

# WINE

## Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 6 (6)  
2016

### НОВОСТИ

Городской винный фестиваль WineJet  
17–19 ноября 2016  
Санкт-Петербург



#### В Санкт-Петербурге пройдет выставка «Вино. Сделано в России»

19 ноября в Санкт-Петербурге в рамках 3-го городского винного фестиваля WineJet состоится винный салон «Вино. Сделано в России». Мероприятие будет проходить во Дворце Сюзора – первом дворце, созданном как пространство для событий различного уровня, масштаба и повода.

Винная выставка «Вино. Сделано в России» определяет вектор развития российской винной культуры, продвигая лучшие вина и повышая уровень их качества. Мероприятие пройдет в дружеской атмосфере, вы сможете познакомиться с известными виноделами России и продегустировать их вина. Винный салон «Вино. Сделано в России» рассчитан на любителей, на профессионалов виноторгового бизнеса, винных критиков и журналистов, сомелье, а также других профессионалов винного сектора.

Участники салона:

- Alma Valley
- Дом Валерия Захарьина
- Золотая Балка
- Фанагория
- Лефкадия
- Саук Дерев
- Domaines Burnier
- Юбилейная
- Имение «Сикоры»
- Кубаньвино
- Chateau Cotes de Saint Daniel
- Абрау-Дюрсо
- Вина Ведерников
- Усадьба Дивноморское

Также в рамках выставки будет представлен санкт-петербургский пивной бренд «Бакунин»  
Количество мест ограничено. Попастъ на событие можно по предварительной регистрации.  
<http://wine-cityguide.ru/vinnaya-vystavka-vino-sdelano-v-rossii>.  
Стоимость участия: 500 рублей.  
Начало: 19 ноября в 15:00.  
Адрес: Санкт-Петербург, Гороховая ул., 47.

## ХОСЕ ЛУИС САНЧЕС: “МЫ ГОТОВЫ ПОДЧЕРКНУТЬ ТЕРРУАРНОСТЬ ВИН РИОХИ!”

В 2015 году на Профессиональном салоне вин региона Риоха в Санкт-Петербурге генеральный директор Consejo Regulador D.O.Ca. Rioja – Хосе Луис Лапуэнте Санчес (Jose Luis Lapuente Sanchez) посетовал, что после девальвации рубля продажи на российском рынке перестали расти и даже пошли на спад. Спустя год мы решили выяснить, удалось ли винам Риохи вернуть утраченные позиции, каковы перспективы продвижения риоханских вин на российском и мировом рынках и какие нововведения консорциум готовит в самое ближайшее время?



Это интервью также интересно тем, что разговор, начатый в конце сентября в Санкт-Петербурге, мы продолжили в штаб-квартире Consejo Regulador D.O.Ca. Rioja в городе Логроньо, где группа российских журналистов побывала в рамках пресс-тура, организованного руководством консорциума.

– В прошлом году Вы говорили, что в связи с девальвацией рубля объемы продаж на российском рынке просели. Как обстоят дела в этом году? Удалось ли восстановить эти продажи и насколько они близки к

докризисным временам?

– Когда мы закрыли 2015 год, вы правы, у нас было падение продаж. Но сегодня мы видим, что ситуация стабилизировалась. Сейчас у нас великоколепная продажа, начинается огромный рост. Я бы привел Вам 2 цифры. Из 50 виноделов, которые были представлены в России до кризиса, все продолжают продавать свое вино в России. И мы можем сказать, что мы уже вышли на цифры 2014 года, когда был подъем потребления.

(Продолжение на стр. 2.)

### СОБЫТИЯ



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

#### Виноделы Франции вновь посетили Россию

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

Организатором мероприятия уже на протяжении многих лет выступает представительство по торговле и инвестициям Посольства Франции в России в сотрудничестве с межпрофессиональными союзами виноделов Франции. В этом году более тридцати французских производителей и негоциантов представили свою продукцию и искусство виноделия.

Во рамках мероприятия Wine Weekly удалось пообщаться с крупнейшими игроками винодельческого рынка Франции, а также с руководителем отдела вин и спиртных напитков представительства по торговле и инвестициям Франции Олегом Будаевым. Интервью с ними читайте в ближайших номерах нашей газеты, а также на портале «Про вина» ([www.provina.ru](http://www.provina.ru)).

## МИРОВОЕ ТУРНЕ TRE BICCHIERI WORLD TOUR 2016/2017 СТАРТОВАЛО В РИМЕ

29 октября 2016 года в Риме, в присутствии многочисленных гостей со всего света, медиахолдинг Gambero Rosso представил юбилейный 30-й гид Vini d'Italia 2017, который в настоящее время переводится на английский, немецкий, китайский и японский языки.

Из Рима лучшие итальянские винодельни отправятся в Сеул 2 ноября 2016 года. Будучи четвертой экономикой на азиатском континенте, Южная Корея испытывает настоящий бум итальян-



ского вина. Лишь в ее столице, в которой проживает 23 миллиона человек, продажи каждый год растут примерно на 50%. Далее мероприятия Gambero Rosso Tre Bicchieri World Tour пройдут в Китае, где впервые в Пекине 4 ноября 2016 года будут продемонстрированы лучшие итальянские вина. Затем презентации пройдут 9 ноября в Гонконге и 16 ноября в Токио, причем совместно с Vinexpo, что послужит дальнейшим укреплением партнерства, заложенного в мае 2016 года. В Москву лучшие итальянские вина приедут 23 ноября 2016 года.

30 января 2017 года Gambero Rosso Tre Bicchieri World Tour остановится в Мюнхене, где запланирована премьера гида на немецком языке. Далее дегустации впервые пройдут в Стокгольме.

(Продолжение на стр. 2.)



## НОВОСТИ

Риоха  
становится  
ближе!

На прошлой неделе Consejo Regulador D.O. Ca. Rioja – Регулирующий Совет Риохи – запустил бесплатное приложение для мобильных устройств на базе iOS и Android – Rioja Wine App, которое содержит информацию о каждой винодельне D.O. Ca. Rioja, контактные данные и описание вин.

Главная мысль кампании – «Риоха всегда под рукой!»

Пользователи могут оценивать все вина, а также узнать мнение друзей, которые уже побывали на конкретной винодельне и дали свою оценку. Разумеется, что максимально быстро и легко можно делиться всеми своими наблюдениями в соц-сетях

Приложение предоставляет всю информацию о винах, сортах винограда, винтаже, содержании алкоголя, включая дегустационные заметки к каждому вину.

Также Rioja Wine App имеет в своем арсенале небольшой испанско-английский словарь на 200 терминов винной и гастрономической тематики, незаменимый в путешествиях по Испании, особенно по испанским ресторанам, и в частности – по ставшей хитом Calle Laurel.

Пока приложение доступно только на испанском языке, но к началу 2017 года обещают запустить и на английском.

ХОСЕ ЛУИС САНЧЕС:  
“МЫ ГОТОВЫ ПОДЧЕРКНУТЬ  
ТЕРРУАРНОСТЬ ВИН РИОХИ!”

(Продолжение, начало на стр. 1.)

По объемам экспорта вин из Риохи Россия сегодня занимает 11-е место. Это около 2% всего винного экспорта региона, что составляет порядка 3,2 млн \$ в год.

У нас есть консультанты, которые оценивают нашу работу и то, как мы развиваемся. И вот они построили график, построенный с помощью инструмента, который называется Wine Trak. Они изучают спрос и проводят опросы 1 тыс. потребителей в каждой стране. Это постоянные потребители вина, с которыми в какой-то период времени исследователи делают интервью на предмет того, с какими винными регионами они знакомы и какие вина регулярно покупают. Благодаря таким исследованиям они определили, что Риоха сейчас по знанию среди российских потребителей находится на 15-м месте. Правда это 15-е место означает 17% от общего количества потребления вина в России. При этом опросы показывают парадоксальную ситуацию: российские любители вина знают о Бордо больше, чем о нас, но покупают их вина в значительно меньшей степени, чем наши. Поэтому для консорциума очень важно, чтобы в вашей стране вина из Риохи были известны не менее, чем вина из Бордо, что при нашей ценовой политике позволит увеличить объемы продаж в России.

– В прошлом году Вы говорили, что Консорциум вин Риохи планирует большое количество маркетинговых мероприятий в России, причем не только в Санкт-Петербурге и Москве, но еще и в городах-миллионниках. Я бы хотел уточнить, насколько реализована эта программа и что ожидать в ближайшее время?

– Да, мы это сделали. Помимо этого мы сделали великолепное road show. Что это значит? Мы выбрали двух известных российских сомелье и дали им возможность получить wine education в Риохе. Они прошли целый курс, и мы выдали им соответствующий диплом. В результате сейчас мы имеем двух Rioja Wine Educator,

которые будут проповедовать и продвигать все наши вина. Вот с ними мы уже делаем эти программы road show, выезжая, например, в Нижний Новгород, Ростов-на-Дону или Екатеринбург. На мероприятия, которые мы там проводим, мы приглашаем 100–120 человек: рестораторов, сомелье, официантов, людей, которые работают и проявляют интерес к винному рынку и проявляют интерес именно к Риохе. Именно им мы и преподаем курс, который называется «Узнайте больше о Риохе». Он включает в себя знакомство с культурой и особенностями виноделия Риохи. Все это сопровождается дегустацией, которая позволяет им почувствовать все нюансы и особенности риоханских вин. И все это – часть этого проповедования!

– А какие еще проекты были реализованы?

– Мы создали очень успешный винный тоннель на выставке «ПродЭкспо», которая проводилась в этом году в Москве. Я думаю, что это была самая важная выставка для нас в России. Там был создан огромный стенд Риохи, расположенный рядом с павильоном Испании. Он представлял собой тоннель вина, в котором были представлены более 35 виноделен, которые уже работают в России. Бренд-амбассадоры, работавшие там, предлагали свои

вина не конечным потребителям, а профессионалам винного рынка: владельцам и управляющим винных бутиков и магазинов, рестораторам, сомелье и т.д. Для того чтобы пройти этот тоннель, в среднем у каждого человека уходило 10–15 минут. Большинство людей, выходящих оттуда, признавались, что было полное впечатление, что они будто бы побывали в Риохе, не покидая при этом России.

– В прошлом году Вы также говорили, что на Вашем сайте появится русскоязычная версия.

– Уже появилась. Можно зайти на <http://ru.riojawine.com/ru/> и посмотреть. Новости там размещаются постоянно.

– Каждый год вина из Риохи участвуют в большом количестве конкурсов, их оценивают различные гиды и винные критики. Могли ли бы Вы рассказать о самых значимых событиях и наградах уходящего года?

– Это не имеет ничего общего с какими-то призами, но это очень интересный факт, о котором я бы хотел рассказать. В Испании работает одна из самых престижных бизнес-школ, которая называется San Telmo и выпускает специалистов MBA для виноделия и производства продуктов питания. Руководство этого престижного учебного

заведения регулярно собирает успешные бизнес-кейсы испанских компаний, на примере которых обучает своих студентов. Мне очень приятно отметить, что в этом году в образовательную программу San Telmo был включен бизнес-кейс Consejo Regulador D.O. Ca. Rioja как образец успешной маркетинговой политики по продвижению вин. Для нас это огромная гордость, потому что такого никогда не случалось, ни с кем из виноделов. И особенно приятно, что будущие звезды испанского и, может быть, мирового виноделия будут учиться в том числе и на нашем опыте. Кроме того, этот престижный институт, который обучает будущих master of wine, каждые 4 года проводит свои конгрессы. Нам приятно, что следующий конгресс они решили провести в 2018 году в Риохе. Это тоже очень важно, поскольку все это дает очень много возможностей для продвижения риоханского виноделия.

Вместе с тем одна из наших ближайших целей – это поднять имидж и популярность нашего белого вина. Мы могли бы и с белым вином тоже иметь превосходные позиции, как у наших самых лучших красных. Но их всегда будет гораздо меньше, потому что у нас в регионе в основном все виноградники красные. Мы стараемся понять, что потребитель хочет сегодня из белых вин. Для этого у нас есть превосходные молодые вина. Мы также можем делать различные купажи из различных белых сортов винограда, который выращивается в Риохе. Я уверен, что те белые вина, которые мы сейчас делаем, и будем делать в дальнейшем, имеют большие шансы на успех и признание. Подтверждением тому может служить тот факт, что белое вино, изготовленное на винодельне «Marques de Murrieta», урожая 86-го года получило 100 баллов от Роберта Паркера. И это произошло впервые, когда 100 баллов присудили белому вину из Риохи.

– Вы сказали, что Россия занимает 11-е место, а как выглядит первая тройка? И насколько остра сейчас конкуренция на международных рынках? Кто основные конкуренты Риохи в ее ценовом сегменте?

– Это Великобритания, Германия и Соединенные Штаты. За ними следуют Швейцария, Голландия и Китай. Что же касается конкуренции, то, например, если мы смотрим на британский рынок, то там мы боремся с Австралией, Чили и Новой Зеландией. Если мы смотрим международный рынок супермаркетов, то там, наверное, главный конкурент – Чили.

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

(Окончание на стр. 3.)



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.

МИРОВОЕ ТУРНЕ TRE BICCHIERI WORLD  
TOUR 2016/2017 СТАРТОВАЛО В РИМЕ

(Окончание, начало на стр. 1.)

А в феврале 2017 года состоится классическое недельное американское турне: Чикаго (7 февраля), Нью-Йорк (9 февраля) и Сан-Франциско (15 февраля). Впрочем, впервые мероприятия будут организованы также и в Лос-Анджелесе (13 февраля). В марте следующего года Gambero Rosso Tre Bicchieri World Tour вернется в Германию, где в Дюссельдорфе, в рамках выставки

ProWein, пройдет очередная презентация. Следует отметить, что в последние годы популярность именно этого отрезка пути выросла многократно среди итальянских виноделов. 3 мая турне достигнет Лондона, который также остается ключевым рынком для итальянского вина. А финальной остановкой станет Торонто, где мероприятие пройдет 8 июня при поддержке LCBE алкогольной монополии Онтарио.

Каждое из мероприятий турне Gambero Rosso Tre Bicchieri World Tour 2016/2017 будет включать мастер-классы, посвященные специальным номинациям гида и наиболее знаковым винам Италии, а также серию обедов и дегустаций премиальных вин, которые разнообразят «винную жизнь» посещаемых городов в течение нескольких дней.

В любом случае столь амбициозное турне придаст дополнительную энергию итальянскому экспорту, который за последние 30 лет вырос более чем на 500%. По данным Итальянского национального института статистики, экспорт итальянского вина за первые



пять месяцев 2016 года увеличился на 1,3% в количественном выражении и на 3,7% в монетарном.

Регистрация на мероприятие, которое пройдет 23 ноября 2016 года в здании DI Telegraph (ул. Тверская, д.7, вход со стороны Газетного переулка), на сайте <http://www.astigroup.ru/projects/gambero-rosso/>.

Справки по тел.

+7 (495) 797 6914

или e-mail: [wine@astigroup.ru](mailto:wine@astigroup.ru)





А если посмотреть на рестораны, то 20% этого рынка занимает Франция. А мы представлены и тут, и там.

– Возможно ли озвучить общий маркетинговый бюджет консорциума, который затрачивается ежегодно на продвижение вин Риохи в мире, и какая доля этого бюджета приходится на Россию?

– В этом году наш маркетинговый бюджет составил 11 млн евро, и на Россию мы выделяем 5% от этого. В эти 11 млн также входит Испания – наш внутренний рынок. Мы должны расти, и у нас есть стратегические линии развития, которые будут стабильны и которые мы не будем менять. Сейчас мы решаем, что делать в ближайшие 2 года. Однако я могу сказать точно, что мы приехали, чтобы остаться. Это мы доказываем уже не первый год. Потому что, если каждый год будет больше инвестиций, мы будем проводить новые салоны, делать роуд-шоу по городам, снова создавать туннель вина. Нам надо иметь достойное место на российском рынке, поэтому мы все это будем делать. Риоха по-настоящему вкладывается в российский рынок, и уже сейчас есть первые позитивные результаты роста реального потребления, роста реального знания нашего бренда. Поэтому мы очень довольны и дальше хотим инвестировать.

– И какого результата Вы планируете добиться по итогам этого года и планируемый прогноз на следующий год по объемам продаж.

– Я пока точно не могу сказать, какой результат у нас будет по итогам года. На сегодняшний день наш объем продаж в России достиг 3,2 млн USD. Если мы достигнем 4 млн – это было бы идеально! А если объем достигнет 5 млн USD – это будет восстановление докризисных позиций. Если мы рассмотрим динамику продаж за 5 последних лет, то мы можем говорить о росте на 15% каждый год, за исключением кризиса. Но кризисные явления, если судить по тому, как продаются наши вина, сходят на нет, и мы видим, как рынок пусть и не так быстро, но поднимается. Интерес к винам вообще и к винам Риохи в частности тоже постепенно растет, и мы просто стараемся удовлетворить этот интерес.

– А какое место Риоха занимает на испанском рынке?

– Если мы говорим о своем рынке, то у нас – 40%. Если же брать только рынок красных вин – 60%. А если мы фокусируемся на винах, которые продаются в ресторанах, – 80%.

– Какие из вин Риохи Вы рассматриваете как наиболее перспективные для нашего рынка?

– Для нас самое важное, чтоб наши винодельни продавали свои вина здесь, в России. При этом для нас одинаково важен и тот, кто продает 1000 коробок, и тот, кто продает 2000 коробок. К примеру, в Великобританию поставляют свои вина 108 наших заводов, а в Россию – только 50. И нам бы очень хотелось сделать так, чтобы в вашу страну поставляли вино большее количество бодег из Риохи. Поэтому надо увеличивать количество виноделен из Риохи в портфеле российских импортеров.

– Каковы главные тенденции развития виноделия в Риохе?

– Для нас, прежде всего, важно поддерживать значимость наших вин на рынке, чтобы они не были недооценены. Поэтому сейчас мы делаем ставку на три основных направления. Первая, как я уже говорил, это активизация продвижения белых вин, поскольку на сегодняшний день белые вина Риохи недооценены. Это местные автохтонные плюс международные сорта, которые также можно

## ХОСЕ ЛУИС САНЧЕС: “МЫ ГОТОВЫ ПОДЧЕРКНУТЬ ТЕРРУАРНОСТЬ ВИН РИОХИ!”

употреблять в небольшом количестве для купажа. Белые вина занимают сейчас всего лишь 6% рынка, но потенциал у них очень большой и, соответственно, винодельни сами начинают развивать это направление, которое раньше было, скажем так, недооценено и пока еще занимает достаточно маленький процент. Второе направление – это терруарность вин Риохи. Мы все-таки готовы ее подчеркнуть, выделяя субзоны, выделяя конкретные виноградники, чтобы также привлечь большее внимание не только к общей квалификации, но и по терруарам.

Опять же терруарность – это тоже общая тенденция виноделия. Эти инициативы исходят от виноделов, которые предлагают оценивать вино не только по качеству винограда и по выдержке, но и по терруарности. Действительно, некоторые участки в Риохе выдающиеся – и это стоит подчеркнуть. И если раньше совет не был согласен, то сей-

час мы поняли в свое время, что потенциал у белых вин в Риохе, в общем-то, есть – и мы не хотим терять своих покупателей! Поэтому мы и развиваем эту тему сейчас. И поскольку в мировом потреблении белых вин сегодня две основные тенденции: белые фруктовые, яркие насыщенные и более комплексные сложные, выдержанные в дубе, то мы в обеих можем предложить нашим покупателям то, что им нравится.

– А какова доля биодинамических вин в Риохе?

– Она небольшая, но все-таки есть. Из 600 с лишним бодег примерно 40 практикуют такую форму виноделия. Есть специальный контролирующий совет, который устанавливают нормы, правила производства биодинамических вин, винодельни получают сертификат. Так, собственно, происходит и везде.

это часто соответствует действительности, и об этом, безусловно, пишут на этикетке.

– Как совет прореагировал на выход винодельни «Артади»?

– У «Артади» здесь, в Риохе, 80 га виноградников. И, соответственно, как бodega они вышли из ДО и теперь не принадлежат Риохе. В то же время их виноградники остались под контролем консорциума. То есть качество винограда с их виноградников по-прежнему гарантируется Consejo Regulador D.O.Ca. Rioja.

О чем это говорит? Только о том, что они повели себя нечестно. Их сюда, в штаб-квартиру консорциума, неоднократно приглашали, с ними неоднократно разговаривали, им предлагали чистые листы бумаги и предлагали написать их предложения, что они хотят улучшить. Мы готовы были рассмотреть их терруарность, но лист остался чистым. Они не написали на нем ничего.

Но при этом во всех СМИ появилась информация от «Артади», что Риоха, как ДО не может открыть весь потенциал наших вин, что они хотят быть отдельно, что престиж консорциума не такой, как раньше, и т.д.

И это при том, что терруар будет играть не последнюю роль (как раз то, что хотела «Артади»), сейчас вводится как норма, которая будет действовать в консорциуме уже в ближайшее время. Нам неприятна эта ситуация, но как говорится: «Когда идет дождь, не надо рвать свой зонтик». Потому что, по сути, их виноградники по-прежнему здесь под контролем, и мы веревки из них не вьем, кровь не выпускаем. Виноградники мы оставили у себя, потому что виноград с виноградников ДО Риоха стоит дороже, чем просто виноград откуда-нибудь.

Мы отвечаем за всех, кто входит в наш ДО, поэтому надо понимать, что для большинства производителей риоханских вин наш концерн – это такой своеобразный зонтик, который предохраняет от всех бурь и невзгод, которые можно встретить на рынке, на местном, на международном, неважно. Поэтому смотреть на кого-то, кто как-то по-другому решил действовать, и под него подстраиваться, это было бы смешно.

”  
**Риоха – это зонтик, который защищает своих виноделов от бурь и невзгод.**

час он поддерживает эту тенденцию развития.

И третья тенденция – это развитие туризма. Поскольку все больше и больше людей интересуются культурой изготовления и потребления вина – соответственно, это тоже одно из направлений на повышение значимости риоханских вин на международном рынке.

– А каковы технологические особенности развития виноделия в Риохе?

– Стоит отметить улучшение процесса сбора урожая, процесса винопроизводства, появление новых селекционных машин, специальных столов, специальной машины подборов, специальной машины по загрузке бочки. С каждым годом в это инвестируется много денег, и, естественно, это благоприятно сказывается на качестве, которое с каждым годом улучшается. А происходит это в том числе и за счет больших финансовых вливаний, инноваций, улучшений, технического оснащения виноделен.

– Как получилось, что белое вино занимает только 6%? И какие винодельни можно выделить, которые сейчас делают упор на белое вино, которое можно представить как бренд белых вин?

– Так вообще исторически сложилось, что Риоха – это регион красных вин и красных сортов винограда. Но тем и хорош наш совет, что мы всегда ориентированы на рынок, на то, что хочет покупатель. И сейчас такая тенденция не только в мире, но и в Испании, что каждая 4-я бутылка, которую покупают в магазине или ресторане, – это белое качественное вино. Естественно, мы хотим этим тенденциям соответствовать. Мы хотим эту долю рынка зани-

Но надо понимать, что вина разделяются на экологические и биодинамические. Экологическое вино – это то, что выращено с уважением к окружающей среде, и это очень важно. И такова сейчас тенденция во всем Евросоюзе, не только в Испании. Виноград для этих вин выращивается без участия удобрения, без каких-то специальных машин, для сбора используется только ручной труд и т.д. Это одна история. Другая – это биодинамика, когда добавляются определенные поливы, ромашки и пр. И когда человек хочет отметить это на этикетке, то за эти слова нужно отвечать. Это, безусловно, добавляет вину стоимость, но всегда надо понимать, что кто-то делает это для денег, а кто-то делает по призванию. Отчасти я разделяю эту обеспокоенность профессионалов, но в Европе



## СОБЫТИЯ

### День вина – главный праздник Молдовы

**Национальный день вина, который отмечают в первые выходные октября уже в 14-й раз, стал в стране любимым праздником, который сегодня признан и за ее пределами.**

День вина в этом году отмечали с особым размахом – праздновала вся Молдова. По некоторым данным, в эти дни страну посетили около 100 тысяч туристов.

Главные события происходили в Кишиневе. Уже в аэропорту гости получали в подарок бутылку вина, а также всю информацию о мероприятиях в столице и на винодельнях.

В Кишиневе День вина снова вернулся на центральную площадь Великого национального собрания (в прошлом году она была занята палатками оппозиционеров). Свыше 40 производителей предлагали попробовать молодые вина 2015 года, выпущенные к празднику коллекционные вина – всего более 400 видов напитков. Крупные и малые винодельни подготовили специальные программы, многие винозаводы организовали в эти дни винные туры, давали скидки на дегустации.

Немало туристов съездило на экскурсии по винодельням страны, побывало на виноградниках, в подземных галереях, винных погребах и дегустационных залах. Особые ценители прошли «школу вина» у лучших сомелье, послушав лекции об основах дегустации, умении разбираться в оттенках вина и других премудростях.

Национальный день вина проводится при поддержке Проекта по повышению конкурентоспособности, реализуемого USAID Moldova. Как заявила замдиректора проекта Диана Лазэр, нужно сделать молдавскую продукцию достойной представлять страну на внешних рынках.

Праздник вина стал и «праздником живота» – в эти дни можно было отведать «хиты» национальной кухни – мититеи с дымком, мамалыгу, голубцы, плацынды. Публику развлекали духовые оркестры, музыкальные коллективы из винных регионов. Народные мастера представили изделия на тему вина и винограда, дали мастер-классы по резьбе и росписи. Массовые гуляния проходили и в других городах. Около 20 тысяч человек со всей республики приехали на праздник в Оргеев. Десятки производителей предлагали здесь свои лучшие вина, в том числе молодой муст и тулбурел, вином и бесплатными мититеями угощали в каждом подворье.

В конкурсе «Золотая бочка– 2016», прошедшем в Молдове в 15-й раз, участвовали более 600 образцов домашнего вина. Главный приз – 120-литровую бочку – получили победители в номинациях: молодое вино из технических сортов, молодое вино из гибридных сортов, домашнее вино прошлых лет, десертное вино, лучшее белое и красное вино.



## СОБЫТИЯ



### На Wine Fest устроили винное побоище

**В Балаклаве прошел фестиваль молодого вина, объединивший севастопольских и крымских виноделов, рестораторов и фермеров.**

В первый октябрьский уикенд Балаклавская долина стала настоящей винной деревней. Организаторы фестиваля – журнал Crimea Holiday и винодельня «Золотая Балка» – собрали здесь ведущих крымских производителей и новичков виноделия.

«Массандру» и «Золотую балку» знают все, а вот предприятие Валерия Захарьина заявило о себе совсем недавно. Молодой винодел посадил первые виноградники в 2007 году, а розливом вина его компания стала заниматься в 2014-м. Сейчас компания, владеющая 88 га виноградников, выпускает серию вин «Баккал-Су».

Кульминацией фестиваля стало давление винограда – гости, надев белые футболки «Золотой Балки», танцевали под музыку в огромной винодавильне. Затем участников ожидала винная битва: они бросали друг в друга ягоды, обливали вином, выкрасив в итоге свои футболки и простыни-картины в винный цвет.

Фестиваль стал праздником для всей семьи – туристы и местные жители приходили на поле вместе с детьми. Взрослые наслаждались молодым вином, смотрели концерты, летали на воздушном шаре, дети осваивали ходули, катались на осликах и кувыркались в стогах сена.

По словам исполнительного директора фестиваля Ираклия Цезарова, организаторы постарались соединить на площадке все самое хорошее, что есть в Крыму. Не исключено, что Wine Fest станет таким же ежегодным событием, как праздник урожая Сан Матео в испанской Риохе или праздник Божоле Нуво в Бургундии.



9 октября в Севастополе в отеле «Аквамарин» состоялся финал первого женского конкурса сомелье, который стал первым российским турниром среди девушек. В нем приняли участие 15 полуфиналисток – лучших представительниц этой уникальной профессии из России и СНГ. Победителем Первого российского конкурса сомелье стала Дарья Дзущева из Москвы (ресторан «Ла Мар»).

В отборочном онлайн-туре Первого российского женского конкурса сомелье приняли участие 75 девушек-сомелье из 15 городов России и зарубежных стран: Италии, Германии, Белоруссии, Украины. По результатам тестирования 15 участниц конкурса из пяти российских городов приехали в Севастополь, чтобы в полуфинале набрать большее количество баллов и попасть в тройку лучших.

Перед началом полуфинала, президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров поприветствовал участниц, пожелал им удачи, а также справиться с конкурсными испытаниями и со своими нервами. Потому что конкурс – это всегда волнение и большая ответственность.

«Элемент везения всегда присутствует на конкурсе, – отметил Павел Швец, член жюри женского конкурса сомелье, победитель Первого российского конкурса сомелье. – Поэтому желаем удачи, и добавлю, что со своей стороны мы обещаем судить честно и непредвзято».



Полуфинал прошел в конференц-зале отеля «Аквамарин», площадью в 100 квадратных метров, который был поделен на зоны испытаний. Все в них было подготовлено: стол с белоснежной скатертью, бокалы, вино, крепкие напитки, свечи, графины и необходимая атрибутика сомелье. На четыре долгих часа помещение превратилось в экзаменационный зал – важный и торжественный, где царил наука о вине. Были слышны с одной стороны обрывки фраз ответов участниц конкурса, с другой – характерные звуки наливающегося вина и предметов сервировки. Ни одного лишнего движения, ни одной неловкости, ведь в зале работали профессионалы своего дела – полуфиналистки, набравшие самые высокие баллы в отборочном туре конкурса.

Первым заданием для участниц стало приветствие. Оно дало возможность членам жюри создать общую картину о конкурсантке, ее любимой работе сомелье. Девушки рассказали о том, как они пришли в профессию, сколько книг прочитали и чем интересуются, как рады тому, что ежедневно узнают что-то новое в профессии и мировой культуре и истории виноделия. А так-

## В СЕВАСТОПОЛЕ ПРОШЕЛ I ЖЕНСКИЙ КОНКУРС СОМЕЛЬЕ



же к чему стремятся и каких высот желают достичь. И каждая нашла чем удивить президента Российской ассоциации сомелье Алексея Сидорова и Юлию Корнееву – сооснователя и директора школы вина «Энотрия» – именно они экзаменовали на первом задании участниц.

Далее девушки сервировали, подавали на стол, проводили декантацию вина – переливание перед подачей из бутылки в графин. Представили устный органолептический анализ на русском и иностранном языках – исследовали 2 вида вина. Проводили слепую дегустацию шести образцов sake и

ноторговых компаний, Glenfiddich, «Фанагория», «Золотая Балка», винодельня «Юбилейная», Ramon Bilbao – Fort, Poliziano – CLASSICA, Uppa Winery, Инкерманский завод марочных вин, «Усадьба Перовских», «Бельбек». Среди них и генеральный спонсор конкурса – компания Simple, официальный партнер – Alma Valley и официальный партнер в категории «Виски» – Glenfiddich. Гости мероприятия смогли продегустировать более 100 наименований вин и крепких напитков от партнеров конкурса.

Накануне финала, когда еще не были известны имена трех финалисток, для журналистов, представителей крымских средств массовой информации была проведена конференция. На вопросы корреспондентов телеканалов, печатных изданий, интернет-порталов больше часа отвечали члены жюри конкурса:

Алексей Сидоров – председатель жюри, президент Российской ассоциации сомелье, заслуженный сомелье России.

Анатолий Корнеев – сопредседатель жюри, вице-президент Российской Ассоциации Сомелье, основатель и вице-президент компании Simple.

Игорь Сердюк – заместитель генерального директора Alma Valley.

Павел Швец – победитель I Российского конкурса сомелье. Основатель первого в Крыму биологического винодельческого хозяйства UPPA Winery.

Артур Саркисян – победитель VI Российского конкурса сомелье, директор школы сомелье Wine People.

Ведущий финала конкурса – победитель I Российского конкурса сомелье,

Павел Швец, основатель первого в Крыму биологического винодельческого хозяйства UPPA Winery. Кому, как не ему, близки ощущения попадания в тройку лидеров.

По результатам конкурсных испытаний в финале оказались: Надежда Косенко (Санкт-Петербург), Дарья Дзущева (Москва), Кристина Веселова (Санкт-Петербург).

Теперь девушки-сомелье продемонстрировали свой профессионализм не только перед членами жюри, но и зрителями. По жребию, первой выступить выпало Дарье Дзущевой. По правилам конкурса двум другим участникам следовало удалиться с площадки, дабы не слышать вопросов финального испытания.

Девушки сервировали, подавали и презентовали шампанское. В ходе слепой дегустации определяли напитки, подбирали гастрономическое сочетание к блюду от шефа ресторана. А еще «сладкая» органолептика, блиц-вопросы и задание-сюрприз.

С минимальным отрывом от коллег в Первом российском конкурсе сомелье победила Дзущева Дарья (Москва, ресторан «Ла Мар»). Она получила хрустальный переходящий Кубок из рук Александра Рассадкина – победителя XV Российского конкурса сомелье, золотой значок Ассоциации сомелье и призы от партнеров конкурса: генерального спонсора Simple, официального партнера в категории «Виски» Glenfiddich.

Официальный партнер Alma Valley вручил два специальных приза за лучшее исполнение дегустационного задания: полуфиналистке – Дарье Тарасовой (Ростов-на-Дону) и Надежде Косенко (2-е место в финале). Девушки получили возможность поучаствовать в ассамблеже вин в числе дегустационного комитета Alma Valley.

Также свои подарки вручили победительницам виноторговые и винодельческие компании: «Фанагория», «Золотая Балка», винодельня «Юбилейная», Ramon Bilbao, Poliziano, Uppa Winery, CellarDINE, Meridian Line – S. Pellegrino, Acqua Panna и независимый консультант косметической компании «Мэри Кей» Светлана Мигель.

Праздничным аккордом в торжестве Профессии сомелье стал салют в честь Победителя – Лучшего сомелье России и фуршет для всех гостей и партнеров конкурса!







**На встрече президента Ассоциации Wines of Chile Клаудио Сильвети с председателем правления Черноморского форума виноделия Виталием Меркушевым, состоявшейся в конце сентября в Москве, было принято решение начать подготовку программ стажировок и визитов российских виноделов в Чили.**

Во встрече участвовали: Игорь Сердюк, знаменитый российский винный критик, заместитель генерального директора компании Alma Valley, министр-советник по вопросам экономики посольства Чили и директор агентства «ПроЧили» по России и странам Евразийского Союза Хосе Аларкон Кампусано, главный редактор журнала «Русская водка и вино» Людмила Кривомазова. Участники переговоров лично приветствовали заместителя министра иностранных дел по внешней торговле Республики Чили Андрес Ребольеда.

Господин Сильвети возглавляет ассоциацию «Вина Чили», в которую входит 82 чилийские компании, производящие 90% всего чилийского вина. При населении всего в 18 млн человек, Чили – это страна-винный гигант: четвертая в мире по экспорту и шестая по производству вина.

Клаудио Сильвети заявил, что государства и народы России и Чили сейчас в хороших отношениях, и Чили категорически не поддерживает санкции по поводу Крыма.

Реальность такова, что после введения российских контрсанкций чилий-

## РОССИЙСКИЕ ВИНОДЕЛЫ ПРОЙДУТ СТАЖИРОВКИ В ЧИЛИ

ские аграрии только выигрывают. Но винодельческая продукция под санкции не попала, поэтому у чилийцев после падения рубля, хотя и позже, чем у стран ЕС, но все же началось падение продаж на российском рынке. Чилийцы уверены в росте курса рубля в будущем и, соответственно, в изменении рыночной конъюнктуры. Клаудио Сильвети справедливо полагает, что в сфере виноделия россияне и чилийцы не должны конкурировать: винопроизводители двух стран могут взаимодополнять друг друга.

Клаудио с большим интересом продегустировал российские вина компании Alma Valley серии «Скифское Золото»: «Шардоне» и «Каберне Совиньон» (оба из первого для компании винтажа 2013 г.), представленные Игорем Сердюком.

Господин Сильвети был поражен, что в Крыму на лозе возрастом всего 6 лет в условиях достаточно сложного климата удалось создать столь прогрессивные сбалансированные и интересные вина. Клаудио с интересом послушал рассказ о применении инноваций в работе Alma Valley и с уверенностью заявил, что вина компании с увеличением возраста виноградников будут еще более комплексными по органолептике.

Клаудио Сильвети долго не мог найти на карте Google хутор Ведерников. Этот населенный пункт отыскался только после того, как были изучены карты Долины Дона на этикетках вин-чемпионов конкурса-рейтинга «Вина Черного моря 2016»: «Винодельня Ведерников. Каберне Совиньон 2012» и автохтона «Винодельня Ведерников. Красностоп Золотоский 2013». Клаудио также высоко оценил мастерство донских виноделов, достигших высоких результатов в условиях «укрывного» виноделия, развивающегося в континентальном климате правобережья Долины Дона. Дискуссия о специфике «экстремальных» терруаров России и Чили открыла следующий этап переговоров.

В Чили также есть «сложные терруары»: максимальная высота, на которой работают и довольно успешно чилийские виноделы, – это 2200 м, много виноделен расположено на высоте от 1000 до 2000 м. В Чили есть подтвержденная многолетним опытом система подготовки практиков-виноделов для работы в сложных и изменчивых климатических условиях, большой интерес также представляет опыт чилийцев по маркетингу винодельческой продукции.

Россия ежегодно предоставляет сотни мест и десятки стипендий для обучения чилийцев в своих университетах: особенно много чилийцев учится по медицинским и ветеринарным специальностям. По взаимной договоренности чилийцы будут готовы предоставить несколько мест и стипендий для молодых российских виноделов и «винных маркетологов» для стажировок и обучения в магистратуре по обмену через каналы Россотрудничества (структуры российского МИД).

Особенно эта инициатива будет важна для крымских виноделов с российскими паспортами, поскольку пока для них есть большие сложности для обучения в Западной Европе. Чилийские производители вина сильны именно в том, чего сейчас пока не хватает их российским коллегам, работающим со «своим» виноградом: а именно в умении удерживать и даже снизить себестоимость продукции без падения качества, при этом увеличивая объемы. Уже научившись делать хорошие вина в России, виноделы зачастую пока не могут поддержать качество на полном цикле производства на растущих объемах, поскольку здесь уже большую роль играет не столько труд винодела, сколько навыки технологического менеджера.

Международный опыт очень важен для профессионального развития молодых виноделов. Эта сфера уже очень инновационная, и без повышения квалификации в лучших мировых

центрах винодельческую революцию в России не совершить. Пока же среди многих известных «возвращенцев», отучившихся в лучших университетах мира на разных специальностях и вернувшихся на Родину для работы в винодельческом секторе, единственным виноделом-технологом, работающим по специальности, является выпускник магистратуры Болонского университета Алексей Сапсай. Хотя и он уже работает «гастарбайтером» в дружеской Армении в качестве главного винодела в ведущей в стране винодельне «Воскеваз».

С Клаудио Сильвети уже достигнута также предварительная договоренность о визите группы российских экспертов, руководителей ассоциаций и винных журналистов для ознакомления с опытом производства и маркетинга винодельческой продукции самых прогрессивных чилийских компаний. «Вина Чили» намерены активно участвовать в IV ЧФВ, для обмена опытом ожидается приезд ряда известных виноделов страны. Участники ЧФВ смогут из первых рук узнать, как увеличить экспорт вина за 15 лет в 3,5 раза: именно такими достижениями и может похвастаться Чили.

Еще на 3-м Черноморском форуме виноделия (ЧФВ) Хосе Кампусано четко дал понять аудитории, что Чили намерена увеличить маржинальность своей продукции, постепенно уходя от имиджа страны – поставщика дешевых, хотя и качественных вин. Чилийцы хотят больше работать в премиум- и субпремиум- сегментах, благо технологические достижения местных виноделов позволяют это сделать при поддержке правительства. Чилийцы хотят конкурировать в этом сегменте со Старым Светом. Но пока конкурировать с большой европейской тройкой (Франция, Италия, Испания) по завоеванию лояльности любителей премиум-вин в России сложно – здесь каждый второй либо «франкофил», либо «италофил», либо «киберофил», либо все вместе.

## НОВОСТИ

КЛАССИФИКАЦИЯ РОССИЙСКИХ ВИН



### Новый географический знак для севастопольских вин

**С 29 сентября на этикетках произведенных в Севастополе массовых вин будет значиться защищенное географическое указание (ВЗГУ) «Крым».**

До этого вина, произведенные в регионе, определялись как севастопольские.

Занять ЗГУ попросила Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда и вина». Для вин с защищенным наименованием места происхождения (ВЗНМП), согласно постановлению правительства Севастополя, будет принято наименование «Севастополь».

Местные производители назвали такое решение позитивным. По словам гендиректора одной из агрофирм региона Елены Костенко, в России и мире бренд «крымские вина» знают лучше, чем «севастопольские вина», и если слово «Крым» останется на этикетках, продавать вина как крымский продукт будет легче.

Вина высшей категории продолжат выпускать под брендом «Севастополь». Защищенная маркировка поможет отделить тех, кто реально работает «на земле», от компаний, разливающих импортный вино материал неизвестного качества.

ВЗГУ означает, что вино сделано в данном регионе (например, Крым), а ВЗМП — привязка к конкретному месту (например, Севастополь). Под маркировкой ВЗГУ удобнее выпускать большие партии «серийных» марок, которые производятся из винограда, выращенного на территории всего Крыма. Маркировка ВЗНМП более применима к небольшим партиям авторских вин – в этом случае весь виноград должен быть выращен и переработан в границах данного географического объекта.



## ПОВЫШЕНИЕ АКЦИЗА МОЖЕТ СТАТЬ «ПАЛКОЙ В КОЛЕСА» ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ

**Минфин РФ предложил повысить акциз на продукцию из импортного винограда с 9 до 18 рублей за литр, а на российские вина с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения – с 5 до 10 рублей за литр. Информационное агентство «Про вина» выяснило, что думают об этой инициативе участники рынка в России и за рубежом.**

Сообщение о двукратном увеличении акциза на вино, прописанное в проекте налоговой политики Минфина до 2019 года (за исключением игристых вин и шампанского, фруктовых вин и винных напитков), вызвало у производителей недоумение. Понятно, что подобная мера – быстрый способ

пополнить бюджет, однако она неминуемо приведет к росту цен. По словам президента винного дома «Абрау-Дюрсо» Павла Титова, больше всего страдают потребители вина в сегменте 150–200 рублей за бутылку 0,75 л – здесь розничные цены могут вырасти на 15–20%. Нововведение способно сократить потребление и более дорогих импортных вин. Специалисты считают, что оптимальный акциз на вино – 2–3% от стоимости бутылки.

Удорожание продукции – лишь одно из негативных последствий удвоения акциза. Совладелец «Абрау-Дюрсо» Борис Титов уверен, что оно существенно усложнит жизнь предпринимателей, тогда как несколько миллиардов вырученных государством рублей погоды не сделают. «Зачем уничтожать то, что еще пока толком-то и не родилось, – российское виноделие?» – удивляется он, добавив, что вместе с коллегами намерен выступить против этой инициативы.

Янина Павленко, гендиректор крупнейшего винодела Крыма ФГУП «ПАО «Массандра», напомнила, что правительство РФ ранее предпринимало энергичные шаги для развития российского виноделия, и виноделы начали смело смотреть в будущее, сажать виноградники. «Мы, напротив, собирались и дальше лоббировать снижение ставок акцизного сбора по отношению к винам с защищенным географическим указанием», – говорит руководитель «Массандры», – однако повышение ставок акциза поставит под сомнение намеченные планы».

Предложенную Минфином меру губернатор Краснодарского края Вениамин Кондратьев назвал «палкой в колеса импортозамещения», так как она больно ударит по работающим виноделам, приведет к убыткам предприятий и может «на корню отбить желание заниматься проектами в этом направлении». Власти края в

последние годы активно поддерживают местных аграриев, и поэтому намерены добиваться отказа от идеи повышения акцизов на вино, особенно из отечественного винограда.

Президент Союза виноградарей и виноделов Леонид Попович задается вопросом – неужели государство решило не заниматься вином и дает сигнал «переходить на водку»: «Мы хотим знать: это мнение государства по развитию виноградарства или это дело случая?»

Повышение цен прогнозируют и грузинские производители. Россия является главным импортером грузинского вина – за январь-сентябрь Грузия отправила в РФ около 17,1 млн бутылок. Однако, если планы Минфина воплотятся в жизнь, считает гендиректор компании Schuchmann Wines Georgia Нуца Абрамишвили, это может вызвать сокращение грузинского экспорта.





ВСЕРОССИЙСКИЙ  
САММИТ  
ВИНОДЕЛОВ  
2016

# В АБРАУ-ДЮРСКО НАЗВАЛИ ЛУЧШИЕ ВИНА РОССИИ

**В Абрау-Дюрсо (Краснодарский край) завершился VI Всероссийский саммит виноделов. По традиции в завершение саммита были названы имена победителей дегустационного конкурса «Кубок СВВР – 2016».**

Дегустационный конкурс «Кубок СВВР – 2016» – самое авторитетное соревнование для отечественной индустрии виноделия в России. Конкурс организован Союзом виноградарей и виноделов России и проводится ежегодно.

Соревнование проводится с соответствии с правилами Международной организации винограда и вина (OIV). Золотые, серебряные и бронзовые медали могут получить только 30% от набравших наивысшие баллы образцов в пяти категориях винодельческой продукции: белые и красные сухие вина, ликерные вина, сухие игристые вина (шампанское) по классическому методу изготовления, сухие игристые вина (шампанское) по методу Шарма или акратофорному методу. И только пять лучших вин в каждой категории могут соревноваться за право обладания «Кубком СВВР – 2016».

По итогам дегустационного конкурса «Кубок СВВР – 2016» лучшими винами России на VI Всероссийском саммите виноделов в Абрау-Дюрсо были названы:

Игристое классическим методом – игристое вино «Новый свет, Золотой Рислинг Крыма», 2012 г (Крым).

Игристое резервуарным методом – игристое вино «Блан де Блан Фанагория брют» 2015 г, винодельческое имение «Фанагория» (Кубань).

Лучшее белое вино – винодельня «Виноградники Гай Кодзора», вино «Мускат де Гай-Кодзор 2015» (Кубань).

Лучшее красное вино: вино «Фантом», (70% Красностоп золотовский и 30% каберне-совиньон) 2012 г., «Винодельня Ведерников» (Долина Дона, Ростовская область).

Лучшее ликерное вино – вино «Черный доктор» 2007 г., винодельня «Солнечная долина» (Крым).

Председателем дегустационной комиссии конкурса является президент НО «Союз виноградарей и виноделов России» Леонид Попович. Куратор конкурса «Кубок СВВР – 2016», руководитель Союза сомелье и экспертов России Артур Саркисян, автор ежегодного потребительского гида «Российские вина». В

состав дегустационной комиссии входили топовые эксперты Master of Wine из Великобритании, США, Франции и Сингапура. Ведущим экспертом конкурса выступил один из самых популярных людей в мире вина, самый популярный винный критик Великобритании, «лицо виноделия для целого поколения» г-н Оз Кларк.

По традиции в конкурсной дегустации принимали участие известные иностранные образцы вин. Данные вина не награждаются, а вводятся в состав дегустационных сетов с целью понимания качества и общего уровня российских вин на международном винном рынке.

## Кубок СВВР – 2016. Таблица результатов

Медаль	Наименование образца	Год	Производитель	Балл
<b>I. Сухие вина. Белые</b>				
<b>Лучшее вино России-2016: Вино столовое сухое белое «Мускат. Гай-Кодзор» 2015 г. ООО «Виноградники Гай-Кодзора», Краснодарский край</b>				
Золото	ВГН сухое белое Эльбузд «Гевюртцтраминер»	2015	ООО «Донское винодельческое хоз-во «Эльбузд, Ростовская обл.	87
	ВЗНМП сухое белое Лефкадия «Кортон-Шарлемань Гран Крю»	2010	Домен Бонно дю Мартре САРЛ, Бургундия	86,6
Золото	ВГН сухое белое Лефкадия «Совиньон Блан»	2015	ООО «Лефкадия», Краснодарский край	86
Золото	ВГН сухое белое Усадьба Дивноморское «Восточный Склон»	2014	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	86
Золото	ВГН сухое белое «Совиньон Блан. Семигорье. Резерв»	2015	ООО «Фирма Сомелье», Краснодарский край	86
Золото	Вино столовое сухое белое Бельбек «Мускат»	2015	КФХ «Бельбек» / ООО «Любимый город Лтд.». ГФЗ Севастополь	86
Серебро	ВГН выдержанное сухое белое Крю Лермонт «Рислинг Фанагории»	2014	ОАО АПФ «Фанагория», Краснодарский край	85,6
Серебро	Вино столовое сухое белое Шато Эркен «Совиньон Блан»	2015	ООО «Концерн-ЗЭТ», Кабардино-Балкарская Республика	85,4
Серебро	ВГН выдержанное сухое белое Шато ле Гран Восток «Королевский Дуб»	2014	ООО «Аврора», Краснодарский край	85,4
Серебро	ВГН коллекционное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань. Резерв»	2011	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	85,4
Серебро	ВГН выдержанное сухое белое Крю Лермонт «Шардоне Фанагории»	2014	ОАО АПФ «Фанагория», Краснодарский край	85,2
Серебро	ВГН коллекционное сухое белое «Рислинг. Шато Тамань. Резерв»	2011	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	85
Серебро	ВГН сухое белое «Мускат Премиум»	2015	ООО «Винодельня «Юбилейная», Краснодарский край	85
Серебро	Вино столовое сухое белое Бельбек «Шардоне»	2015	КФХ «Бельбек» / ООО «Любимый город Лтд.». ГФЗ Севастополь	84,8
Серебро	Вино столовое сухое белое Бельбек «Алиготэ»	2016	КФХ «Бельбек» / ООО «Любимый город Лтд.». ГФЗ Севастополь	84,6
Серебро	Вино столовое сухое белое «Руссан де Гай-Кодзор»	2015	ООО «Виноградники Гай-Кодзора», Краснодарский край	84,6
Серебро	Вино столовое сухое белое «Виорика Мускатная»	2015	Ф-л ЗАО МПБК «Очаково» «Южная винная компания», Краснодарский край	84,6
Медальная зона «Серебра»	Вино столовое сухое розовое Усадьба Перовских «Розовое»	2015	ООО «Вейн унд Вассер», Республика Крым	84,4
	ВГН выдержанное сухое белое Шато ле Гран Восток «Совиньон Блан»	2015	ООО «Аврора», Краснодарский край	84,2
	Вино столовое сухое белое Шато Эркен «Кристалл»	2015	ООО «Концерн-ЗЭТ», Кабардино-Балкарская Республика	84
	ВГН сухое белое Альминская долина «Шардоне»	2015	ООО «Инвест Плюс», Республика Крым	83,8
	ВГН выдержанное сухое белое Шато ле Гран Восток «Шардоне»	2015	ООО «Аврора», Краснодарский край	83,8
	ВГН сухое белое Селект «Виорика»	2015	ООО «Винодельня «Юбилейная», Краснодарский край	83,6
	Вино столовое сухое белое «Кокур Солнечной Долины»	2014	ООО «Солнечная Долина», Республика Крым	83,4
	Вино столовое сухое белое Кача Вэлли «Долинное»	2014	ООО «ВК Сатера», Республика Крым	83,4
	ВГН сухое белое «Шардоне. Семигорье. Резерв»	2014	ООО «Фирма Сомелье», Краснодарский край	83,2
	ВГН сухое белое Усадьба Дивноморское «Шардоне»	2014	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	83
Медальная зона «Бронзы»	ВЗНМП сухое белое «Альто Адидже Лаффа Совиньон»	2014	Кантина Колтыренцио Сочиеа Агрикола Кооператива, Италия, Трентино Альто Адидже	83
	ВГН полусухое белое Альминская долина «Рислинг»	2015	ООО «Инвест Плюс», Республика Крым	82,8
	Вино столовое сухое белое «Вионье де Гай-Кодзор»	2015	ООО «Виноградники Гай-Кодзора», Краснодарский край	82,6
	ВГН сухое белое Черноморское побережье Кубани Семигорье «Рислинг. Семейный Резерв»	2014	ООО «Имение «Сикоры», Краснодарский край	82,4
	ВГН сухое белое «Шардоне. Семигорье. Резерв»	2015	ООО «Фирма Сомелье», Краснодарский край	82,4
	ВГН сухое белое Черноморское побережье Кубани Семигорье «Рислинг. Семейный Резерв» №2	2014	ООО «Имение «Сикоры», Краснодарский край	82,2
	ВГН сухое белое Усадьба Дивноморское «Совиньон Блан»	2014	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	82
	ВГН сухое белое Селект «Кристалл»	2015	ООО «Винодельня «Юбилейная», Краснодарский край	82
	ВГН выдержанное сухое белое «Золотой Лиман Тамани»	2014	Ф-л ЗАО МПБК «Очаково» «Южная винная компания», Краснодарский край	82
	ВЗНМП сухое белое «Рислинг Кюве Фредерик Эмиль (Эльзас)»	2007	Ф, Е, Тримбах С.А., Франция, Эльзас	82
	Вино столовое сухое белое Шато Эркен «Токай Фриуланто»	2015	ООО «Концерн-ЗЭТ», Кабардино-Балкарская Республика	81,8
	ВГН сухое белое Альминская долина «Пино Блан»	2015	ООО «Инвест Плюс», Республика Крым	81,6
	Вино столовое сухое белое «Вионье. Наследие»	2015	ООО «Раевское» / ООО АФ «Саук-Дере»	81,6
	ВГН сухое белое Эльбузд «Рислинг»	2015	ООО «Донское винодельческое хоз-во «Эльбузд», Ростовская обл.	81,6
	ВГН сухое белое Черноморское побережье Кубани Семигорье «Совиньон Блан. Сикоры»	2015	ООО «Имение «Сикоры», Краснодарский край	81,6
	Вино столовое сухое белое Усадьба Перовских «Шардоне. Резерв»	2014	ООО «Вейн унд Вассер», Республика Крым	81
	ВГН сухое белое Усадьба Дивноморское «Пино Блан»	2014	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	80,8
	ВГН выдержанное сухое белое «Премьер Блан. Шато Тамань. Резерв»	2014	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	80,8
	Вино столовое сухое белое Усадьба Перовских «Шардоне»	2015	ООО «Вейн унд Вассер», Республика Крым	80,4
	ВГН сухое белое Усадьба Дивноморское «Рислинг»	2015	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	79,8
<b>II. Игристые вина (шампанское) брют, сухие – резервуарный метод шампанзации</b>				
<b>Лучшее игристое вино (шампанское) России 2016, произведенное резервуарным методом: Российское шампанское географического указания выдержанное брют белое «Фанагория. Блан де Блан. Белое из Белого», 2015 г., ОАО «АПФ «Фанагория», Краснодарский край</b>				
	Российское шампанское географического указания выдержанное брют белое «Фанагория. Блан де Нуар. Белое из Черного»	2015	ОАО «АПФ «Фанагория», Краснодарский край	81,8
Бронза	Вино игристое молодое брют белое «Рислинг. Шато Тамань»	2016	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	81,4
Медальная зона «Бронзы»	Вино игристое брют розовое «Пино Нуар. Балаклава»	2015	ООО «Агрофирма «Золотая Балка», ГФЗ Севастополь	80,6
	Русское Шампанское Абрау-Дюрсо «Брют»	2016	ПАО «Абрау-Дюрсо», Краснодарский край	80,4
	Вино игристое брют белое «Аристов»	2015	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	80
	Российское шампанское выдержанное брют белое «Московское Элитное»	2016	ОАО «Московский комбинат шампанских вин», г. Москва	79,6
	Вино игристое выдержанное брют белое «Балаклава»	2015	ООО «Агрофирма «Золотая Балка», ГФЗ Севастополь	79,4
	Вино игристое Абрау Лайт «Брют»	2016	ПАО «Абрау-Дюрсо», Краснодарский край	79,2
	Вино игристое брют розовое «Аристов»	2015	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	78,8

Медаль	Наименование образца	Год	Производитель	Балл	
<b>III. Игристые вина (шампанское) – классический метод шампанзации</b>					
<b>Лучшее классическое игристое вино (шампанское) России 2016: Российское шампанское сухое белое Новый Свет «Золотой Рислинг Крыма», 2013 г., ГУП РК «ЗШВ «Новый Свет», Республика Крым</b>					
Серебро	Вино игристое сладкое красное «Цимлянское Игристое, приготовленное старым казачьим способом»	2014	ОАО «Цимлянские вина», Ростовская обл.	83,4	
Серебро	Вино игристое выдержанное полусладкое красное Абрау-Дюрсо Премиум «Виктор Дравиньи Каберне»	2013	ПАО «Абрау-Дюрсо», Краснодарский край	83,2	
	Шампанское белое брют «Брют Премье»	2013	Шампани Луи Редерер, Шампань, Франция	83	
Бронза	Российское шампанское выдержанное розовое брют Новый Свет «Пино Гри. Миллезим»	2013	ГУП РК «ЗШВ «Новый Свет», Республика Крым	82,8	
Бронза	Российское шампанское белое брют Абрау-Дюрсо Премиум «Империял Брют. Винтаж»	2011	ПАО «Абрау-Дюрсо», Краснодарский край	82,4	
Бронза	Российское шампанское выдержанное розовое брют «Фанагория»	2014	ОАО АПФ «Фанагория», Краснодарский край	82,2	
Бронза	Российское шампанское выдержанное белое экстра-брют «Блан де Блан»	2012	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	81,4	
Бронза	Вино игристое выдержанное розовое экстра-брют «Шато Тамань. Резерв»	2015	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	81,4	
Бронза	Вино игристое полусухое розовое «Шато Тамань. Резерв»	2014	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	81,4	
	Вино игристое выдержанное брют белое Абрау-Дюрсо «Брют д'Ор. Блан де Блан»	2012	ПАО «Абрау-Дюрсо», Краснодарский край	81,2	
	Вино игристое выдержанное брют розовое Абрау-Дюрсо Премиум «Виктор Дравиньи Брют. Розе»	2013	ПАО «Абрау-Дюрсо», Краснодарский край	81,2	
	Российское шампанское выдержанное белое брют «Московское коллекционное»	2007	ОАО «Московский комбинат шампанских вин», г. Москва	81,2	
	Российское шампанское выдержанное белое брют Премиум «Виктор Дравиньи. Брют»	2012	ПАО «Абрау-Дюрсо», Краснодарский край	81	
Медальная зона «Бронзы»	Российское шампанское выдержанное белое брют «Блан де Блан. Темелион. Винтаж»	2011	ООО «Лефкадия», Краснодарский край	81	
	Российское шампанское выдержанное белое брют «Темелион»	2011	ООО «Лефкадия», Краснодарский край	81	
	Российское шампанское выдержанное белое брют Новый Свет «Шардоне. Кюве де Престиж»	2013	ГУП РК «ЗШВ «Новый Свет», Республика Крым	80,8	
	Российское шампанское выдержанное белое экстра-брют «Блан де Нуар»	2012	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	80,6	
	Российское шампанское выдержанное белое экстра-брют «Шато Тамань. Резерв»	2014	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	80,6	
	Вино игристое белое брют Усадьба Перовских «Блан де Блан»	2013	ООО «Вейн унд Вассер», Республика Крым	80,6	
	Вино игристое розовое брют Усадьба Перовских «Розе»	2013	ООО «Вейн унд Вассер», Республика Крым	80,2	
	Вино игристое географического указания розовое брют «Сонж д'Юн Нью д'Эте Брют Розе (Креман де Бургонь)»	2012	САРЛ Франсуа Паран Шато де Гет, Бургундия, Франция	80	
	<b>IV. Сухие вина. Красные</b>				
	<b>Лучшее красное вино России-2016: ВГН Ведерниковское сухое красное «Фантом. Красностоп Золотовский – Каберне Совиньон 70/30» 2012 г. АО «Миллеровский завод», Винодельня «Ведерников», Ростовская обл.</b>				
Золото	ВГН Ведерниковское выдержанное сухое красное «Каберне Совиньон»	2012	АО «Миллеровский завод», Винодельня «Ведерников», Ростовская обл.	90,4	
Золото	ВГН выдержанное сухое красное Лефкадия «Резерв»	2012	ООО «Лефкадия», Краснодарский край	90	
	ВЗГУ сухое красное «Массето (Тоскана)»	2012	Орнеллай э Массето Сочieto Агрикола СРЛ, Тоскана, Италия	88,8	
Золото	ВГН выдержанное сухое красное Лефкадия «Саперави. Шато Тамань. Резерв»	2011	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	87	
	ВЗНМП сухое красное «Шато Тальбо Гран Крю Классе (Сен-Жюльен)»	2011	Шато Тальбо САС, Бордо, Франция	87	
Золото	ВГН Ведерниковское выдержанное сухое красное «Красностоп Золотовский»	2014	АО «Миллеровский завод», Винодельня «Ведерников», Ростовская обл.	86,6	
Золото	ВГН сухое красное Усадьба Дивноморское «Марселан»	2013	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	86,2	
Золото	ВГН выдержанное сухое красное «Каберне Фанагории. 100 оттенков красного»	2013	ОАО АПФ «Фанагория», Краснодарский край	86,2	
Золото	ВГН Черноморское побережье Кубани Семигорье сухое красное «Каберне Совиньон. Семейный Резерв»	2014	ООО «Имение «Сикоры», Краснодарский край	86,2	
Золото	Вино столовое сухое красное «Юбилейное»	2011	Ф-л ЗАО МПБК «Очаково» «Южная винная компания», Краснодарский край	86,2	
Золото	ВГН сухое красное «Саперави Премиум»	2015	ООО «Винодельня «Юбилейная», Краснодарский край	86	
Серебро	ВГН Черноморское побережье Кубани Семигорье сухое красное «Каберне Совиньон. Семейный Резерв»	2015	ООО «Имение «Сикоры», Краснодарский край	85,8	
Серебро	Вино столовое сухое красное «Раевское. Ренессанс»	2014	ООО «Раевское» / ОАО «Аврора», Краснодарский край	85,8	
Серебро	ВГН сухое красное «Каберне Фран. Семигорье»	2012	ООО «Фирма «Сомелье», Краснодарский край	85,6	
Серебро	ВГН Кубань сухое красное Шато ле Гран Восток «Красностоп»	2014	ОАО «Аврора», Краснодарский край	85,4	
Серебро	Вино столовое сухое красное «Цимлянский Гран Резерв»	2013	ОАО «Цимлянские вина», Ростовская обл.	85,4	
Серебро	ВГН сухое красное Усадьба Дивноморское «Каберне Совиньон»	2013	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	85,2	
Серебро	ВГН Черноморское побережье Кубани Семигорье сухое красное «Каберне Совиньон. Премиум»	2014	ООО «Имение «Сикоры», Краснодарский край	85,2	
Медальная зона «Серебра»	ВГН Ведерниковское выдержанное сухое красное «Цимлянский Черный»	2014	АО «Миллеровский завод», Винодельня «Ведерников», Ростовская обл.	85	
	ВГН Ведерниковское выдержанное сухое красное «Каберне Совиньон»	2014	АО «Миллеровский завод», Винодельня «Ведерников», Ростовская обл.	85	
	Вино столовое сухое красное Кача Вэлли «Долинное»	2014	ООО «ВК «Сатера», Республика Крым	85	
	Вино столовое сухое красное Баккал Су «Саперави- Каберне Совиньон»	2015	ООО «Интерфин», Республика Крым	84,8	
	ВГН Альминская Долина выдержанное сухое красное «Каберне Совиньон. Резерв»	2014	ООО «Инвест Плюс», Республика Крым	84,8	
	ВГН сухое красное «Каберне Фран. Семигорье»	2014	ООО «Фирма «Сомелье», Краснодарский край	84,4	
	ВГН Кубань выдержанное сухое красное Шато ле Гран Восток «Кюве Карсов»	2014	ОАО «Аврора», Краснодарский край	84,2	
	ВЗНМП сухое красное «Эшезо Гран Крю»	2012	ССЕА Домен Мишель Нозлла, Бургундия, Франция	84,2	
	ВГН сухое красное Усадьба Дивноморское «Пино Нуар»	2014	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	84	
	ВГН выдержанное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань. Резерв»	2014	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	84	
	ВГН сухое красное «Купаж №20»	2015	ООО «Винодельня «Юбилейная», Краснодарский край	84	
	ВГН Кубань выдержанное сухое красное Шато ле Гран Восток «Королевский Дуб»	2014	ОАО «Аврора», Краснодарский край	83,8	
	ВГН выдержанное сухое красное «Премьер Руж. Шато Тамань. Резерв»	2014	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	83,6	
	Вино столовое сухое красное «Терруар де Гай-Кодзюр»	2015	ООО «Виноградники Гай-Кодзора», Краснодарский край	83,6	
	Вино выдержанное сухое красное Солнечная Долина «Меганом»	2014	ООО «Солнечная Долина», Республика Крым	83,6	
	ВГН сухое красное Усадьба Дивноморское «Сира»	2014	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	83,4	
	ВГН сухое красное «Мерло. Премиум»	2015	ООО «Винодельня «Юбилейная», Краснодарский край	83,4	
	Вино столовое сухое красное «Шато Саркел»	2014	ОАО «Цимлянские вина», Ростовская обл.	83,4	
	Вино столовое сухое красное Усадьба Перовских «Каберне Совиньон. Резерв»	2014	ООО «Вейн унд Вассер», Республика Крым	83,2	
	ВГН сухое красное Усадьба Дивноморское «Западный склон»	2013	ООО «Лазурная ягода», Краснодарский край	83	
Вино столовое сухое красное «Генезис»	2014	ООО «Раевское» / ОАО «Аврора», Краснодарский край	83		
Медальная зона «Бронзы»	Вино столовое сухое красное «Наследие. Легенда»	2015	ООО «Раевское» / ОАО АФ «Саук-Дере», Краснодарский край	82,6	
	Вино выдержанное сухое красное «Саперави Фанагории. 100 оттенков красного»	2014	ОАО АПФ «Фанагория», Краснодарский край	82,6	
	ВЗНМП сухое красное «Сенья»	2013	Винья Сенья С.А., Анконкагуа, Чили	82,6	
	ВГН Кубань выдержанное сухое красное Лефкадия «Мальбек»	2014	ООО «Лефкадия», Краснодарский край	82,4	
	ВЗГУ Крым «Кефесия»	2015	ФГУП ПАО «Массандра», Республика Крым	82,4	
	ВГН выдержанное сухое красное Баккал Су «Каберне»	2013	ООО «Интерфин», Республика Крым	82	
	Вино столовое сухое красное Усадьба Перовских «Мерло&Каберне Совиньон»	2014	ООО «Вейн унд Вассер», Республика Крым	81,8	
	ВГН Кубань выдержанное сухое красное Лефкадия «Пти Вердо»	2014	ООО «Лефкадия», Краснодарский край	81,8	
	Вино столовое сухое красное ЭССЭ «Сира»	2014	ООО «ВК «Сатера», Республика Крым	81,8	
	ВГН Альминская Долина выдержанное сухое красное «Мерло. Резерв»	2014	ООО «Инвест Плюс», Республика Крым	81,8	
	ВГН сухое красное «Мерло. Семигорье»	2015	ООО «Фирма «Сомелье», Краснодарский край	81,8	
	Вино столовое сухое красное Бельбек «Фран»	2014	КФХ «Бельбек» / ООО «Любимый город Лтд.». ФЗ Севастополь	81,6	
	ВГН сухое красное «Германасса Тамани»	2014	Ф-л ЗАО МПБК «Очаково» «Южная винная компания», Краснодарский край	81,2	
	Вино сухое красное «Пти Вердо Солнечной долины»	2015	ООО «Солнечная Долина», Республика Крым	81	
	ВГН выдержанное сухое красное Крю Лермонт «Пино Нуар Фанагории»	2014	ОАО АПФ «Фанагория», Краснодарский край	80,8	
ВГН Альминская Долина выдержанное сухое красное «Шираз. Резерв»	2014	ООО «Инвест Плюс», Республика Крым	80,8		
ВГН сухое красное Усадьба Перовских «Мерло&Каберне Совиньон. Резерв»	2014	ООО «Вейн унд Вассер», Республика Крым	78,2		
<b>V. Ликерные вина</b>					
<b>Лучшее ликерное вино России-2016: ликерное вино «Черный доктор Солнечной долины» 2007 г., АО «Солнечная Долина», Республика Крым</b>					
Золото	Ликерное вино Солнечная Долина «Черный полковник»	2007	АО «Солнечная Долина», Республика Крым	89,6	
Золото	Ликерное вино выдержанное «Мускат белый. Ливадия»	2013	ФГУП ПАО «Массандра», Республика Крым	88,8	
Золото	Ликерное вино выдержанное «Мускат розовый. Южнобережный»	2011	ФГУП ПАО «Массандра», Республика Крым	87,2	
Медальная зона «Золота»	Ликерное вино «Рубин десертный. Гранд десерт. Шато Тамань. Резерв»	2011	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	87	
	Ликерное вино выдержанное «Самур»	2014	АО «Дербентский коньячный комбинат», Республика Дагестан	87	
Медальная зона «Серебра»	Ликерное вино выдержанное «Лакрима Кристи»	2012	ФГУП ПАО «Массандра», Республика Крым	86,2	
	Ликерное вино выдержанное «Мадера Дагестанская»	1998	АО «Дербентский коньячный комбинат», Республика Дагестан	85,8	
	Ликерное вино «Траминер десертный коллекционный. Гранд десерт. Шато Тамань. Резерв»	2010	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	85,2	
	Ликерное вино выдержанное «Херес Дагестанский»	2004	АО «Дербентский коньячный комбинат», Республика Дагестан	85	
	Ликерное вино «Кагор Фанагории. Винтаж»	2011	ОАО АПФ «Фанагория», Краснодарский край	85	
	Ликерное вино «Портвейн Фанагории. Винтаж»	2012	ОАО АПФ «Фанагория», Краснодарский край	84,2	
	Ликерное вино «Мадера Кубанская коллекционная. Шато Тамань. Резерв»	1991	АО «Кубань-Вино», Краснодарский край	83,2	



## SUPERVINOS ОПРЕДЕЛИЛ ТОП-10 ЛУЧШИХ НЕДОРОГИХ ИСПАНСКИХ ВИН



В Испании вышел в свет новый выпуск специального справочника Supervinos 2017. В нем представлены лучшие из недорогих вин, которые можно свободно приобрести в супермаркетах страны. В издание включены 102 наименования вина стоимостью не более 6,99 евро и 48 вин стоимостью менее 14,99 евро.

Автор такого списка Жоан С. Мартин для того чтобы отобрать 150 самых лучших вин, продегустировал чуть менее 1000 различных вин, которые продаются в сетевых магазинах Испании. При отборе сорта вина учитывались типичные при дегустации критерии, а также соотношение «цена – качество». Как оказалось, стоимость вина не всегда зависит от его качества. Конечная стоимость вина зависит от методов производства этого напитка и, безусловно, от бренда и маркетинговой политики.

Мы представляем топ-10 лучших испанских вин из супермаркетов, по версии газеты El País:

### 1. Pluvium (белое вино), 1,35 EUR.

Вино производится из сортов винограда мерсегера и совиньон-блан,

которые произрастают в районе Альто-Турия. Вино имеет бледно-желтый цвет с легким зеленоватым оттенком, а также фруктово-цветочный вкус и аромат. Продается вино в супермаркетах: Carrefour и Consum.



### 2. Castillo de Liria (белое вино), 1,79 EUR.



Вино производится на винодельне Vicente Gandia. Имеет насыщенный фруктово-цветочный вкус и элегантное послевкусие. Продается вино в супермаркетах: Vidal, Mercadona, Consum, Carrefour, Masymas и Lidl.

### 3. Veliterra Verdejo (белое вино), 2,39 EUR.



Вино производится компанией Agrícola Castellana, расположенной в знамени-

том винном регионе Испании – Руэда. Вино отличается необычным аутентичным вкусом недавно собранного хлеба, имеет легкий сельский вкус и довольно оригинальное оформление. Продается вино в супермаркетах: Alcampo, El Corte Ingles, Carrefour, Eroski, Dia, Unide и Hiper Usera, а также в гипермаркете E.Lecrerс (Саламанка).

### 4. Gran Castillo Tempranillo Rose (розовое вино) – 1,70 EUR.



Вино производится в одном из лучших районов Испании, где произрастает виноград данного сорта – в районе Утьель-Рекена. Производитель этого нежного розового напитка – компания Gran Castillo. Вино отличается насыщенным фруктовым вкусом. Продается вино в супермаркетах: Consum.

### 5. Enterizo Rosado (розовое вино), 1,89 EUR.



Вино производится из сорта винограда бобаль. Несмотря на свою простоту, этот сорт винограда очень популярен среди специалистов в области виноделия.

Производитель данного напитка – компания Covinas. Вино отличается

привкусом сухофруктов и имеет нежный клубничный цвет. Продается вино в супермаркетах: Alcampo, Consum, Carrefour, Bouquet, Eroski, Coarval, Makro, Sabeco, Spar, Vidal и Suma.

### 6. Castillo de Madax Rosado (розовое вино), 2,90 EUR.



Напиток производится компанией Bodegas Luzon и относится к региону Хумилья. Вино имеет свежий, сладковатый вкус. Продается вино в супермаркетах: Carrefour.

### 7. Vina Albali Tinto Reserva (красное вино), 2,99 EUR.



Вино производится компанией Felix Solis и относится к региону Вальдепеньяс. Продукция этой зоны Испании отмечена знаком «Гарантия подлинности происхождения» (D.O.).

Букет ароматов этого вина включает легкие нотки лакрицы и ежевики. Напиток оставляет долгое и приятное послевкусие. Продается вино в супермаркетах: Alcampo, El Corte Ingles, Bonpreu, Condis, Carrefour, Dia, Hipercor, Eroski, Makro и Mercadona.

### 8. Primitivo Quiles Tinto Cono (красное вино), 4,2 EUR.



Это вино имеет уникальную особенность – будучи молодым, оно имеет насыщенный терпкий вкус, свойственный выдержанным винам.

Вино имеет характерный вкус инжира, изюма и зрелых фруктов, дополненных нотками фиников.

Продается вино в супермаркетах: El Corte Ingles, Carrefour и Masymas.

### 9. Dominio de los Duques Madurado (красное вино), 2,50 EUR.



Данный сорт вина производится в регионе Утьель-Рекена. Вино имеет насыщенный карминно-красный цвет с оттенком венозной крови.

Оно отличается гармоничным сочетанием вкусовых оттенков дерева и фруктов, специй и лакрицы.

Продается в супермаркетах: Consum.

### 10. Clot D'Encis Tinto Joven (красное вино), 2,97 EUR.



Вино производится в районе Терра-Альта из сортов винограда шираз, гарача и серос. Вино имеет манящий аромат диких кустарников и приятный привкус диких ягод.

## НЕДЕЛЯ ГРУЗИНСКОГО ВИНА: ГУЛЯЛИ ВСЕ!



С 22 сентября по 2 октября в Грузии прошел праздник вина, охвативший едва ли не всю страну. День вина, зародившийся в республике три года назад, превратился в Неделю грузинского вина. «Винное пиршество», организованное Министерством сельского хозяйства Грузии и Национальным агентством вина в партнерстве с Ассоциацией грузинского вина, Ассоциацией сомелье Грузии, Гильдией виноделов Кахетии, Клубом вина и Ассоциацией винного туризма, удалась на славу.

Неделя началась открытием школы-мастерской винного кувшина Икалто в Телавском районе (регион Кахетия), народные гулянья и фестивали шумели в Марнеули и Телави, для студентов организовали познавательный винный тур в Кахетию, для особых ценителей – презентацию «Путеводителя по грузинскому вину 2016», для бизнесменов – выставку-продажу винных погребов. Выставки-дегустации и презентации, винные туры, конкурсы, кинопоказы – каждый любитель вина мог найти мероприятие для себя.

Одним из эпицентров праздника стал «Клуб вина» – знаменитый подвал винодела на проспекте Меликишвили в центре Тбилиси, куда съехались виноделы со всей Грузии. Свои лучшие саперави, ркацителы, киндзмараули, цинандали, хванчкару и другие вина урожая 2015 года представили 15 производителей, владельцы малых и средних марани (винных погребов) из разных уголков страны.

Существование малых и средних марани, считает председатель Национального агентства вина Георгий Саманашвили, очень важно для современной винной индустрии Грузии,



их очень не хватало стране на протяжении последних 70 лет. «Без развития малых марани трудно представить грузинское вино», – добавил он.

А вино на празднике лилось рекой. Гостей, среди которых были, конечно, не только сомелье, но и писатели, поэты, туристы и просто случайные прохожие, угощали красным, белым и розовым, сухим, полусухим, сладким и полусладким вином, различными видами чачи, а также веселыми историями и рассказами о винодельческих традициях.

С января по август 2016 года Грузия экспортировала около 28,2 млн бутылок (0,75 литра) вина – на 42% больше, чем за тот же период 2015 года. Продукция на сумму \$64,8 млн была отправлена в 46 стран мира.

Завершилась Неделя народными гуляньями в тбилисском парке Рике. В мероприятии приняли участие около 30 грузинских компаний – производителей вина. Посетители могли попробовать разные сорта грузинского вина и сыров, хачапури, виноград, фрукты и различные лакомства.

### Победители

#### III национального конкурса вин:

- «Лучшее игристое вино» – компания «Бадагони»;
- «Лучшее белое сухое вино» – «Кахетинский винный погреб»;
- «Лучшее Цинандали» – «Ваймен»;
- «Лучшее белое вино квеври» и «Лучшее полусладкое белое вино» – «Вита винеа»;
- «Лучшее розовое вино» – «Тбилвино»;
- «Лучшее Саперави» – «Кахетинское традиционное виноделие»;
- «Премиальное Саперави» – «Кахети компании»;
- «Лучшее Мукузани» – Корпорация «Киндзмараули»;
- «Лучшее красное полусладкое» – «GWS висмони»;
- «Лучшее Усахелаури» – «Усахелаурис венахи»;
- «Лучшее Киндзмараули» – «Телиани вели»;
- «Лучшее красное сухое вино квеври» – «Кортавибис марани»;
- «Лучшая Хванчкара» – «Телавский винный погреб»;
- «Лучшая чача» – «Рираво».