза «Молодые аграрии Гара JA30» вылили на землю по 25 тысяч литров испанского вина. Кроме того, произошло несколько нападений на грузовики, перевозившие из Испании сок.

Как говорится в сообщении правительства Испании, эти факты, к сожалению, происходят регулярно и являются предметом озабоченности правительства Испании, поскольку «представляют собой нарушение нескольких принципов Европейского Союза, таких как свободное передвижение товаров между странами-членами и других, касающихся собственности и безопасности имущества и людей». Испания поставила в известность об инциденте Европейскую комиссию. Испанские власти направили официальный протест главам МВД и министерства сельского хозяйства Франции, призвав их принять меры, чтобы гарантировать безопасность свободного передвижения людей и товаров.

Испанский Союз малых сельхозпроизводителей и животноводов заявил, что не считает достаточным выражение «протеста» французской стороне, и потребовал от испанских властей предпринять конкретные меры, которые прекратят нападения и обеспечат свободу передвижения товаров.

КРЫМСКИЕ СОМЕЛЬЕ ПРОДВИНУТ МЕСТНОЕ ВИНО НА МИРОВОМ РЫНКЕ



В 2017 году Ассоциация сомелье Крыма намерена подготовить команду энологов, которые смогут доказать: вино, сделанное на полуострове, ничуть не уступает мировым аналогам.

Хотя эта профессия получила официальное признание только в 2015 году, когда Минтруд утвердил профессиональные стандарты для сомелье, а Ассоциация сомелье Крыма и Севастополя родилась лишь в 2016-м, здесь уже ставит перед собой амбициозные задачи. Крымчане хотят подготовить

команду профессионалов, способных сломать стереотипы и переубедить скептиков, успешно продвигая крымское вино на российском и мировом рынках. В Ассоциации сомелье состоят уже более 50 человек.

Первая в этом году «производственная практика», на которую выбрали чуть больше половины ее участников, прошла в Любимовке, в винодельческом хозяйстве «Усадьба Перовских». Сейчас здесь перерабатывают до 600 тонн винограда в год, но производство расширяется. Тодор Кацаров, главный энолог «Усадьбы Перовских», говорит, что для создания высококачественного вина нужна хорошая база – в виноделии реальные результаты получаются через 5–7 лет. «Мы стремимся сделать правильные, чистые вина, – добавляет он, – а дальше, когда уже и виноград позволяет, очень легко можем сделать «крутое

вино». Но пока «крутое» вино в понимании среднестатистического потребителя – это вино импортное. Чтобы продвигать крымский продукт как минимум на российском, а как максимум – на мировом рынке, по его словам, нужна целая система подготовки специалистов, которые смогут хорошо ориентироваться в ассортименте.

Максим Ткачиборода, президент Крымской ассоциации сомелье, напомнил о победах здешних вин на международном уровне: на выставке в Гонконге «Солнечная долина» и «Массандра» получили золото и серебро, и The Guardian хорошо отзывается о крымском виноделии. Однако со скепсисом приезжих к местному вину еще приходится бороться. Поэтому в планах профсоюза работников одной из самых молодых профессий – повышение квалификации. Возможно, скоро в Крым потянутся ценители эногастрономии.

Сомелье музея «Дом вина» из Евпатории Наталья Неронова считает, что с каждым годом крымское вино становится все более и более интересным и люди начинают верить в то, что великое будущее у крымского виноделия есть.

справка

Как сообщило Министерство сельского хозяйства Республики Крым, производство столовых вин на полуострове за 2016 год выросло на 8,8%. Крымские виноделы также произвели на 53% больше коньяка по сравнению с 2015 годом – произведено 458,9 тыс. декалитров.

По данным Крымстата, индекс промышленного производства в сельскохозяйственной отрасли составил в 2016 году 103%. В ней сосредоточена пятая часть всех промышленных предприятий республики, в которой занято более 13 тысяч человек.

НОВОСТИ

ФЕВРАЛЬСКИЕ АНТЕПРИМЫ ВИН В ТОСКАНЕ



Британские виноделы готовятся к «большому скачку»

Английские производители вина готовятся к международной экспансии – крупные компании Великобритании готовы увеличить объем экспортных отгрузок как минимум в 10 раз. Еще совсем недавно никто не предполагал, что меловые почвы южных склонов холмов, а также климат в некоторых районах Туманного Альбиона являются идеальными условиями для ведения винодельческого бизнеса. Однако, по результатам прошлого года, оборот данной отрасли в Великобритании достиг отметки в 100 млн фунтов стерлингов.

Продукция британских винодельческих компаний была удостоена сразу нескольких престижных наград: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge и проч. Сегодня британские вина представлены в элитных ресторанах и премиальных гостиницах Burj Al Arab, Ritz и др. А количество государств, импортирующих британское вино, в течение 2016 года увеличилось на треть. Перед новогодними праздниками список государств мира, куда экспортируется английское вино, пополнился Китайской Народной Республикой, Испанией и Италией.

По словам руководителя Ассоциации английских производителей вина С. Робинсона, настало время бума на британские вина. Он отметил, что растущий тренд в стрит-ритейле убедительно демонстрирует одобрительную реакцию британских потребителей, и экспортные продажи также находятся на подъеме. Эксперт уверен: ничто не мешает британским винодельческим компаниям продолжить международную экспансию на новых для себя рынках.

Знатоки и любители тосканских вин замерли в предвкушении грандиозного винного карнавала, ведь осталось менее трех недель до начала знаменитых тосканских Антеприм (anteprima – дословно «премьера»). Целых десять дней без передышки с 11 по 21 февраля будут проходить «премьеры» вин ведущих тосканских консорциумов.



Anteprime dei Consorzi: Morellino di Scansano, Montecucco, Vini Cortona, Vini di Carmignano, Valdarno di Sopra Doc, Bianco di Pitigliano e Sovana, Colline Lucchesi, Maremma Doc

В субботу, 11 февраля, во флорентийском экспокомплексе Fortezza da Basso (Фортецца да Бассо – Нижняя крепость) пройдет Антеприма вин «малых» тосканских консорциумов: Montecucco, Morellino di Scansano, Cortona, Carmignano, Valdarno di Sopra, Bianco di Pitigliano e Sovana, Colline Lucchesi e Maremma Doc (Монтекукко, Мореллино ди Скансано, Кортон, Карминьяно, Вальдарно ди Сопра, Бьянко ди Питильяно э Сована, Коллине Луккеси, Маремма DOC). Несмотря на невысокую известность среди широкой публики, многие вина из этих «малых» апелласьонов Тосканы по достоинству оценены ведущими мировыми винными критиками и представляют собой будущее итальянского и европейского виноделия.



Anteprima Chianti

В воскресенье, 12 февраля, в той же Нижней крепости во Флоренции состоится Антеприма вин общетосканского консорциума производителей Chianti (Кьянти), наверное, самого известного вина не только Тосканы, но всей Италии.



Chianti Classico collection 2017

В понедельник, 13 февраля, в своем обычном «флорентийском доме» Stazione Leopolda (Стazione Леопольда) представит свои вина консорциум великого вина Chianti Classico (Кьянти классико), первого из «большой тройки» красных вин континентальных вин Тосканы.



Anteprima Vernaccia di San Gimignano 2017

В среду, 15 февраля, в Музее современного искусства в знаменитом средневековом городке Сан-Джиминьяно пройдет Антеприма главного тосканского белого вина Vernaccia di San Gimignano (Верначча ди Сан-Джиминьяно), слава к которому пришла еще в Средние века.



Anteprima del Vino Nobile 2017

В четверг, 16 февраля, в Цитадели города Монтепульчано – жемчужине Высокого Возрождения в Южной Тоскане пройдет Антеприма Vino Nobile di Montepulciano (Вино Нobile), второго великого красного вина на основе Санджовезе в континентальной Тоскане.



Benvenuto Brunello 2017

В пятницу и субботу, 17-18 февраля, в Историческом музее Монтальчино пройдет Антеприма вина Brunello di Montalcino (Брунелло ди Монтальчино), считающегося самым ценным великим вином внутренней Тосканы, производящимся из 100% Санджовезе.

С официальным календарем мероприятий Антеприм можно ознакомиться на сайте: <http://www.anteprimetoscane.it/>

Иван Евтюхин, сомелье и лицензированный гид по Тоскане:
<http://www.toscana-tour.ru/>



16ª ANTEPRIMA VINI DELLA COSTA TOSCANA

LUCCA
REAL COLLEGIO
6-7 MAGGIO 2017

Associazione

GRANDI CRU
DELLA COSTA
TOSCANA

est
EventServiceTuscany

ANTEPRIMA VINI DELLA COSTA TOSCANA 2017

6–7 мая 2017 года в северотосканском городе Лукка, древней столице торговой республики, сохранявшей независимость с XII по XVIII век, пройдет главный в году винный праздник всей приморской Тосканы – Антеприма вин знаменитой ассоциации Grandi Cru della Costa Toscana (Гран Крю Берега Тосканы).

В праздник Антепримы (anteprima – дословно «представление») примут участие более 90 производителей, которые представят для дегустаций вина новых урожаев.

Предстоящая Антеприма, которая пройдет в Лукке во дворце Реал Колледжо (Real Collegio) 6–7 мая, станет отличным поводом познакомиться с виноделием «новой» Тосканы, ведь для дегустаций здесь будет представ-

лены более 500 «этикеток». Помимо завоевавших уже всемирную славу красных супертосканских вин, на дегустациях будут представлены великопленные белые вина Приморской Тосканы, местные спуманти – игристые вина, «оранжевые» и «недисциплинированные» вина, не следующие регламентам DOC и DOCG, а также традиционные десертные вина Пассито и Винсанто.