

WINE

Неделя

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

18+

ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 2 (2)
март 2016

НОВОСТИ



Молодые виноделы Италии встретятся в Перудже

С 23 по 25 апреля 2016 года в историческом центре города Читта ди Кастелло (Citta di Castello) в итальянской провинции Перуджа пройдет 3-я ярмарка ONLY WINE FESTIVAL, на которой будут представлены 100 малых виноделен и виноделов младше 40 лет, которые были отобраны A.I.S.

Это первая и единственная в Италии ярмарка малых виноделен и молодых виноделов. Ее организует FieraShow в сотрудничестве с Итальянской ассоциацией сомелье A.I.S., под патронажем Министерства сельского хозяйства.

Only Wine Festival – это ярмарка, где можно не только попробовать, но и приобрести выставленную продукцию. На площади Matteotti зазвучит живая музыка, и посетители отправятся в настоящий винно-кулинарный тур. Дегустации под руководством сомелье AIS – только часть программы, удовольствие от которой получат все пришедшие.

Ваучер на 5 дегустаций стоит 10 евро. В стоимость входят дегустационный бокал и подставка. На выбор – авторские дегустации от лучших сомелье Италии и мира, например чемпиона мира Луки Мартини (Luca Martini).

Еще одна новинка 2016 года – раздел ярмарки, целиком посвященный жемчужинам испанского виноделия, которые специально отобрала дирекция Only Wine Festival. Это гордость страны: D.O. и другие наименования, известные во всем мире – Rioja, Ribera del Duero, Jerez-Sherry, Cava, Priorato, Penedes, Rias Baixas, Navarra...

ЧТО НАС ЖДЕТ НА 50-й, ЮБИЛЕЙНОЙ ВЫСТАВКЕ VINITALY?



10 апреля в Вероне (Италия) стартует 50-я, юбилейная выставка Vinitaly, которая является одной из крупнейших в мире и традиционно собирает несколько тысяч виноделов и профессионалов виноторгового бизнеса со всего мира. В преддверии этого большого события главный редактор информационного агентства «Про вина» пообщался с исполнительным директором Vinitaly International и основателем Vinitaly International Academy Стиви Ким.

– Выставка Vinitaly является одним из ведущих винных мероприятий мира. Как часто российские компании принимают участие в работе выставки? Какова динамика участия наших виноделов за последние 10 лет?

– В течение многих лет один из крупнейших импортеров России – компания «Лудинг» – постоянно принимала участие в Vinitaly. Но уже три года, как среди участников выставки нет представителей из России. Необходимо отметить, что павильон Vininternational, посвященный винам из разных стран, совсем небольшой, а желающих приобрести стенд в этом павильоне очень много. Мы, конечно, работаем над этой проблемой

– Несколько лет назад Вы говорили, что «мы воспользуемся нашим главным мероприятием – «Vinitaly Россия», чтобы привлечь и разве-

дать потенциальных кандидатов на роль послов итальянского вина». Каких успехов удалось добиться в этом направлении? И сколько послов итальянского вина работает сегодня в России?

– В настоящий момент в России 3 посла итальянских вин: Николай Чащин, Вероника Денисова и Екатерина Худякова. В этом году на сертифицированном курсе Vinitaly International Academy, который состоится с 4 по 8 апреля, у нас четыре представителя из России, и мы надеемся увеличить наше присутствие в этой стране. От слов к делу: Vinitaly International недавно заключила сотрудничество с Российским конкурсом сомелье. В этом году победитель конкурса 2013 года примет участие в курсе в Вероне, а победитель этого года приедет на будущий год. Более того, с участием наших по-

слов будет организована программа для любителей вина. В своей стране послы итальянских вин смогут обучать всех желающих первому уровню VIA – Italian Wine Advocates (мы еще обдумываем это название).

– Каким критериям должен соответствовать кандидат, чтобы стать обладателем этого почетного звания?

– Чтобы стать послом итальянских вин, кандидат должен набрать на экзамене, проходящем по окончании курса, хотя бы 75 из 100 баллов. Чтобы стать экспертом – это самый высокий уровень, кандидат должен получить от 90 и выше баллов, после чего пройти устный экзамен. Что делает этот курс единственным среди множества курсов по итальянским винам – это интенсивный курс по автохтонным итальянским виноградникам, который отличается строгостью и точностью терминологии. Мы ищем послов не только в России, но и по всему миру.

– Сколько стоит участие в выставке для виноделов? Существует ли какая-то градация цен для иностранных и местных участников?

– Аренда выставочной площади стоит 188 евро за 1 кв. м плюс НДС. Иностранные участники не платят налог на добавочную стоимость, и это уже большое преимущество по сравнению с итальянскими производителями. Более того, для итальянцев стоимость увеличивается с датой регистрации, а у иностранцев она постоянная.

– Предшествующее открытие выставки OperaWine давно стало одним из важнейших событий винного мира. Какие сюрпризы ожидают его участников в этом году?

– В этом году среди виноделов, отобранных американским журналом Wine Spectator, оказалась Tenuta Il Palagio, владельцем которой является Стинг, известный певец и бывший фронтмен The Police. Его тосканское красное вино Sister moon (по названию одной из его песен) сочетает в себе Санджовезе, Мерло и Каберне Совиньон. Это вино выдерживается в дубовых бочках в течение двух лет. Таким образом, мы увидим Стинга на стенде своей компании, как и других винных производителей на OperaWine.

Продолжение на стр. 2.

СОБЫТИЯ



В Италии прошла выставка Terre di Toscana

28 и 29 февраля 2016 года в тосканском городке Лидо ди Камайоре (Италия) прошла 9-я выставка Terre di Toscana, на которой было представлено более 600 наименований вин от 130 производителей. Вместе они составили уникальную коллекцию, которая отразила престиж и особенности территории.

Выставка, как обычно, прошла в Лидо ди Камайоре (LU), в здании отеля Una Hotel, в нескольких метрах от побережья. Количество посетителей в этом году составило около 3 тыс. человек, из которых 1000 – профессиональные виноделы, журналисты и закупщики. Как и в прежние годы, на выставке были представлены новые продукты.

Участники Terre di Toscana смогли попробовать как мэйнстримовые вина: Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, так и изысканные красные наподобие Bolgheri или южных Maremma и Morellino di Scansano. В достатке были и дегустации, среди которых не менее привлекательные марки вроде Montecucco, la Val di Cornia, la Val d'Orcia, Cortona, оригинальные и удивительные Garfagnana, Mugello, Casentino, Versilia и Isola del Giglio.

В рамках выставки был представлен Golosizia, уголок региональной кухни, где проходили кулинарные шоу, беседы с посетителями, мастер-классы многообещающих и признанных шеф-поваров.

Terre di Toscana была организована командой Acquabuona.it – онлайн-проекта, который основан в 1999 году. Узнать больше об участниках и программе можно на www.terreditoscana.info

НОВОСТИ



В Аргентине прошел 10-й конкурс Argentina Wine Awards

С 14 по 19 февраля 2016 года в аргентинской провинции Мендоса проходил десятый юбилейный конкурс Argentina Wine Awards (AWA), организованный Wines of Argentina и Виноградарско-винодельческой корпорацией Аргентины (COVIAR). В этом году он прошел под девизом: «10 лет создавая будущее».

Чтобы отразить полное разнообразие аргентинских вин во всем мире и важность разнообразия рынков, были приглашены всемирно известные члены жюри, которые представляют различные страны и национальности, а также обладают обширными знаниями о мировом виноделии. В состав экспертной комиссии вошли: Маркос Флорес Тлальпан (Мексика), Янг Лу (Китай), Энтони Хисмонди (Канада), Сара Хане Эванс (Англия), Дженнифер Лук (Гонконг), Горан Клинтберг (Швеция), Пол Оббс (США), Фил Кросьер (Англия), Адолар Ермманн (Бразилия), Альберто Антонини (Италия), Хорхе Лукки (Бразилия), Патрисио Тапиа (Чили) и Вирджиния Филип (США). Из местных членов жюри можно выделить Себастьяна Цуккарди, Роберто де ла Мота, Даниэля Пи, Андреа Марчиори, Валерия Антолин, Мариано Ди Паола и Пепе Галанте.

«Национальная промышленность постоянно работала над улучшением качества, предлагая различные виды и способы переработки вина, открывая новые виноградарско-винодельческие районы. В течение нескольких десятилетий мы посвятили себя тому, чтобы познать глубину и весь потенциал нашей почвы. Наша винодельческая промышленность экспериментировала, вводила инновации и совершенствовалась, чтобы создавать блестящее будущее», — рассказал Гильермо Барци, президент Wines of Argentina.

Также были установлены новые категории призов:

Самое новаторское вино. Приз, которым были награждены авторские, экзотические и редкие вина.

Вина молодых виноградарей. Награда за признание достижений представителей виноделов нового поколения младше 40 лет.

Личность десятилетия.

Награда для человека, внесшего наибольший вклад развитие аргентинского виноделия.

Подробнее о результатах конкурса: <http://www.winesofargentina.org/ftpfiles/AWA2016/AWA%202016-%20winners.pdf>

ЧТО НАС ЖДЕТ НА 50-й, ЮБИЛЕЙНОЙ ВЫСТАВКЕ VINITALY?

Окончание, начало на стр. 1.

— Vinitaly, пожалуй, является самой посещаемой винной выставкой в мире. Уточните, пожалуйста, сколько экспонентов и посетителей было в 2015 году? И сколько ожидается в 2016-м? Возможно ли проследить динамику роста за последние 5–10 лет?

— В прошлом году было более 4 тыс. участников и более 150 тыс. посетителей, из которых третья часть — иностранные граждане. В этом году мы постараемся увеличить это количество. Вместе с тем мы постараемся улучшить и состав посетителей, сделав акцент на профессионалах винного сектора.

— В прошлом году многие эксперты и критики отмечали, что значительный наплыв посетителей, которые являются обычными любителями вина, создает серьезные неудобства для профессионалов винного рынка: экспонентов, виноторговцев, экспертов, критиков и журналистов. Писали, что оргкомитет Vinitaly уже сделал оргвыводы и в 2016-м стоит ждать изменений. Действительно ли такие изменения будут внесены? И как изменится режим посещения для простых посетителей?

— Стоит отметить, что Веронафиере сделала большие инвестиции в систему безопасности. Более того, одной из новинок этого года является значительное расширение Vinitaly and the city, события, которое развернется в самом центре города и предложит всем любителям вина целый ряд мероприятий, включая возможность попробовать лучшие вина во время концерта или продегустировать различные сочетания органических вин с качественной едой. Как я уже сказала, цель состоит в том, чтобы сделать Vinitaly более ориентированной на



участников B2B, а для потребителей организовать дегустации в городе.

— Как Верона справляется с таким большим количеством гостей? Наверняка не всем посетителям удастся разместиться в самом городе и его окрестностях?

— Верона небольшая, но она всегда была и остается очень туристическим городом благодаря своим красотам и уникальным достопримечательностям, поэтому к пребыванию туристов здесь очень хорошо подготовлены. Если вы не находите гостиницы в самом городе, вы можете остановиться в гостиницах и B&B ближайших провинций. Необходимо отметить, что в период Vinitaly всегда предусмотрен транспорт, который вас забирает на выставку и привозит обратно в отель. Совсем необязательно брать машины, наоборот, как раз они и создают пробки и затрудняют движение для всех.

— Какие новинки ожидают экспонентов и посетителей выставки? И где можно подробно ознакомиться с программой выставки?

— В этом году у нас богатая программа дегустаций очень высокого уровня. Среди этих дегустаций будут также семинары Vinitaly International

Academy, отличающиеся образовательным характером дегустаций, которые могут в особенности заинтересовать иностранных профессионалов винного бизнеса. Программу дегустаций вы можете найти на официальном сайте Vinitaly - www.vinitaly.com. Стоит отметить, что в этом году нет семинаров на Vinitaly, а только дегустации, это неслучайно, так как для семинаров по винным тематикам у нас теперь есть отдельное мероприятие в декабре wine2wine.

— Какие страны будут представлены на выставке?

— Страны-экспоненты в международном павильоне Vininternational: Грузия, Германия, Китай, Франция, Испания, Австрия, Азербайджан, Аргентина, Португалия, Сербия, Великобритания, Швейцария. К ним добавляются Хорватия и Словения, которые будут размещены в павильоне № 6.

— В чем особенности и отличия конкурса 5 Star Wines?

— Состав комиссии включает международных винных экспертов высочайшего уровня, таких как Master of Wine, Master Sommelier, сомелье ресторанов, награжденных звездой Мишлен, а также профессионалов, входящих в

сотню лучших винных журналистов и преподавателей со всего мира. Судейство будет проходить по 100-балльной системе. Вина, получившие оценку 90 и выше из 100 возможных, будут награждены премией 5 Star Wines и им будет присвоен престижный стикер 5 Star Wines с указанием присужденных баллов. А также была введена новая категория Free Wine, Wine without walls.

— Популярность выставки во всем мире привлекает разного рода компании, сотрудничество с которыми Vinitaly не подтверждает. Расскажите, пожалуйста, в чем суть этого конфликта? И как не стать жертвой мошенников?

— Чтобы не стать жертвой мошенников, необходимо проверять всю информацию на официальном сайте Vinitaly - www.vinitaly.com.

— Vinitaly уже несколько лет проводит выездную выставку в Москве. Состоится ли данное мероприятие в России в этом году? Будут ли какие-то сюрпризы в честь юбилея для российских участников винного рынка и поклонников вина?

— Я могу вам сказать с уверенностью, что Vinitaly Russia будет также и в этом году. Мы не хотели бы сейчас раскрывать все наши секреты. Продолжайте следить за нашими новостями.

— Выездная выставка традиционно проводится в Москве. Не планирует ли оргкомитет расширить географию проведения и провести данное мероприятие, к примеру, в Санкт-Петербурге или других крупных российских городах?

— В прошлом мы устраивали наше мероприятие также в Санкт-Петербурге, и возможно, что еще вернемся туда, почему бы и нет? В настоящий момент у нас есть посол итальянских вин в Санкт-Петербурге, и цель на данный момент — это открыть там курсы Vinitaly International Academy. Мы также надеемся, что в будущем нам удастся обогатиться и в других городах России.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ВИН ECORACIMO 2016

23 апреля состоится XVII Международный конкурс экологических вин EcoRacimo-2016.

Он торжественно откроется на территории старинного замка Castillo Gran Capitan de Montilla в Кордове (Испания). Срок записи для посетителей открыт до 11 апреля.

Открылась запись на Международный конкурс экологических вин EcoRacimo-2016, конкурс, официально признанный Министерством окружающей среды, морского и сельского хозяйства, которые входят в муниципалитет Кордовы, Монтильи и Экологической ассоциации (Ecovalia), с целью продвижения вина экологического производства, развития органического земледелия и уважительного отношения к природе и окружающей среде.

Этот конкурс экологических вин также призван представить потребителям виноградарско-винодельческой богатство органического земледелия, культуру вина, выгоду этих напитков, необходимость реализовывать их от-



ветственное потребление и стимулировать производителей для того в достижении наивысших уровней качества.

В этом году проводится двадцать седьмой конкурс EcoRacimo, и состоится он в Замке Castillo Gran Capitan de Montilla (Кордова) 23 апреля. Регистрация открыта для всех вин мира, разработанных из винограда экологического производства, сделанных по нормативам ЕС 834/2007 или эквивалентным им, которые были разлиты в бутылки и поступили в продажу до того, как начался конкурс.

Утверждены семь различных категорий в этом конкурсе экологических вин: белые спокойные вина, розовые спокойные вина, красные спокойные вина, игристые вина, пенные вина, ликеры, вина из ягод переспелого винограда. В свою очередь, эти категории разделяются на подкатегории и группы, чтобы отличаться между собой по способу производства и содержанию сахара:

Категория 1: белые спокойные вина.

Категория 2: розовые спокойные вина.

Категория 3: красные спокойные вина.

Категория 4: игристые вина.

Категория 5: пенные вина.

Категория 6: ликеры.

Категория 7: вина из ягод переспелого винограда.

Срок записи на EcoRacimos-2016 — до 11 апреля. Оплата квоты участника за каждый представленный образец составит 50 евро, 80 евро за два образца и 100 евро за три, четыре или пять образцов (без НДС).

На официальной веб-странице вы сможете прочитать все детали конкурса, узнать членов жюри, оценки представленных вин и врученные премии.

Серебряная премия EcoRacimo будет вручена винам, которые получат 84–89 баллов.

Золотая премия EcoRacimo — для вин с 89–93 баллами.

Специальную премию от муниципалитета Кордовы получают вина, набравшие 94–100 баллов.

Мы будем внимательно следить за развитием этого конкурса экологических вин, чтобы узнать всех награжденных участников, ведь они всегда пробуждают неподдельный интерес у всех любителей вина.

ЛУКА МАРОНИ: «В БУДУЩЕМ МЫ УВИДИМ СОТНИ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫХ ВИН ИЗ РОССИИ!»

В октябре прошлого года в Санкт-Петербурге с 4-дневным визитом побывал один из ведущих итальянских винных критиков – Лука Марони, который посетил Северную столицу по приглашению торговой компании «Аква Вита». Перед завершением своей поездки он дал интервью информационному агентству «Про вина».

– Расскажите, пожалуйста, о цели Вашего визита в Санкт-Петербург?

– Первая цель – это продвижение итальянских вин на российский рынок. Второе – понять суть русского интереса к вину. И, конечно, на первое место по сравнению с гастрономическими яствами у меня выходил интерес к винам. Я попробовал несколько российских вин, и я вижу, что качество российских вин растет и в ближайшие 15–20 лет, я думаю, мы увидим значительный скачок в качестве российского виноделия.

– Вы в России уже не первый раз. А в Санкт-Петербурге Вы впервые? Что удалось уже посмотреть, какие рестораны посетить, с какими представителями винной торговли встретиться?

– Да, это мой первый визит в Санкт-Петербург, и он прошел очень насыщенно. В рамках поездки я в течение двух дней проводил мастер-классы в Школе сомелье «Академия Вина». Также в рабочей программе состоялись посещения известных петербургских ресторанов, таких как «Мансарда», «Палкинъ», «Винсент», где я познакомился с блюдами местной кухни, а также попробовал некоторые российские вина. Перед отъездом из России мне была предоставлена честь вести гала-ужин, организованный торговой компанией «Аква Вита», в итальянском ресторане Gusto в Санкт-Петербурге. Кроме того, нельзя не отметить и обширную культурную программу, предложенную организаторами поездки. В течение 4 дней мне удалось побывать в Эрмитаже, Исаакиевском соборе и Екатерининском дворце в Пушкине.

– Всем известно, что в России есть некое соперничество Москвы и Санкт-Петербурга. Вы были в каждой из двух столиц – заметили ли вы какие-либо отличия?

– Я бы сказал, что оба города великолепны в своей красоте. У Санкт-Петербурга больше европейского стиля, а Москва – она больше русский город. Я понимаю корни вашего вопроса. У нас в Италии есть Рим, и есть Милан – и между ними извечная конкуренция. Но реальность состоит в том, что для итальянца не важно, откуда человек: из Москвы или Санкт-Петербурга – он в первую очередь россиянин.

И, на мой взгляд, русский человек способен осмелиться на большее, чем копировать чье-то блюдо. Понятно, что существуют типично русские блюда. На мой взгляд, надо понять, какое



вино предлагать вместе с типичными русскими блюдами, которые должны быть творением выдающихся русских шефов. Иными словами, я бы хотел понять, насколько творчески развиты в России шефы, могут ли они по-новому интерпретировать классику русской кухни. Я бы хотел как можно больше попробовать русских блюд, чтобы понять, как можно поиграть со вкусом, с ингредиентами.

– И подобрать сочетание с винами?

– Я сейчас не про вино, а про еду. Прото, что страна с не очень большой гастрономической историей может это дело поправить.

– Представители Консорциума Риоха уже пошли на эксперимент и сделали несколько сочетаний вин Риохи с блюдами русской кухни. Может, и Вы, как один из ведущих итальянских экспертов, предложите свои варианты сочетания лучших итальянских вин с блюдами русской кухни?

– Я вижу, что лет через 10–15 сформируется несколько российских производителей, которые будут производить шикарные российские вина. И надеюсь, что за это же время вырастет поколение новых креативных творческих русских поваров, которые сумеют возродить русскую кухню и дать ей новое прочтение. Вполне возможно, находя вдохновение в итальянской кухне или в любой другой кухне мира.

– А возможно ли подобрать какие-то сочетания блюд русской кухни с итальянскими винами?

– Возможно, потому что в русской кухне есть и супы, и макаронные изделия, и мясо, и специи. Все итальянские вина могут найти пару в русской кухне.

– Какие крупные мероприятия в Италии Вы намерены посетить в ближайшее время?

– Сначала с 13 по 15 ноября я провожу мероприятие во Фраскатти, где будут представлены лучшие вина Лацио. Затем с 20 по 22 ноября мы проводим презентацию лучших вин в музее Леонардо да Винчи в Милане. Далее мы переедем во Флоренцию, где представим лучшие вина Тосканы. На самом деле, у нас нет жесткого ограничения, и, если какой-то производитель из другого региона захочет принять

участие в выставке, мы будем только рады. Потом, в феврале, у нас будет Рим, где пройдет презентация лучших итальянских вин.

– А когда ожидать выхода Вашего гида? Он, как я понимаю, станет юбилейным?

– Его как раз сейчас печатают. Я думаю, что к середине ноября он будет уже готов.

– Ваш гид и Gambero Rosso – два лучших винных гида в Италии. Gambero Rosso третий год подряд приезжает в Россию с промотуром, и уже успели побывать и в Москве, и в Санкт-Петербурге. Не планируете ли Вы проводить что-нибудь подобное в России?

– Конечно, у меня были мысли организовать что-то подобное, но разница в том, что я независимый автор. Соответственно, я финансирую сам, из своего кармана, и печать книги, и ее издательство. Gambero Rosso часть своих средств получает от продажи рекламы. У них свой мощный телеканал и поддержка. Я же больше занимаюсь техническими вещами. Может быть, для меня не так легко организовать какое-то мероприятие за пределами Италии. Я сосредоточен больше на продвижении своей деятельности. Другое дело, когда мы организовываем какие-то вечера, как сегодняшний, с нашими партнерами, такими как компания «Аква Вита».

– Известно, что Вы являетесь консультантом крупнейших винодельческих домов. Кого Вы консультируете в нынешнем году?

– Моя роль как консультанта состоит в том, чтобы совместно с энологом-производителем сделать пробы вина еще до бутылкирования и отобрать его лучшие партии. Таким образом, мы оптимизируем аналитическое и органолептическое качество различных вин. Мои органы чувств и опыт сенсорного аналитика служат развитию и повышению качества вина. В ходе сеансов сенсорного анализа я делюсь с виноделами методикой дегустации вин, что помогает им производить как можно более consistentные, сбалансированные и целостные вина. Любый производитель, желающий воспользоваться моими услугами, может это сделать. В этом году, к примеру, я консультировал более сотни производителей из разных регионов, а за последние 25 лет работы, думаю, моими услугами воспользовались все ведущие итальянские дома.

Я также активно сотрудничаю с производителями из стран, которые развиваются в винодельческом отношении. Это Румыния, Греция, Израиль. Надеюсь в скором времени внести свою лепту в улучшение органолептических качеств замечательных российских вин.

– Ваш винный гид ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI является одним из самых авторитетных в Италии. Когда и где состоится презентация выпуска 2016 года и сколько вин участвует в отборе?

– Каждый год – и этот год не стал исключением – в гид входят около 10 тыс. продегустированных мною вин. Национальная презентация издания 2016 года по традиции состоится в Риме, 11 февраля 2016 г. в Salone delle FontaneEur.

– Расскажите, пожалуйста, как осуществляется отбор вин для Вашего гида? Сколько человек в Вашей команде и есть ли среди них известные винные специалисты? Сколько дней длится процесс дегустации и как проходит рабочий день дегустатора? Сколько вин приходится пробовать за день?

– Я делаю рассылку всем итальянским производителям из моего архива (их около 8 тыс.) с предложением выслать образцы вин для дальнейшего размещения информации об их предприятии в гиде на бесплатной основе. Есть также платная опция персонализированной информации. Все технические дегустации провожу я лично, нет никакой команды дегустаторов. Тесты проходят с понедельника по пятницу, в период с мая по август. Я приступаю к дегустации примерно в 8.30 утра и работаю до предела, без перерывов. В среднем дегустирую от 300 до 400 вин за сессию, обычно на это уходит часов пять. Естественно, работаю натащак и в ходе дегустации ничего не ем.

Окончание на стр. 4.



НОВОСТИ



В Испании выбрали лучшие моносортные вина

11 февраля в Colon Hotel Ayre Gran в Мадриде состоялся Mono Vino 2016 – конкурс испанских вин, в производстве которых использовался только один сорт винограда. На конкурс было представлено 210 вин из 24 различных сортов винограда. В финале 50 из них получили золотые медали, а 13 большие золотые медали.

Конкурс Mono Vino 2016 наглядно показывает тенденцию повышенного интереса к моносортным винам. В этом году количество заявок на участие увеличилось на 30%, а количество сортов, представленных на суд жюри, выросло на 25%.

Подробнее о результатах конкурса: <http://www.concursosdevino.com/wp-content/uploads/MEDALLERO-FINAL-2016.pdf>



Пьяченца стала столицей биологических вин

20–22 февраля в Пьяченце (Италия), в рамках выставки Sorgentedelvino LIVE, 150 итальянских виноделов и их коллеги из Франции, Испании, Хорватии, Словении и Австрии рассказали ценителям вин о разновидностях биологически чистых сортов винограда и производстве вин из них.

«Натуральное вино начинается с виноградника»: избавившись от излишних технологий и современных химикатов, виноделы сами выполняют основную работу, тщательно подбирая расположение виноградника, высаживают сорта в соответствии с климатом, заботятся о каждом растении, пока оно не пустит корни и сможет легко переносить любую погоду. Так вина становятся полезнее и вкуснее.

В рамках Sorgentedelvino LIVE 2016 более 800 изысканных вин продегустировали богатство и разнообразие в итальянском виноделии.

20 февраля в 10 часов программа открылась конференцией «Эволюция винограда и виноградников: традиционные сорта, биологическое разнообразие и селекция», которую вел Лоренцо Корино (Lorenzo Corino). 21 и 22 февраля были посвящены тематическим дегустациям под руководством Сандро Санджорджи (Sandro Sangiorgi), Вальтера Массы (Walter Massa), Паоло Рускони (Paolo Rusconi) – куратора Sorgentedelvino LIVE.

НОВОСТИ



В Швейцарии выберут лучшие вина из винограда мерло

С 22 по 24 апреля в Сьерре (Швейцария) пройдет 9-й конкурс Mondial du Merlot & Assemblages, организованный Ассоциацией VINEA. Мероприятие пройдет под патронажем Международной организации винограда и вина (OIV), Международного союза энологов (UIOE) и Союза швейцарских энологов (USOE).

Цель – привлечь внимание к особенностям и разновидностям сорта мерло, помочь производителям подчеркнуть их, продемонстрировать тенденции производства, предоставить потребителям некий ориентир.

Все, кто вовлечен в процесс виноделия – виноделы, торговцы, импортеры и другие, могут представить на конкурс свои экземпляры. Год урожая не имеет значения при условии, что было произведено минимум 1000 бутылок, а на момент подачи заявки на складах находится 500 бутылок, а для 2010 года и более ранних урожаяв – не менее 300.

Вина по категориям:

Merlot rosso puro красное, с минимальным содержанием мерло 85% (сахар max 8 г/л).

Розовое и белое Merlot, 85% мерло (сахар max 8 г/л).

Урожай 2010 и ранее (включительно), 85% мерло (сахар max 8 г/л). Коллекция с содержанием мерло минимум 51% (сахар max 8 г/л). Gran Maestro del Merlot, 3 урожая от 2000 и позднее, только красный виноград мерло (сахар max 8 г/л), наличие готовых партий необязательно.

Заявки подаются на сайте www.mondial-du-merlot.com или в письме с заполненным и подписанным формуляром по адресу:

Mondial du Merlot & Assemblages
c/o Vinea Association
улица Rue Beausite 4 - CH-3960
Сьерре (Швейцария)

Система работает по универсальной 100-балльной схеме и соблюдает международные нормы OIV для международных конкурсов. Фавориты получают золотые, большие золотые и серебряные медали. Согласно нормам Oiv, их количество не должно превысить 30% от всех участников. Золотые медалисты также получают трофей, олицетворяющий их заслуги.

Награждение состоится 18 мая 2016 г. в Цюрихе. Условия участия и регламент доступны по ссылке: www.mondial-du-merlot.com.

ЛУКА МАРОНИ: «В БУДУЩЕМ МЫ УВИДИМ СОТНИ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫХ ВИН ИЗ РОССИИ!»



Окончание, начало на стр. 3.

– Эксперты утверждают, что Лука Марони завоевал признание энологов и сомелье благодаря инновационному подходу к дегустации и оценке вин. Расскажите о нем? В чем заключаются его особенности?

– Индекс качества вина определяется тремя параметрами, которые я оцениваю с помощью органов чувств – это консистенция вина, его баланс и целостность. Основная особенность метода состоит в том, что указанные параметры измеряются также аналитически.

Это, во-первых, определяет метод как научный. А во-вторых, и этот факт фундаментален с деонтологической точки зрения, мое действие по оценке вина доступно пониманию как производителя (который выступает в качестве пассивного субъекта критики), так и потребителя (благодаря которому у всех нас есть работа). С этой точки зрения мой метод уникален. Действительно, ни один другой гид, ни один мировой критик не заявляют о своих параметрах оценки вина.

Метод очень точный и имеет ряд требований, но при этом универсально показательный, многозначительный, его легко перенять и использовать. Предлагаемый мною метод сенсорного анализа – это техника, которая позволяет любому человеку, независимо от его технической подготовки и осведомленности о вине, аргументировать то, что он улавливает органами чувств при знакомстве с содержимым любого бокала.

– Говорят, что Вы дегустируете вина в темноте и в полной тишине. Где Вы обычно это делаете и какой эф-

фект дает такая форма дегустации? Что Вы делаете, если эти условия не удастся соблюсти?

– Да, это так. Я действительно дегустирую вина в темноте и полной тишине, поскольку органы чувств работают по принципу сообщающихся сосудов. Ослабляя темнотой нагрузку на зрительный канал, я могу сфокусировать все свое воспринимающее внимание на освещенном белом столе и винном диске, чьи оттенки мне предстоит оценить. В темноте легче сохранять свою сконцентрированность более долгое время. А вот шум отвлекает от восприятия запахов. Такая форма дегустации сводит к минимуму ошибки, позволяет наиболее точно оценивать интенсивность собственных ощущений, полученных от вина (а на их основании оценивать консистенцию, баланс и целостность). Дегустировать для меня означает анализировать ощущения, оценивать с помощью интеллекта то, что уловили мои рецепторы. Фундаментальную роль в этом играют внимание и дыхание. Работая вне своего офиса, я провожу дегустации аналогичным способом, адаптируясь к условиям, хотя при этом есть небольшая вероятность потери точности в распознавании и взвешивании нюансов.

– В Италии около 10 винных гидов. Ощущаете ли Вы конкуренцию? И что, на Ваш взгляд, нужно делать, чтобы поддерживать интерес к своему изданию и сохранять его авторитет?

– Первое, что делает любой покупатель гида, это оценивает гида. Думаю, что с этой точки зрения я выдержал экзамен своих читателей, представляя в как можно более прозрачной и научной форме свою работу. Очень надеюсь,

что как производители, так и читатели оценивают мой гид по тем же параметрам, по которым я оцениваю вина – консистенция, баланс и целостность. Все 25 лет работы я стремился к одному – оценивать вино в максимально возможном приближении к его истинной сути по выделенным качественным аспектам.

– Представители Gambero Rosso уже не первый год проводят свой промотур в России. В этом году они будут представлять свой гид в ноябре в Москве. Не планируете ли Вы организовать подобную презентацию в России?

– Безусловно, мы планируем в недалеком будущем провести мероприятие I Migliori Vini Italiani (Лучшие вина Италии) в России. Это всего лишь вопрос времени.

– В десятке лучших вин 2014 г., составленном Вами, Ваши почитатели не увидели вин, которые составляют энологическую гордость Италии, а именно Бароло, Барбареско, Брунелло ди Монтальчино, Амароне, Кьянти классико. Что это? Попытка показать, что итальянское виноделие – это не только великие бренды, но и множество замечательных, но не столь известных вин, которыми Италия тоже может гордиться?

– Не в первой десятке, но перечисленные вина занимают высочайшие места и в моем рейтинге, правда, в значительно меньших количествах, чем в гидах моих коллег. Это все вопрос метода оценки. Три качественных параметра, по которым я выставляю оценки вина, хорошо известны, а вот по каким параметрам это делают другие гиды? Я использую в своей работе параметры, которые касаются исключительно органолептических качеств вина в бокале. Другие, быть может, выбирают в качестве параметров стоимость, историчность, важность, зону производства, очарование, бренд... Кто знает?

Для меня самое неизвестное вино от самого неизвестного и маленького производителя становится лучшим, если оно самое consistente, сбалансированное и целостное.

– Италия, известна тем, что в ней самое большое в мире количество автохтонных сортов винограда. Какие-то из них уже получили мировое признание. А если говорить о малоизвестных автохтонах – у каких сортов наибольший потенциал?

– У наиболее проактивных с точки зрения ароматики и фруктозности. Из красных это РукЕ (Ruche) из Пьемонта и Лакрима ди Моро д'Альба (Lacrima di Morro d'Alba); из белых – Фьяно Минутоло из Апулии (Fiano Minutolo) и Мальвазия ди Кандия Ароматика (Malvasia di Candia Aromatica) из Колли Пьячентини.

– Доводилось ли Вам пробовать российские вина? Что Вы о них можете сказать?

– Да, мне доводилось пробовать разные российские вина, я нашел их качество отличным. Я надеюсь, что в самом ближайшем будущем мы увидим появление сотен замечательных производителей вина в разных регионах России. Уверен, что авторитет российского виноделия на международном уровне будет постоянно расти.

– В одной из своих книг Вы пишете, что работа критика заключается не в том, чтобы отбить у производителя желание трудиться, а в том, чтобы указать ему на ошибки. Что бы Вы посоветовали российским виноделам?

– Критик полезен. Это дар! Он направляет разрушительную часть своего действия во благо создающей части. Если мне известен путь совершенствования, я его указываю и разделяю с другими участниками, чтобы поднять общую ценность той области деятельности, в которой мы вместе трудимся. Я объяснил производителю, чего ищет любой потребитель в вине и что происходит, когда он пробует этот напиток. Одновременно я снабдил потребителя теми же инструментами, чтобы он смог понять, каким образом и что именно оценивать в вине. Подобная универсальная осознанность чувствования, основанная на уважении к исходному фрукту – винограду, образует союз производства и потребления.

– Многие специалисты утверждают, что Вам удалось раскрыть формулу химической структуры идеального вина. Можете поделиться с нашими читателями, в чем она заключается?

– Да, это так, это сущностный результат моего метода. Чтобы вино понравилось органам чувств всех, кто его пробует, его состав с аналитической точки зрения должен быть совершенным, как и плод, от которого он берет свою жизнь, – виноград. По сути, оно должно быть consistentным, сбалансированным и целостным, иными словами, богатым экстрактами, с гармоничным вкусом, в котором уравновешены сладость, кислота и танинность, не должно иметь энологических пороков переработки (серные, уксусные, выдохшиеся, молочные и деревянные ноты) и должно быть неокисленным. Каждое описанное качество, воспринимаемое органами чувств, есть результат определенного титрования химико-физических компонентов.

Интервью подготовлено при содействии торговой компании «Аква Вита»

В МИЛАНЕ СНОВА ПРОЙДЕТ BOTTIGLIE APERTE

С 1 по 3 октября в здании Palazzo delle Stelline в Милане пройдет Фестиваль авторского вина Bottiglie Aperte, любимый всеми виноделами, который продлится 3 дня и объединит лучших итальянских производителей, известных всему миру.

Его организуют Blend Srl и Aliante Business Solution под руководством Федерико Гордини, предпринимателя и крупной персоны в миланской винной сфере (The Tank do Milano Food Week).

Начатый в 2012, за пару лет Bottiglie Aperte стал престижной площадкой для деятелей винодельческого сектора, в особенности по линии Ногеса, задающей тон в винном мире в плане рекламы и коммуникаций. Если Верона – столица винных



ярмарок, то Милан, без сомнения, столица коммерческая.

Формат Bottiglie Aperte переживал эволюцию, но преследовал одну и ту же цель: объединить под своей крышей лидеров итальянского виноделия, культовые винодельни, которые шагают в ногу со временем и требованиями потребителей, другими словами – собрать сливки винного общества.

Прошлые фестивали Bottiglie Aperte стабильно привлекали все более крупную аудиторию: десятки проверенных производителей, армия журналистов, длинный список участников.

Bottiglie Aperte отличается высочайшим качеством организации благодаря тщательно продуманной логистике (включая бокалы для профессиональных дегустаций) и партнерству с сомелье Fisar.

В НОВОМ СПРАВОЧНИКЕ О ВИНАХ СИЦИЛИИ БОЛЕЕ 100 ВИНОДЕЛЕН И 512 НАИМЕНОВАНИЙ

Вышло в свет 9-е издание справочника под редакцией Фабрицио Каррера, Джанни Джардино и Федерико Латтери, в котором 39 вин получили 5 звезд, а 10 лучших – особые премии.

Это панорама виноделия Сицилии, где обозначены вершины качества. В число 39 пятизвездочных вошло 3 наименования игристого, 7 белых, 21 красных и 8 сладких вин.

В здании отеля Grand Hotel et Des Palmes города Палермо прошла презентация нового справочника, а также присуждение премий. Суперприз в категории «Лучшее игристое» и «Лучшее соотношение цена-качество» получило Murgo

Brut Rose 2012 (Scamacca del Murgo); «Лучшее белое» – Cyane Doc Siracusa 2014 (Pupillo); «Лучшее розовое» – C'D'C' Igp Terre siciliane 2014 (Baglio del Cristo di Campobello); «Лучшее красное» – Vrucara Igt Sicilia 2011 (Feudo Montoni); «Лучшее сладкое» – Marsala Superiore Dolce Riserva Heritage Doc 1980 (Intorcia).

Суперпремии также получили: «Перспективное хозяйство» – Riofavara di Ispica (Rg); «Лучший винодел» – Сальво Фоти; «Лучшее сочетание хозяйства и территории» – I custodi delle vigne dell'Etna Марио Паолуччи и «Лучший виноградарь» – Вито Барбера, компания Hibiscus (Ustica).

Справочник вин Сицилии можно приобрести в киосках по цене 5 евро.

Doc Etna rosso San Lorenzo 2013 Girolamo Russo
Vrucara 2011 Feudo Montoni
Doc Sicilia Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon 2012
Tasca d'Almerita Neroarona 2010 Gulfi Doc Sicilia Saia
2013 Feudo Maccari Krio 2010 Curto
Scialo 2013 Cva
Doc Sicilia Lu Patri Nero d'Avola 2013
Baglio del Cristo di Campobello
Doc Sicilia Sagana 2013 Cusumano
Ceppineri 2013 Baglio Oro
Santagostino rosso Baglio Soria 2012 Firriato
Sole dei Padri 2009 Spadafora
Mandarossa Timperosse 2014 Settesoli
Doc Sicilia Kaid 2013 Alessandro di Camporeale
Tancredi 2011 Donnafugata
Barone di Serramarrocco 2012 Barone di Serramarrocco

Dolci

Doc Marsala superiore Dolce riserva Heritage 1980 Intorcia
Doc Marsala superiore riserva 10 anni De Bartoli
Doc Marsala Targa Riserva 1840 2004 Florio
Doc Malvasia delle Lipari passito selezione Carlo Hauner 2012 Hauner
Doc Malvasia delle Lipari passito 2013 Caravaglio
Doc Malvasia delle Lipari passito 2013 Fenech
Doc Passito di Pantelleria 2007 Ferrandes
Zhabib passito 2014 Hibiscus

I vini a cinque stelle

Spumanti

Murgo Brut Rose 2012 Scamacca del Murgo
Terzavia Cuvee Riserva Vs De Bartoli
Muller Thurgau Extra Dry Gorgi Tondi

Bianchi

Doc Etna bianco A' Puddara 2014 Tenuta di Fessina
Al Quasar Zibibbo 2014 Rallo
Doc Sicilia Cyane 2014 Pupillo
Doc Sicilia Grillo Parlante 2014 Fondo Antico
Marzaiolo 2014 Riofavara
Doc Sicilia Shiera 2014 Castellucci Miano
Doc Etna bianco superiore Carricante Vigna di Milo 2013 I Vigneri

Rossi

Doc Faro 2011 Palarì
Contrada C 2013 Passopisciaro
Doc Etna rosso Vigna Barbagalli 2012 Pietradolce
Doc Etna rosso Aetneus 2009 I custodi delle vigne dell'Etna
Doc Etna rosso Arcuria 2013 Graci



Международному конкурсу Challenge international du Vin исполняется 40 лет

В апреле 2016 года более 700 сомелье, специалистов, энологов, производителей, торговцев, журналистов и больших ценителей вина соберутся на 40-й Challenge international du Vin, чтобы выбрать лучшие образцы в своем классе.

Международный конкурс вин – самый старинный международный конкурс. По количеству образцов это также самый масштабный конкурс, организованный во Франции и который представляет почти 5000 вин из 35 стран! При этом дегустации проходят на протяжении 40 лет.

Международный конкурс Challenge international du Vin зародился в 1976 году. С тех пор он значительно расширил географию и увеличил число участников, успешно преодолевая испытания, которые появлялись на его пути. Так, в 2008 году этот конкурс получил сертификат ISO 9001.

Достигнув своего расцвета после дебюта 40 лет назад, Challenge international du Vin приглашает на свой сороковой день рождения Хорватию.

Хорватия насчитывает 200 сортов винограда, 30 из которых местного происхождения, и 300 зарегистрированных виноградных регионов, занимающих 33 000 гектаров, что равнозначно 1/4 всех виноградников региона Бордо. Большинство хорватских вин белые (Грашевина, Мальвазия, Пошип), остальные – красные (Плавац Мали, Бабич, Крльенак/Зинфандель) и небольшая часть розовых вин.

Несмотря на то что виноградники на территории Хорватии начали возделывать еще древние римляне, хорватские виноделы, благодаря вложению больших денежных средств в винные коллекции, смогли взять под свой контроль виноградники только около десяти лет назад. Благодаря благоприятным почвенно-климатическим условиям и человеческому труду представленные вина завоевали многочисленные медали, уровень экспорта сильно возрос, а сами вина стали появляться на самых прославленных международных салонах мира.

Помимо специального приза винам Хорватии, будут присуждены еще около 1300 медалей (золотого, серебряного и бронзового достоинства) а также ещё 18 специальных призов:

- 14 специальных наград по типу вин французских и иностранных (красное, розе, белое сухое, белое бархатистое сладкое, натурально сладкое, бренди);
- специальный приз «Эко вино»;
- два специальных приза «Блэй» и «Бур», по имени двух регионов, где зародился конкурс.

В БОРДО ПОКАЗЫВАЮТ «СОВРЕМЕННЫЕ ВАКХАНАЛИИ»

С 12 февраля по 23 мая в Бордо, в Галерее изящных искусств Бордо, проходит выставка «Современные вакханалии». Уникальная по своему замыслу, эта выставка объединяет многие виды искусства: живопись, декоративное искусство, скульптуру, музыку, танец.

Выставка объединяет сотню произведений живописи, скульптуры, графического искусства, заимствованных из известнейших коллекций, среди которых коллекция музея Лувра, Музея Родена, Малого дворца, Национальной библиотеки Франции. Диапазон от всемирных шедевров до неизданных произведений открывает новый взгляд на различия искусства девятнадцатого столетия.

Безусловно, центральным персонажем этой выставки является Вакханка, полиморфная фигура, необыкновенно чувственная и преданная жрица бога Диониса. Выставка переносит посетителей в визуальный и музыкальный мир этой богатой эпохи.

Выставка «Современные вакханалии», организованная Галереей изящных искусств, лишь вершина айсберга. Все посетители смогут поучаствовать в конференциях, кинематографических



показах, танцевальных спектаклях, концертах и многих других мероприятиях.

Что было?

В рамках этой выставки 17 и 18 марта состоялся Международный коллоквиум под председательством Адрианы Сотропа и Сары Витакка, где 15 выступающих представили результаты своих исследований по теме дионисийского вдохновения.

Также в рамках фестивальной программы в кинотеатре «Утопия» состоялись показы фильмов: «Вакханки» Джорджио Феррони (1961), «Дионис» Брайна де Пальма (1970), «Убийца» Филиппа Грандрье (2014).

25 марта на площадке Антроп в Ян состоялся показ танцевального пред-

ставления Mind a gar хореографа Антона Лашки в сотрудничестве с центром развития кинематографа Аквитании Ле Кувье.

31 марта в Музее изящных искусств в рамках выставки прошел концерт вокального ансамбля Консерватории под руководством Эдуардо Лопеса. В программу вошли произведения XIX–XX веков от Шуберта до Дебюсси.

Что будет?

7 апреля в Музее изящных искусств пройдет концерт «Вакханки в музыке XIX века» в исполнении музыкального камерного ансамбля Региональной национальной консерватории.

7 мая, по случаю европейских дней оперы «Все в оперу», оперный театр Бордо

предлагает спектакль-чтение о балете «Жизель» и фигуре вакханки. В «Гран Театре» состоится представление вакханских костюмов из коллекции Национального театра оперы Бордо.

В «Ночь музеев» можно увидеть представление на тему вакханалий от студентов школы изящных искусств Бордо, чтение и обсуждение произведений студентами университета Бордо имени Монтеня.

И, конечно же, всех ожидает... Вакханочь! Ночное представление студентов университета Бордо имени Монтеня и школы коммуникаций Бордо: чтения, представление, видео... Все это состоится во вторник, 26 апреля, в Галерее изящных искусств.

22 мая на площадке «Атлантическая мануфактура» пройдет Литературный банкет: угощения и театрализованные чтения на тему вакханалий «Банкет века» с актерами коллектива «Крипсум», которые представят свободную адаптацию «Праздника века» Никколо Амманити.

Также в программе «Современных вакханалий»: спектакль «Вакх в архитектуре», выставка «Вакх, искусство и вино на улицах Бордо», виртуальная выставка «Праздник сбора винограда в Бордо» (1909 год) на сайте библиотеки Мериадек, а также презентация фотографий регионального фонда современного искусства Аквитании.

НОВОСТИ

КИТАЙЦЫ СКУПАЮТ
30 ВИНОДЕЛЕН
В БОРДО

Джек Ма (Jack Ma), глава торговой интернет-площадки Alibaba, не первым сделал ставку на старинные французские винодельни. Однако он увеличил масштаб приобретений, которые напоминают скорее целое наступление, чем просто коммерческий ход.

Джек Ма, один из богатейших людей в Китае, посетил Бордо в прошлом году в компании других миллионеров. Они приняли совместное решение приобрести 20 виноделен до конца этого года и 30 – в 2017-м. В эту компанию входит и актриса Чжао Вэй, подруга Ма, владеющая Chateau de Senailhas и Chateau Monlot. Каков следующий шаг основателя Alibaba?

Онлайн-площадка для вино-торговли во Франции... или даже по всему миру. В зоне Бордо, по подсчетам местной газеты, через руки китайцев прошло более 50 винодельческих компаний, 100 – на юге страны. Китай занял 5-е место по объему потребляемого вина в мире, и на китайском винном рынке господствуют французы.

Недавно Джек Ма приобрел поместье Сур (Chateau de Sours) неподалеку от Pomerol и Saint Emilion, где располагается замок XVIII века и 85 га виноградников, дающих 500 тысяч бутылок в год. Он спокойно выложил 16 миллионов евро за эту компанию, основанную в 1785 г. Прежний владелец, Мартин Кражевски (Martin Krajewski), теперь довольствуется статусом консультанта.

Благодаря расположению на вершине известнякового карьера территория замка привлекательна не только благоприятными климатическими условиями и почвами известнякового плоскогорья и глинисто-известковых склонов, но и подземными карьерами, что были выкопаны еще в XVIII веке для постройки домов и замков на этих территориях.

Несложно представить, что производительность этих виноградов заинтересовала Джека Ма, у которого точно нет проблем с продажей продукции онлайн на сайте «Алибаба».

Помимо замка Сур, Джек Ма недавно стал обладателем 80 гектаров прекрасных земель в Антр-де-Мер в сердце региона Бордо в деревне Сен-Кантен-де-Барон. На территории этого поместья находится красивая постройка XVIII века и чудесные известняковые карьеры.

Эта покупка позволила Джеку Ма вступить в ряд китайский инвесторов, которые владеют уже 120 виноградными поместьями региона Бордо.



Винодельня Alma Valley сегодня является одной из самых современных в России. А в числе ее руководителей – один из ведущих винных критиков страны Игорь Сердюк. Информационному агентству «Про вина» удалось выяснить, какое отношение известный эксперт имеет к развитию крымского виноделия и что он думает о перспективах отечественного рынка вина.

– Игорь, Вы известны как винный критик, как один из ведущих российских винных экспертов, как один из первых издателей винной газеты. В последнее время Вы активно занимаетесь развитием проекта Alma Valley. Расскажите, пожалуйста, как Вы пришли в проект и какую сферу деятельности курируете?

– Я заместитель генерального директора с довольно широким кругом полномочий – потому что нас не так много. В прошлом году, когда Андрей Григорьев, генеральный директор нашего предприятия, получил предложение от инвесторов возглавить компанию, он, зная, что я могу, попросил меня ему помочь в этом деле.

Андрей довольно давно является моим другом и единомышленником, коллегой и партнером. Мы с ним познакомились, когда я еще работал в издательском доме «Витрина» и выпускал газету «Винная карта». Причем это было здесь, в Санкт-Петербурге. Мы были на одной из винных дегустаций в Питере, после нее пошли перекусить и заговорили о том, как интересно было бы сделать в России проект более высокого уровня, чем «Винная карта»... И сделали журнал Magnum, в котором он выступил как издатель, а я стал главным редактором. К сожалению, в октябре 2008 года, в силу ряда кризисных явлений, мы были вынуждены закрыть Magnum.

Затем мы вместе начали работать над проектом «Винотека.ru». В Москве у нас было три винных бутика и бар. Но и этот проект пришлось, к сожалению, приостановить. Потому что был принят ряд законов, ограничивающих рекламу алкоголя, продвижение в Интернете было жестко ограничено. И это больно ударило по нам. Плюс к тому же аренда в Москве стоит очень больших денег, и бизнес становился нерентабельным. Этот проект мы формально не закрыли, сейчас пытаемся переосмыслить его с учетом уже новых реалий. Потому что жанр винотеки и винного бара является очень перспективным.

Московский офис Alma Valley будет совмещен с таким винным баром, и я думаю, что похожие бары и винотеки будут открыты еще в некоторых местах, кроме нашего офиса, и в Москве, и в Крыму. Это все мы пытаемся осмыслить и идем к цели постепенно. Опыт работы в винотеке очень важен...

Так что я занимаюсь много чем: от общей концепции проекта, который мы пытаемся сформировать, до некоторых технических деталей.

– То есть Ваша должность не заключается в чем-то одном: директор по маркетингу или директор по продажам?

– Приходится заниматься много чем. Это новый проект, несмотря на то что он начался несколько лет назад. Но вот сейчас, с выходом на рынок, приходится решать сразу много вопросов, и во многое приходится влезать самому.

– Что касается проекта Alma Valley, Вы вошли в него в прошлом году, то есть вместе с Андреем, или он был чуть раньше?

– Андрей, естественно, был чуть раньше, потому что он лично знаком с людьми, которые инвестировали в этот проект. Собственно, он от них получил предложение и, сформировав свою концепцию входа в проект, предложил место мне. Проект был настолько интересен, что отказаться было невозможно.

– Винодельня Alma Valley расположена в Крыму. Как часто приходится там бывать?

– Я был там еще вчера утром. Я бываю там от четверти до трети моего рабочего времени в месяц. Как минимум одну неделю из четырех я бываю в Крыму и хотел бы бывать там больше, но сейчас, в момент вхождения в рынок, я должен быть и здесь.

– А на другие проекты хватает времени?

– Я не перестал писать, у меня сохранились авторские колонки в журнале Forbes, в журнале Top Flight, в приложении к газете «Ведомости» – «Как потратить?», в журнале Simple Wine News, в котором я до сих пор являюсь еще и председателем дегустационного жюри. Это тоже важная часть моей работы, которой я сейчас, к сожалению, должен уделять меньше времени.

– Вы работаете вместе с Артуром Саркисяном над его гидом?

– Нет. Но я считаю, что Артур делает очень нужное дело, и снимаю перед ним шляпу, потому что он взялся за разгребание Авгиевых конюшен. Российское виноделие – не розовый сад. Оно больше похоже на запущенный сад, в котором приходится сейчас наводить порядок. Артур у нас, по сути, такой садовник, которому приходится выступать арбитром среди людей, которые, может быть, даже не совсем привыкли, чтобы над ними был какой-то арбитр. Это менталитет, который пока еще есть далеко не у всех, но который еще надо воспитать в нашем виноделии. Хотя в мировой практике понятие винного критика, ведущего винного гида давно существует. А вот нам... что в пору Лондону, то рано для Москвы.

– С того момента, как Крым вошел в состав РФ, на рынке появилось большое количество так называемого «крымского вина», которое таковым не является и изготовлено

ИГОРЬ СЕРДЮК: «ПЛОХ ТОТ ВИНОГРАДАРЬ, КОТОРЫЙ НЕ МЕЧТАЕТ ОДНАЖДЫ СДЕЛАТЬ СВОЙ PETRUS»

из виноматериалов низкого качества и неизвестного происхождения. Возможно ли как-то отрегулировать эти потоки?

– Я, безусловно, за то, чтобы возможности продавать вино под этикеткой «Крымское» у тех, кто покупает виноматериалы не в Крыму, были ограничены. Я считаю, что крымское вино должно быть действительно крымским. Я знаю, как трудно выращивать виноград, каким трудом это дается. Мы сейчас как раз собираем виноград, и я вижу, какой это тяжелый труд – собирать виноград вручную. Почему же труд этих людей, виноградарей, крестьян и агрономов, не должен быть оценен? И я не понимаю, почему на бренде «Крымские вина» должны зарабатывать те, кто разливает виноматериалы непонятного происхождения. В результате происходит дискредитация крымских вин.

Поэтому я поддерживаю усилия, которые сейчас только начинает прилагать наше государство, чтобы ограничить возможность продавать нероссийское вино под российскими брендами. И некрымское вино – под крымскими брендами.

Во всем мире налицо перепроизводство вина, поэтому свободного недорогого виноматериала сейчас много, и понятно, какой виноматериал сюда попадает... Зачем это? Чтобы напоить алкоголиков? Если вы берете дешевый виноматериал в одной из стран дальнего зарубежья, так и назовите его: «Дешевое французское», «Дешевое испанское», «Еще более дешевое южноафриканское»... Зачем называть это гордыми именами «Российское» или «Крымское»?

– Было бы хорошо, если бы это было закреплено на законодательном уровне.

– Да, мы будем всячески поддерживать движение за защиту наименований по происхождению в России.

– Но система терруаров у нас еще не сформировалась?

– Она формируется. Дело в том, что во Франции, в Италии и в других традиционных винопроизводящих странах она тоже не окончательно сформирована. Мы знаем, что в Испании, в Италии, в меньшей степени во Франции эта система формируется в соответствии с конъюнктурой рынка, с потребностями потребителя и производителя. В России мы переживаем исторический момент начала ее формирования. Нам приходится догонять.

С другой стороны, мы можем учитывать опыт стран, которые этот процесс уже прошли. Учитывать какие-то природные, социальные, географические, геополитические и прочие аспекты, чтобы не наступить на грабли, на которые многие наши коллеги наступали. Это вопрос серьезный, к нему надо подойти с учетом, в первую очередь, интересов производителей и потребителей.

Но главное – сделать так, чтобы производители вина из своего винограда были более защищенными. Чтобы

честный земледелец был защищен. Потому что виноделие начинается на винограднике, и люди, которые работают на своей земле, должны быть защищены от опасностей развивающегося рынка, от недобросовестной конкуренции, от угроз макроэкономических и политических...

– По Вашему прогнозу, когда эта система может у нас сформироваться?

– Она не может, она должна сформироваться в ближайший год. У нас нет времени. Мы не должны детально копировать модели других стран. У нас есть свои очень важные интересы. Понятно, что опыт надо изучать, но нам нужно создать свою систему, которая способствовала бы становлению отрасли и защитила бы потребителя от подделок, а производителя – от недобросовестной конкуренции и угроз экономического и геополитического характера.

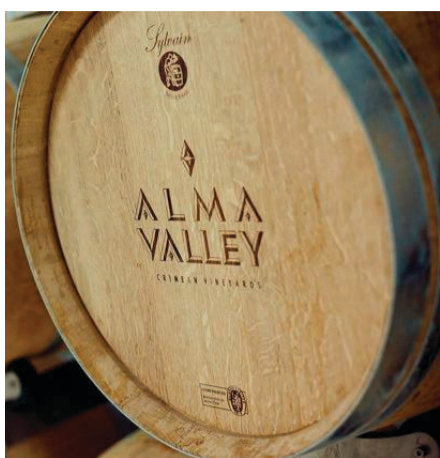
– В этом году на рынке наметились игроки, которые активно скупают земли и инвестируют в развитие виноградарства. На Ваш взгляд, этот процесс будет набирать силу или нет? И от чего это зависит?

– Это зависит от очень многих факторов: от налоговой политики государства, от формирования конъюнктуры рынка. Если производитель, работающий на своем винограднике, будет иметь налоговые привилегии, то, безусловно, этот процесс продолжится. Вот проезжаете вы, например, путем «из варяг в греки» и видите, как много у нас ничьей земли. Даже на юге, где, казалось бы, благодатный край, как много там заброшенной, не обрабатываемой никем земли! Потому что это тяжелый труд. А если вы покупаете землю под виноградники, вы только через год-другой сможете посадить туда саженцы. И еще только года через четыре-пять у вас появится первый урожай. То есть понимаете, насколько лет вы замораживаете вложенные деньги. Конечно, этому надо способствовать, и только государство это может сделать.

– Однако, несмотря на все существующие сложности, у нас в стране возникают очаги гаражного виноделия даже в нетрадиционных для этого районах, например в Волгоградской и Воронежской областях, есть общество гаражистов в Центрально-Черноземном районе и даже на Алтае. Насколько эти регионы в ближайшее время могут играть сколько-нибудь заметную роль на рынке?

– Чтобы об этом сказать, нужно исследовать природно-климатические условия. Пока достаточной информации на этот счет нет. Но главное в этом деле – не подавлять инициативу людей, творческих, ищущих, влюбленных в виноделие, а наоборот, этому способствовать. Ведь я так говорю о виноделии не только потому, что я люблю вино... Нет, конечно, вино – замечательный тонкий вкусовой продукт, который близок по своей природе к искусству.

Продолжение на стр. 7.



ИГОРЬ СЕРДЮК: «ПЛОХ ТОТ ВИНОГРАДАРЬ, КОТОРЫЙ НЕ МЕЧТАЕТ ОДНАЖДЫ СДЕЛАТЬ СВОЙ PETRUS»

СОБЫТИЯ

ANTEPRIMA
Sagrantino 2012

22 - 23 febbraio 2016
MONTEFALCO (PG)

В Монтефалько попробовали Сагрантино 2012 года

22 и 23 февраля 2016 года в Монтефалько прошла Anteprima Sagrantino-2012, на которой для журналистов, рестораторов и закупщиков, наряду с винами Сагрантино урожая 2012 года была представлена коллекция и других местных вин, готовых к продаже.

«В бокале Сагрантино сплетены старинные художественные мотивы Монтефалько, что придает вину особую культурную ценность, – рассказал Amilcare Pambuffetti (Амилькар Памбуфетти), директор Консорциума. – Ценность, которую мы хотим обогатить, год за годом давая возможность деятелям искусства, ресторанной сферы и других заново рассказать на языке вина старую легенду».

В программе было заявлено 4 конкурса, посвященных культуре знаменитого умбрийского винограда и организованных Консорциумом вин Монтефалько: Etichetta d'Autore 2012 (авторская этикетка), Sagrantino nel piatto (Сагрантино на тарелочке), Miglior Carta dei Vini Montefalco (лучшая карта вин Монтефалько) и Gran Premio del Sagrantino (Гран-при Сагрантино).

4 конкурса подтвердили намерение консорциума объединить вино, искусство и культуру.

Etichetta d'Autore 2012 – конкурс для художников со всей Италии, которым исполнилось 18 лет. Им нужно было представить свое видение Montefalco Sagrantino DOCG. Победитель был награжден 22 февраля, а его этикетка в итоге окажется на бутылках этого вина урожая 2012 года.

1. Tommaso Filighera – Prosit!
2. Bruno Bruni – Vento Colorato
3. Arianna D'Agostino – Il Sorriso

Расширил свои рамки и конкурс национальной кухни Sagrantino nel piatto. Шеф-повара соревновались в изобретении рецептов на основе Сагрантино: закуски, десерты, первые и вторые блюда, которые были представлены на суд жюри 22 февраля.

Новинкой программы стал Miglior Carta dei Vini Montefalco, конкурс лучших винных карт в ресторанах Умбрии. Любая винная карта представляет собой не просто гармоничный набор вин, наилучшим образом сочетающихся с блюдами, но и является визитной карточкой ресторана. Консорциум вин Монтефалько впервые вручил эту премию тому, кто стал лучшим проводником винной культуры края. 8-й конкурс Gran Premio del Sagrantino включал в себя состязание профессиональных сомелье. Трое лучших боролись за гранты консорциума на получение технического образования.

Окончание, начало на стр. 6.
Трудно не любить вино, если вы любите что-то прекрасное...

Но я говорю о том, что это, при разумном, рациональном использовании, очень важный способ поднять рентабельность сельхозпроизводства. Если просто сравнить цену килограмма винограда с ценами на лучшие вина мира, вы увидите, какой фантастический потенциал имеет виноделие, какая колоссальная добавочная стоимость скрывается в винодельческом процессе. От цены винограда меньше, чем одна условная единица за килограмм, вы получаете до тысячи условных единиц за одну бутылку. И число таких образцов в винном мире с каждым годом увеличивается.

Значит, эта дорога открыта перед каждым, кто поставит перед собой цель. Плох тот солдат, который не мечтает стать генералом. Плох тот винодел, который не мечтает сделать однажды свой Petrus. И на это требуется не такой уж большой период. Если мы посмотрим на тот же самый Petrus – это два поколения. Слава этой винодельни связана с образом Кристиана Музкса. Сейчас он передает дела своему сыну, но является активным участником процесса до сих пор. Так вот, он еще у своего отца спрашивал разрешения продать партию Petrus по цене 8\$ за бутылку. Это было полвека назад. Сейчас бутылка Petrus стоит от тысячи евро за бутылку. Это за полвека! Когорта лучших виноделов и винных критиков и сформировала тот лавинный спрос на вино, который и привел к существующему уровню цен.

– А если спроецировать подобную историю на наш рынок, из наших виноделов в ближайшее время кто-нибудь сможет выйти на такой уровень?

– А почему нет? Вот посмотрите: на наших глазах российские вина, кото-

рые мы десять лет назад еще не знали, сегодня выигрывают конкурсы, получают золотые медали, признаются мировыми экспертами как полноценные. То есть за десять лет уже пройден путь к признанию. Эти самые талантливые люди делают сейчас вина, которые вызывают восхищение международных критиков.

– Сегодня многие говорят, что сейчас самое время «пободаться» с поставщиками импортных вин. Могут ли российские виноделы заместить хотя бы какую-то часть импорта?

– Для этого у нас элементарно нет такого количества готовых виноградников. Российские производители вина, если отнять у них балковые вина, которые они выдают за российские, пока не больше чем на одну треть могут обеспечить потребности рынка.

– Многие известные российские винодельни тоже не чужаются импортных виноматериалов не самого высокого качества. Они не боятся того, что они дискредитируют свои вина, свой бренд?

– Мы найдем не один и не два примера того, как наиболее доступные «российские» вина делаются из покупного виноматериала. Надо спросить тех людей, боятся они или нет. У тех виноделов, кто закупает импортные виноматериалы, есть замечательные вина, сделанные из своего винограда. Но они признают, что они покупают и балк тоже. Насколько им это важно с точки зрения стратегии – спросите у их стратегов. Я считаю, что это скорее тактический интерес. Они просто не могут это рассматривать всерьез, как стратегический интерес.

Я как представитель винодельни, которая опирается исключительно на собственный виноград, могу сказать, что все вина Alma Valley, которые сейчас есть в продаже, сделаны из нашего собственного винограда. Хотя мы не

исключаем в дальнейшем закупку винограда у наших соседей по терруару.

– В свете последних событий, связанных с существенным ростом курсов валют, заметно падает потребление на винном рынке. На Ваш взгляд, к чему в итоге это может привести?

– Надо быть более гибким, надо активнее и более гибко реагировать на изменяющуюся конъюнктуру. Я знаю, что это не так просто, потому что у нас государство позаботилось о том, чтобы алкогольный рынок был наиболее консервативным. То есть какая-то оперативная, гибкая реакция на изменение экономической ситуации, она не очень возможна. Это проблема.

– Но что в такой ситуации делать потребителю? Ведь угнаться за столь стремительным ростом цен на качественные вина просто невозможно.

– Уровень цен на вино довольно легко регулируется государством. В этой цене очень много налогов, очень много арендной платы, причем как на уровне производства и дистрибуции, так и на уровне розницы. А это все в конечном итоге входит в цену. Налоги, какие-то подзаконные акты, инспекции всевозможные, так называемые контрольные органы, которые на самом деле никакой гарантии не предоставляют, в то время как за каждую бумажку берут свои проценты. В конце концов, коррупционная составляющая – ведь это тоже в цене.

Давайте задумаемся: наше государство хочет, чтобы народ пил вино, или ему нужно, чтобы народ хлестал дешевую, неизвестно где произведенную водку? Если государство, конечно же, заботится о виноделии. А мы видим, что сейчас на самом высоком уровне есть интерес к виноделию. Надо отметить, что первые лица государства сегодня появляются на винодельческих хозяйствах. Это приятный личный пример, с виноделия снимается этакая

маргинальность. Ведь до сих пор о виноделах вытирали ноги, говорили, что вино вредно. Это все, как минимум, лукавая неправда, как максимум – это просто диверсионная ложь.

– По сообщениям СМИ, в Италии за последние два года благодаря активному развитию интернет-магазинов продажи вина увеличились более чем на 30%. Как, на Ваш взгляд, будет развиваться ситуация с онлайн-торговлей у нас в стране?

– У нас слухи ходят, что разрешат. Но, видимо, кому-то не очень хочется разрешать интернет-торговлю, потому что это лишит кого-то своих дивидендов. Это серьезно ломает существующую цепочку продаж. По сути, продажи через интернет приведут к повышению доступности вина. Однако я думаю, что есть лобби, которое не заинтересовано в том, чтобы вино стало доступным.

– Но наш потребитель не может приобрести вино и в иностранных интернет-магазинах?

– Да, потому что на этом пути у нас таможня и другие формальности. Но мы же говорим о том, что российские производители должны быть в каком-то приоритете. Думаю, что в этом вопросе неплохо быть чуть-чуть патриотом. Мы должны поставить российского производителя при прочих равных условиях, без запретительных налогов и пошлин немного выше. Разрешите российскому производителю быть ближе к потребителю. Потому что знаете, как труден путь вхождения в розницу. Не у всех российских производителей есть бюджеты на покупку своего места на полках магазинов.

– Но ведь на то и щука, чтобы карась не дремал. Взять, к примеру, футбол, где без конкуренции со стороны легионеров наши футболисты совсем бы разленились. Не боитесь, что отсутствие конкуренции на винном рынке негативно скажется на нашей винодельческой отрасли?

– Я против того, чтобы запретить импорт вина, это неразумно. Нам, безусловно, надо учиться у иностранцев, потому что это мировая классика. Это все равно что музыкантам запретить слушать мировую классическую музыку – ну и что, кто тогда будет слушать музыку вообще.

– Как Вы считаете, что будет с нашим виноделием года через три-четыре?

– Мы оптимисты, поэтому мы думаем, что все будет хорошо. Хотя легко – точно не будет. Виноделие – не простая наука. Я бы так сказал, там все дается с трудом, как и в любой истинной науке. Говорят, «грызть гранит науки». Так вот я считаю, что гранит винной науки разгрызть непросто во всех смыслах: и в научном, и в бытовом, и в социальном. Но виноделие – одна из древнейших областей применения человеческих знаний и одна из сакральных областей человеческой деятельности, освященная не одной религией. Поэтому я уверен в том, что виноделие того заслуживает.



WINE SPECTATOR ПРЕДСТАВИЛ ТОП-100 ВИН ИТАЛИИ

OperaWine
FINEST ITALIAN WINES
100 GREAT PRODUCERS

Американский журнал Wine Spectator, который считается «винной библией», подготовил этот список при сотрудничестве OperaWine. Последнее – мероприятие, объединяющее производителей, специалистов и поставщиков вина и пройдет 10 апреля во дворце Palazzo della Gran Guardia в Вероне. По мнению редакторов, представленные на суд гурманов дебютанты по праву будут включены в категорию жемчужин итальянского виноделия.

Наибольший резонанс на данный момент вызвало творение Стинга, Il Toscana Sister Moon 2011. Певец уже на протяжении десяти лет занимается виноделием вместе со своей супругой Труды Стайлер.

La Top 100 italiana di Wine Spectator

ABRUZZO

Binomio – Montepulciano d'Abruzzo 2010
Masciarelli – Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 2008

BASILICATA

Casa Vinicola D'Angelo – Aglianico del Vulture 2012
Re Manfredi – Aglianico del Vulture Re Manfredi 1998

CALABRIA

Ippolito 1845 – Ciro Ripe del Falco Riserva 2001
Librandi – Val di Neto Gravello 2012
Odoardi® – Calabria GB 2013

CAMPANIA

Feudi di San Gregorio – Irpinia Serpico 1999
Galardi – Roccamonfina Terra di Lavoro 2011
Mastroberardino – Taurasi Radici Riserva 2006
Terredora – Fiano di Avellino CampoRe 2011

EMILIA ROMAGNA

Drei Dona – Tenuta la Palazza – Sangiovese di Romagna Superiore Pruno Riserva 2008
Lini 910 – Vino Spumante Metodo Classico In Correggio 910 Rosso 2004
Medici Ermete & Figli – Lambrusco Concerto (20th Anniversary Limited Edition red label) 2013

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann – Venezia-Giulia Dreams 2012
La Tunella – Friulano Friuli Colli Orientali Col Livius 2011
Livio Felluga – Colli Orientali del Friuli Terre Alte 2008
Marco Felluga – Russiz Superiore – Collio Col Disore 2003

LAZIO

Falesco – Lazio Montiano 2011

LIGURIA

Lvnae Bosoni – Vermentino Colli di Luni-Liguria Black Label 2014
Terre Bianche – Rossese di Dolceaqua Bracco Arcagna 2012

LOMBARDIA

Bellavista – Extra Brut Franciacorta Gran Cuvee Pas Opere 2005
Ca' del Bosco – Franciacorta Cuvee Annamaria Clementi Riserva 2005
Nino Negri – Valtellina Sforzato 5 Stelle 2005

MARCHE

Umani Ronchi – Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra Vecchie Vigne 2012

MOLISE

Di Majo Norante – Molise Don Luigi Riserva 2012

PIEMONTE

Azienda Agricola Giuseppe Mascarello e Figlio – Barolo Monprivato 2001
Braida di Giacomo Bologna – Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2010
Bruno Giacosa – Barolo Le Rocche del Falletto Riserva 2007
Casa E. di Mirafiore – Barolo Lazzarito 2008
Cavalotto – Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2008
Ceretto – Barolo Bricco Rocche 2005
Damilano – Barolo Cannubi 2011
Elvio Cogno – Barolo Ravera 2006
Gaja – Langhe Sperss 2011
Massolino – Vigna Rionda – Barolo Vigna Rionda Riserva 2005
Poderi Aldo Conterno – Barolo Romirasco 2005
Renato Ratti – Barolo Rocche 2004
Sandrone Luciano – Barolo Le Vigne 2006
Scavino Paolo – Barolo Bric del Fiasc 2006
Vietti – Barolo Ravera 2011

PUGLIA

Gianfranco Fino – Primitivo di Manduria Es 2012
Masseria Li Veli – Aleatico Salento Passito 2008
Schola Sarmanti – Nardo Nerio Riserva 2012
Tormaresca – Aglianico Castel del Monte Bocca di Lupo 2011

SARDEGNA

Agripunica – Isola dei Nuraghi Barrua 2012
Argiolas – Isola dei Nuraghi Turriga 2010
Tenute Dettori – Romangia Red 2011

SICILIA

Cusumano – Sicilia Sagana Tenuta San Giacomo 2011
Donnafugata – Passito di Pantelleria Ben Rye 2010
Planeta – Noto Santa Cecilia 2011
Tasca d'Almerita – Nerello Mascalese Sicilia Il Tascante 2012

TOSCANA

Altesino – Brunello di Montalcino Montosoli 2010
Avignonesi – Vino Nobile di Montepulciano Grandi Annate 2011
Banfi – Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva 2008
Barone Ricasoli – Chianti Classico Castello di Brolio 2006
Bibi Graetz – Toscana Colore 2008
Biondi Santi – Tenuta Greppo – Brunello di Montalcino Tenuta Greppo 2008
Carpineto – Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2007
Casanova di Neri – Brunello di Montalcino Cerretalto 2008
Castellare di Castellina – Toscana I Sodi di San Niccolo 2011
Castello d'Albola – Chianti Classico Riserva 2010
Castello di Ama – Toscana L'Apparita 2008
Castello di Fonterutoli – Toscana Siepi 2006
Castello di Volpaia – Chianti Classico Riserva 2012
Felsina – Toscana Fontalloro 2011
Fontodi – Colli della Toscana Centrale Flaccianello 2007
Frescobaldi – Chianti Rufina Nipozzano Vecchie Viti Riserva 2012
Le Macchiole – Toscana Paleo Red 2008
Marchesi Antinori – Chianti Classico Badia a Passignano Riserva 2007
Mastrojanni – Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007
Ornellaia – Bolgheri Superiore Ornellaia 2002
Petrolo – Val d'Arno di Sopra Boggina 2012
San Felice – Toscana Vigorello 2011
Siro Pacenti – Brunello di Montalcino 2007
Tenuta di Nozzole – Toscana Il Pareto 2010
Tenuta Il Palagio – Toscana Sister Moon 2011
Tenuta Il Poggione – Brunello di Montalcino 2007
Tenuta San Guido – Bolgheri-Sassicaia Sassicaia 2012
Tenuta Sette Ponti – Toscana Oreno 2012
Valdicava – Brunello di Montalcino Madonna del Piano Riserva 2006

TRENTINO-ALTO ADIGE

Cantina Terlano – Sauvignon Alto Adige Terlano Quarz 2013
Elena Walch – Alto Adige Beyond the Clouds 2013
Ferrari Trento – Extra Brut Trento Riserva Lunelli 2006
Hofstatter Tenuta – Gewurztraminer Alto Adige Kolbenhof 2013

UMBRIA

Arnaldo Caprai – Montefalco Sagrantino 25 Anni 2010
Lungarotti – Torgiano Rubesco Vigna Monticchio Riserva 1977
Tabarrini – Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2010

VALLE D'AOSTA

Maison Anselmet – Chardonnay Valle d'Aosta Eleve en Fut de Chene 2013

VENETO

Allegrini – Amarone della Valpolicella Classico 2010
Bellenda – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore S.C. 1931 2006
Bertani – Amarone della Valpolicella Classico 1964
Bisol Viticoltori in Valdobbiadene – Dry Valdobbiadene Superiore di Cartizze 2014
Cesari – Amarone della Valpolicella Bosan 2000
Fratelli Tedeschi – Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007
Graziano Pra – Soave Classico Monte Grande 2011
Masi – Amarone della Valpolicella Classico Mazzano 2007
Pieropan Leonildo – Soave Classico La Rocca 2011
Suavia – Soave Classico Monte Carbonare 2013
Tommasi Family Estates – Amarone della Valpolicella Classico 2008
Zenato Azienda Vitivinicola – Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato Riserva 2008

Wine Spectator

I VINI
D'ITALIA
2016

L'Espresso

Винный гид ESPRESSO меняет команду

Винный гид ESPRESSO прекращает свое существование в нынешнем виде, и у него уже появились новые кураторы. Ими станут **Антонио Паолини (Antonio Paolini)** и **Андреа Гриньяффини (Andrea Grignaffini)**, которые займут место **Фабио Риццари (Fabio Rizzari)** и **Эрнесто Джентили (Ernesto Gentili)**. Вместе с ними издание также покидает целая команда сотрудников и дегустаторов.

«Это будет не совсем справочник, и он будет называться I Vini dell'Espresso (Вина Espresso)», – рассказал Энцо Виццари. По его словам, новый проект будет официально представлен в конце месяца, а выход планируется на осень. Принципиальным нововведением может стать отмена традиционного разделения вин и виноделен по регионам. Произойдет сокращение редакционного состава, работавшего на протяжении 13 лет.

Эрнесто Джентили в свою очередь, рассказал «о добрых отношениях с Espresso, о взаимном доверии, поэтому, как ему кажется, разрыв мог произойти более элегантно». В высоких кругах мотив не раскрывается. Виццари всего лишь позвонили и сказали, что таков выбор дирекции. Считается, что всему виной снижение объема продаж последнего выпуска. К тому же интернет-издания уже в течение многих лет вытесняют печатные аналоги. Но это явно не вина редакторов или других сотрудников, которые теперь остались без работы. Проблема, возможно, в неспособности скорректировать политику редакции в соответствии с технологиями и новыми способами работы с материалом.

В отношении продаж Джентили рассказывает: «Бумага явно потеряла свой блеск, но если принять некоторые меры, например, перевести издание на английский или японский для вывода на международный рынок, будущее не выглядит таким уж мрачным».

Мнение Виццари о причинах закрытия предельно ясно: «В последние годы справочник уходил только в минус. Директор и главный редактор считали позволительной такую роскошь. Но будь то вопрос бюджета или концепции, пришло время принять решение о смене стратегии. Мы сделаем кое-что совершенно иное, и смену команды считаем уместной».

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 для участников винного рынка.