

WINE

Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 6 (53)
Август – Сентябрь 2021

НОВОСТИ

В Вальполичелле оценили урожай-2021

25 августа, в преддверии начала сбора урожая, в штаб-квартире Consorzio Tutela Vini Valpolicella на вилле Бренцони-Бассани состоялась встреча его руководства с представителями торговых компаний и ассоциаций, которые собрались для того, чтобы совместно оценить качество винограда урожая 2021 года.

Специалисты также обсудили планы изменения площади действующих виноградников, поговорили об объемах производства винограда и розлива вина, изменении цен на виноград из Вальполичеллы за последние годы. «Сегодня, более чем когда-либо, сравнение производства и динамики рынка имеет фундаментальное значение, – считает президент Consorzio Tutela Vini Valpolicella Кристиан Маркезини. – Вместе с торговыми компаниями и ассоциациями мы должны больше акцентировать внимание на качестве вин Вальполичеллы и активнее их продвигать. И начинать нужно с ценности нашего винограда». Годовой оборот Consorzio Tutela Vini Valpolicella составляет более 600 млн евро. При этом 67% вин, производимых консорциумом, идет на экспорт. Основными странами-экспортерами его продукции являются: США (14%), Швейцария (12%), Великобритания (11%), Германия и Канада (по 10%), Швеция (8%), Дания (7%), Норвегия и Нидерланды (по 6%). На Китай и Японию, согласно исследованию Valpolicella Wines Observatory за 2020 год, вместе приходится около 3%, хотя стоимость экспорта в эти страны за последние пять лет значительно выросла.

КРИСТИАН МАРКЕЗИНИ: «ВИНА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛЫ ВОСТРЕБОВАНЫ БОЛЕЕ ЧЕМ В 80 СТРАНАХ МИРА!»

Он возглавил Consorzio Tutela Vini Valpolicella в самый разгар пандемии – в июле 2020 года, вернувшись в кресло президента после 3-летнего перерыва. И несмотря на сверхсложную обстановку, которая тогда царил на мировом винном рынке, ситуацию не только удалось удержать под контролем, но и улучшить. За первые 5 месяцев 2021 года общий объем производства вин консорциума вырос на 14% по сравнению с аналогичным периодом допандемийного 2019-го года. О том, как это удалось сделать, газете Wine Weekly рассказал президент Consorzio Tutela Vini Valpolicella Кристиан Маркезини.

– Вы вернулись на должность президента Consorzio Tutela Vini Valpolicella чуть более года назад – в июле 2020 года, после 3-летнего перерыва. Что вас заставило вернуться?

– Как бы банально это ни звучало, но, прежде всего, это любовь к нашей территории. Более того, большое количество виноделов попросило меня вернуться. Тот факт, что я занимаюсь виноградом, но не являюсь виноделом, делает из меня нейтральную фигуру, более подходящую для того, чтобы представлять интересы разных членов консорциума.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



Где будут представлены вина Вальполичеллы?

Руководство Consorzio Tutela Vini Valpolicella утвердило перечень международных мероприятий, на которых в период с сентября по декабрь 2021 года будут представлены вина этого региона.

11-12 сентября – The Queen of Taste (Кортина д'Ампеццо, Италия) <https://thequeenoftaste.cortinaforum.it/>

2-10 октября – Milano Wine Week (Милан, Италия), <https://milanowineweek.com/>

17-19 октября – Vinitaly Special Edition (Верона, Италия), <https://www.vinitaly.com/>

4-6 ноября – 54-я Ежегодная конференция American Wine Society (Атлантик-Сити, США), <https://americanwinesociety.org/event/54-annual-national-conference/>

2-4 декабря – Wine2Asia (Шэньчжэнь, Китай), <https://www.vinitaly.com/en/international-events/wine-to-asia-china/>

Кроме того, Consorzio Tutela Vini Valpolicella организует несколько семинаров в Швеции, Польше и Австрии в рамках всемирного проекта Valpolicella Education Program.

4-5 сентября 2021 года на территории ОАО «Агропромышленная фирма «Фанагория» проходил 6-й Женский конкурс сомелье, организованный Российской ассоциацией сомелье. По сложившейся традиции в нем приняли участие 15 девушек-сомелье, набравших максимальное количество баллов в рамках 20-го, юбилейного Российского конкурса сомелье, который состоялся в марте 2021 года.

Среди участниц были представительницы Москвы, Санкт-Петербурга, Челябинска и Уфы. В состав жюри, которое возглавлял президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров, вошли известные российские сомелье и винные эксперты. Впервые в своей истории конкурс проходил в действующем винном погребе ОАО «Агропромышленная фир-



КТО ОДЕРЖАЛ ПОБЕДУ НА VI ЖЕНСКОМ КОНКУРСЕ СОМЕЛЬЕ?

ма «Фанагория» и вызвал огромный интерес. Трансляцию 6-го Женского конкурса сомелье в прямом эфире посмотрели более 3 тыс. человек. По итогам конкурса, победу в нем одержала Кристина Веселова из Санкт-Петербурга (ресторан Harvest). На втором месте – ее землячка Вероника Смирнова (Fort Wine&Spirits). Третьей, как и в прошлом году, стала Евгения Назимова из Москвы (ресторан «КрабыКутабы»). Следующий конкурс пройдет в Геленджике, на территории винодельни Château de Talu. Новые условия отбора участниц Женского конкурса

сомелье 2022 года будут опубликованы на сайте Российской ассоциации сомелье в ближайшее время. В 2020 году победительницей 5-го Женского конкурса сомелье стала Марина Тонкова из Санкт-Петербурга (ресторан Hamlet&Jacks). Второе место завоевала ее землячка Кристина Веселова (ресторан «Харвест»). Третьей стала москвичка Евгения Назимова (ресторан «КрабыКутабы»). А вот как выглядит список победительниц Женского конкурса сомелье предыдущих лет: Светлана Добрынина (2019), Валерия Тенисон (2018), Надежда Косенко (2017) и Дарья Дзуцева (2016).

СОБЫТИЯ

В Вальполичелле
создали молодежный
комитет

Участники Consorzio Tutela Vini Valpolicella создали в рамках своего объединения молодежный комитет. Задача новой структуры – привести в управление консорциумом инновации, обогатить его работу динамичным, открытым и перспективным видением.

Днем рождения молодежной группы Consorzio Tutela Vini Valpolicella стало 20 июля 2021 года. В этот день в штаб-квартире консорциума на вилле Бренцони-Бассани состоялась первая официальная встреча представителей новой структуры с руководством компании.

В мероприятии приняли участие 27 кандидатов, претендующих на вступление в молодежный комитет Consorzio Tutela Vini Valpolicella. Они представили проекты программ различной тематики – от энологической практики до индустрии туризма и гостеприимства в компании и даже в сфере международных отношений. Участники мероприятия также предложили много различных разовых акций – на них пришлось около трети всех инициатив.

Президент Consorzio Tutela Vini Valpolicella Кристиан Маркезини сообщил, что в будущем, после внесения поправки в устав, молодежная группа станет консультативным органом по управлению консорциумом. Создание новой структуры преследует важную цель: благодаря присущему молодым людям открытому и динамичному видению мира они смогут привносить инновации в работу компании.

«Мы уверены в плодотворном сотрудничестве молодежи с нашим Советом директоров, – говорит Кристиан Маркезини. – Особенно это относится к «горячим» темам, касающимся DOC (Denominazione di Origine), таких как сохранение качества продукции, правильная сегментация вин Вальполичелле, их продвижение и многое другое».

Координатором нового комитета стал 30-летний Давиде Манара, который также будет представлять молодежь Consorzio Tutela Vini Valpolicella в Федердоке.

КРИСТИАН МАРКЕЗИНИ: «ВИНА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛЫ ВОСТРЕБОВАНЫ БОЛЕЕ ЧЕМ В 80 СТРАНАХ МИРА!»



(Продолжение, начало на стр. 1)

– Ваше возвращение состоялось в разгар локдауна. В каком состоянии в то время находился консорциум и какие первоочередные задачи предстояло оперативно решать?

– С одной стороны, консорциум имел все необходимые ресурсы, чтобы преодолеть сложности, возникшие с приходом пандемии. Здесь, прежде всего, стоит отметить человеческий ресурс. В нашем консорциуме средний возраст коллег 30 лет. У них прекрасные знания в сфере digital, и они, я бы даже сказал, с энтузиазмом принялись разрабатывать стратегический план продвижения. Уже в 2021 г. мы воспользовались ситуацией, чтобы представить мировому винному сообществу наши апелласьоны в онлайн-формате. С другой стороны, члены консорциума, особенно малые производители, были очень взволнованы ситуацией, так как они не работают с крупной розничной торговлей, а HoReCa на тот момент была парализована. Но уже в июле, когда ситуация значительно улучшилась и произошел наплыв туристов, это, несомненно, послужило некой «форточкой» для них. Консорциум

постарался поддержать в первую очередь именно эту категорию производителей. Как только начали снимать ограничения – мы заявили об участии в таких мероприятиях, как Milano Wine Week, а также Valpolicella-Cortina, andata e ritorno, которые ориентированы в первую очередь на небольших производителей и призваны способствовать развитию контактов с представителями HoReCa.

– Что удалось сделать за этот год и что еще предстоит? Расскажите о ваших планах по развитию консорциума?

– С марта 2020-го большая часть работы по продвижению перешла в онлайн-формат. В 2021-м мы организовали ежегодную конференцию Valpolicella Annual Conference в онлайн-формате с участием тысячи профессионалов из разных точек мира. Нам пришлось над многим поработать. Например, расписание конференции должно было позволить следить за ней в прямом эфире большей части интернациональной аудитории, а сами выступления должны были быть краткими, но не поверхностными, как того требует интернет. Среди участников были важные персоны из

национальной и европейской политической сферы, лидеры общественного мнения мирового масштаба, такие как Master of Wine, и, конечно же, профессионалы винного бизнеса. Цель – заявить о себе. В изменившихся пандемических условиях вина Вальполичеллы остаются востребованными и продаются в более чем 80 странах мира. Помимо выступлений были проведены дегустации, все участники которых получили винные образцы. Это был первый большой опыт для нас, и он послужил примером для других итальянских консорциумов. Затем последовало второе крупное мероприятие онлайн: Valpolicella Superiore – A Territory Opportunity. И, наконец, мы надеемся завершить этот год мероприятием «по старому формату», посвященным винам Речето, и принять участие в Vinitaly, которое будет проходить в Вероне в октябре.

Цели консорциума сгруппированы по трем основным направлениям. Во-первых, это устойчивое развитие в рамках амбициозного проекта Riduci Risparmia Rispetta или RRR, что в переводе с итальянского означает:

сокращаем, экономим, уважаем. В эти годы мы стали свидетелями не только экспоненциального роста площади виноградников в Вальполичелле, но и увеличения компаний, участвующих в RRR, число которых со 114 в 2017 году выросло к сегодняшнему дню до 152 (+33%).

Во-вторых, важным направлением развития консорциума является энотуризм. Мы находимся на полпути между одним из самых красивых городов Италии и самым важным итальянским озером, мы находимся в шаге от Милана и Венеции, и мы являемся одной из немногих винодельческих территорий в мире, у которой развита сеть городского транспорта. Все эти факторы должны стимулировать все больше и больше компаний Valpolicella инвестировать в энотуризм. И в-третьих, это, конечно же, более активная работа с ресторанным бизнесом: нам нужно продвигать нашу кулинарию и за пределами венецианских стен.

– За первые 5 месяцев 2021 года общий объем производства вин консорциума вырос на 18% по сравнению с прошлым годом и на



КАКИМ БУДЕТ УРОЖАЙ ВИНОГРАДА В ВЕНЕТО?

В этом году из-за погодных условий винограда в регионе Венето соберут меньше, однако качество сырья будет высоким. Такой прогноз дал региональный советник по сельскому хозяйству Федерико Канер на конференции, организованной регионами Венето совместно с AVEPA (Agenzia veneta per i pagamenti), Agrav (Meteo Veneto) и Creav-VE и посвященной прогнозам уборочной кампании.

Из-за весенних града и заморозков в регионе ожидается уменьшение производства вина до 12,5 млн центнеров против 14,039 млн в 2020 году. Однако, как отметил Федерико Канер, после тяжелого старта летняя жара благоприятствовала виноградарству и производству вина. Сегодня оно все

больше стремится к устойчивости, что достигается за счет применения фитосанитарных технологий.

В Вальполичелле ждут хороший урожай

Урожай 2021 года в Вальполичелле обещает быть отличным не только благодаря опыту местных виноделов, но и благодаря исключительно благоприятным климатическим условиям нынешнего лета. Некоторые проблемы, возникшие в начале сезона, были нивелированы жаркой и засушливой погодой в августе.

Как пояснил президент Consorzio Tutela Vini Valpolicella Кристиан Маркезини, анализ созревания винограда, проведенный консорциумом, показывает оптимальное содержание сахара, в среднем более высокое, чем в предыдущие годы, и уже превышающее

VENETO

D.O.C.G.

1. Recioto di Soave
8. Colli di Conegliano
18. Conegliano
- Valdobbiadene Prosecco
24. Bardolino Superiore
25. Soave Superiore
29. Recioto di Gambellara
30. Asolo Prosecco
33. Amaron della Valpolicella
34. Recioto della Valpolicella
35. Colli Euganei Fior d'Arancio
36. Lison
37. Piave Malanotte
39. Montello Rosso o Montello
40. Bagnoli Friularo
- o Friularo di Bagnoli

D.O.C.

2. Arcole
3. Bagnoli o Bagnoli di Sopra
4. Bardolino
5. Custoza
6. Breganze
7. Colli Berici
9. Colli Euganei
10. Gambellara
11. Garda
12. Lessini Durello
13. Lison Pramaggiore
14. Lugana
15. Merlara
16. Montello Colli Asolani
17. Piave
19. San Martino della Battaglia
20. Soave
21. Valdadige
22. Valpolicella
23. Vicenza
26. Corti Benedettine del Padovano
27. Riviera del Brenta
28. Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti
31. Prosecco (nelle province di Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia)
32. Valpolicella Ripasso
38. Venezia
41. Monti Lessini
- Vigneti della Serenissima (nelle province di Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Verona)



VALPOLICELLA WINE REGION

MAP WITH GEOGRAPHICAL SPECIFICATIONS



14% за аналогичный период допандемийного 2019-го года. При этом объемы выпуска Амароне показали стремительный рост на 38%, продемонстрировав лучший результат за последнее десятилетие. Как удалось добиться такого результата? Или это следствие восстановления рынка после локдауна?

– Именно так. В общей сложности было произведено 7,4 миллиона бутылок Амароне, что на 2 миллиона больше, чем в прошлом году. Это знак, что бизнес очень хорошо заработал на нашем главном вине. И если объемный показатель является положительным, то мы ожидаем того же и в стоимостном выражении – особенно после недавнего увеличения цены на разливное вино (+4,5%), которое было зарегистрировано в прайс-листах Торговой палаты Вероны. Такое сочетание генерируется, с одной стороны, сдерживающими мерами, принятыми консорциумом в последние два года, а с другой стороны, коммерческой стратегией многих малых предприятий, которые быстро перешли в e-commerce и улучшили сотрудничество с крупными розничными сетями.

– В 2021 году было проведено исследование среди участников консорциума. Расскажите о том, какие

данные удалось получить в результате этого мероприятия?

– Консорциум провел исследование по винам Valpolicella Superiore среди виноделов Вальполичеллы. Свои образцы представили около одной трети производителей. Теперь нам много над чем предстоит поработать! Особенно в области знаний об этом вине. Согласно результатам исследований, 62,4% участников консорциума считают, что итальянский потребитель игнорирует или почти игнорирует их продукт.

Говоря об иностранных рынках, то там, по их мнению, ситуация с узнаваемостью вин Valpolicella Superiore гораздо лучше: о них знают 7 из 10 винных потребителей.

Также в соответствии с опросом производителей, основными сильными сторонами Valpolicella Doc Superiore являются органолептический профиль (52,5% для внутреннего рынка и 46,5% для внешнего) и универсальность пэйринга (47,5% в Италии и 38,6% за рубежом). Среди слабых сторон в рамках коммерческого профиля на внутреннем рынке более половины компаний (54,5%) видят в существовании множества стилей внутри одного типа, а также в конкуренции других вин Вальполичелла (43,6% с Рипассо) и в отсутствии четко выраженного

коммерческого сегмента (43,6%). Эти факторы, по мнению виноделов, имеют большое значение и на зарубежных рынках.

Италия – это главный рынок сбыта для более чем 3/4 участников исследования. При этом на HoReCa приходится 84,2% от продаж. По экспорту лидирует Германия (рынок сбыта для четверти компаний), далее следуют США (23,2%) и Дания (17,9%), в то время как Нидерланды и Швейцария поделили 4-е место. На перспективном инвестиционном фронте половина компаний стремится увеличить присутствие в США, в то время как почти треть (31,6%) делают ставку на Германию и Швейцарию.

Что касается цены, то 38,9% компаний позиционирует свой продукт в диапазоне более 10 евро за бутылку (ex cellar), 23,2% – в интервале между 6 и 8 евро, и 20% – между 8 и 10 евро, а 17,9% – меньше 6 евро. 44,2% респондентов стремятся к ценовой категории более 10 евро.

– Согласно результатам исследования, почти 94% опрошенных компаний производят или продают вина Valpolicella Superiore, но, по мнению большинства, потенциал этой категории недостаточен для реализации. После этого консорциум начал разрабатывать политику, направлен-

ную на продвижение и повышение узнаваемости Valpolicella Superiore по всему миру. Можете подробно рассказать об этой программе?

– Результатов можно ожидать в среднесрочной и долгосрочной перспективе. Мы сотрудничаем с веронским университетом, чтобы определить правильный путь для позиционирования вина и уже потом вносить изменения в производственные стандарты, чтобы гарантировать высокое качество потребителю. Это долгосрочная работа, которая должна быть выполнена вместе с нашими производителями. И в то же время необходимо будет работать над тем, чтобы направить виноделов в правильный сегмент и уменьшить путаницу с другими типами вин Вальполичеллы. А потом уже можно будет построить территориальную идентичность этого вина.

– Планирует ли руководство консорциума проводить какие-то мероприятия по продвижению Вальполичеллы в России?

– Россия, конечно же, представляет большой интерес для нашего апелласона. На данный момент ситуация с пандемией осложняет поездки и участие в международных выставках. Но у нас есть замечательный проект Valpolicella Education Program – образовательная программа с участием преподавателей из университетов Вероны и Милана, а также других специалистов. Участие в этом проекте позволяет углубить знания о Вальполичелле и получить сертификат Valpolicella Wine Specialist. На практике эти эксперты становятся нашими «послами» в стране их проживания, и вот с ними мы активно сотрудничаем. В вашей стране это Николай Чашинов, один из основателей школы сомелье Millesime из Санкт-Петербурга, и Владислав Маркин из Москвы, победитель национального конкурса сомелье в России. Более того, мы недавно запустили проект Valpolicella Education Program World Wide. Это курсы двух уровней – начального и среднего, которые будут проводиться нашими специалистами на их территории при поддержке консорциума.

Подробнее о проекте Valpolicella Education Program вы сможете узнать здесь: <https://www.consorziovalpolicella.it/en/valpolicella-education-program/>

(Продолжение на стр. 4)

НОВОСТИ

Ученые нашли ароматический след Вальполичеллы

Винодельня Agricola Fratelli Tedeschi и Университет Вероны представили результаты исследований ароматического стиля вин Вальполичеллы.

В 2017 году винодельня Тедески (Agricola Fratelli Tedeschi) в сотрудничестве с профессором кафедры биотехнологии Университета Вероны Маурицио Ульяно инициировала проект, призванный выявить уникальные ароматические характеристики в винах, произведенных в винодельческой области Вальполичелла. Ученые исследовали вина Амароне из ягод с виноградников Monte Olmi, La Fabriseria и поместья Maternigo, а также с некоторых других участков региона.

Изучение всего разнообразия здешних вин, поиск ключевых ароматических маркеров, а также связей между ними и составом винограда позволили определить ароматический след, специфический для того или иного места произрастания. По мнению специалистов, это может служить своеобразным инструментом для определения терруара с четко выраженной географической принадлежностью. «Мы работали над выявлением ароматического следа, уникального для отдельных участков виноградника», – сообщил энолог Риккардо Тедески. – Хотя эти следы могут варьироваться в зависимости от урожая, они всегда позволяют идентифицировать эту конкретную область, делая наше вино уникальным и неповторимым». Четырехлетняя работа дала убедительный результат. Теперь виноделам станет проще выбирать стратегию управления для каждого виноградника и оптимизировать процесс винификации.

Профессор Маурицио Ульяно полагает, что полученные данные позволят разработать индексы, характеризующие качество винограда и долговечность вина. Профиль терпена – органического соединения, придающего растениям их специфические запахи и вкусы, – в будущем можно будет использовать для составления карты виноградников, на которой будет фиксироваться качество урожая, эффективность работ в поле и на винодельне.



минимальные требования. Кроме того, ягоды демонстрируют сбалансированную кислотность с отличным содержанием яблочной и винной кислот. Все это, по мнению президента консорциума, позволяет говорить о том, что винтаж 2021 года, безусловно, будет незабываемым. При этом прогнозируемые объемы сбора урожая останутся в пределах нормы, за исключением районов, поврежденных градом. Вместе с тем, как отметил Федерико Канер, в Вальполичелле и других исторических областях значительно выросло органическое производство.

Как дела у соседей?

Сбор урожая в Венето начался на 8-10 дней позже, чем в прошлом году. Поэтому специалисты прогнозируют, что на основных площадях урожай винограда Пино Гриджо по сравнению с 2020 годом снизится на 10%, Шардонне и других ранних сортов – на 20%. Соаве и Соаве Классико даст уменьшение производства на 5-8%, Custoza – на 15%, Бардолино сохранит уровень 2020 года.

В Венето в этом году снова смогли предложить продукт высокого уровня, особенно для некоторых сортов винограда, таких как Глера и красных ягод, – утверждает Федерико Канер. Но на каждом участке – свои нюансы.

Так, в районе Тревиизо при высоком качестве винограда ожидается снижение производства Пино Гриджо, Шардонне и Глера (Просекко). Однако, по оценкам экспертов, 10-процентное снижение производства в значительной степени компенсируется началом плодоношения новых виноградников (2-3%). В целом здесь должны собрать 5,5 млн центнеров винограда – 4,9 млн центнеров белого и 550 тыс. черного.

В Вероне на самых чувствительных холмах опасаются появления мучнистой росы, в долине – ложной мучнистой росы. В районе Виченцы из-за весенних заморозков вегетация и сбор урожая задержались на 9-12 дней. Падение производства составит 10%, но в местах, где погода была не столь сурова, оно останется на уровне прошлого года.

Долгая зима на 10 дней задержала вегетацию и в районе Беллуно. Из-за низких температур и обильных осадков лозу поразила ложная мучнистая роса и ботритис. Снижения урожая на 5-10% в этом регионе не избежать.

В Падуе и Ровиго виноград пострадал от морозов в конце апреля, но благодаря летним дождям грозди хорошо созрели. Урожай сорта Глера соответствует прошлому году, хотя в низинных виноградниках он может сократиться на 20-25%. Такой же «сценарий» эксперты предсказывают и для сорта Пино Гриджо.

«Экспорт вина из Венето оценивается в 2,24 млрд евро, – подчеркнул Федерико Канер, – что подтверждает: наш регион является четвертой винной «державой» мира. В поддержку продвижения вин Венето на мировые рынки мы работаем над новым постановлением, которое позволит финансировать региональные проекты на 15 млн евро».

НОВОСТИ



USA Wine Ratings

высоко оценил вина
Вальполичеллы

В середине августа в США, которые являются одним из крупнейших винных рынков как для Италии, так и для всего мира, прошел конкурс USA Wine Ratings 2021, принесший винам Вальполичеллы несколько золотых медалей.

На этом конкурсе установили новый стандарт оценки вин: представленная продукция должна быть не только достойной и самобытной, но и впечатлять соотношением цены и качества, а также радовать глаз дизайном и упаковкой.

Большинство винных конкурсов по всему миру оценивает вкусовые качества вина, не принимая во внимание его «внешний вид» и стоимость. Платформа Beverage Trade Network намерена изменить ситуацию с помощью USA Wine Ratings – своей новой глобальной инициативы по присуждению наград. Этот рейтинг направлен на поощрение и помощь в продвижении винных брендов, ориентированных на конкретного потребителя и востребованных покупателями. Победителей выбирает жюри, в которое входят мастера-виноделы, сомелье, владельцы винных баров, импортеры, консультанты и эксперты по вину.

Из 35 золотых медалей, присужденных итальянским винам на USA Wine Ratings 2021, шесть наград достались продукции региона Вальполичелла: Amarone Della Valpolicella Classico 2016 – Recchia «Cà Bertoldi» Amarone della Valpolicella Classico 2013 – Recchia «Le Muraie» Ripasso – Valpolicella Doc Classico Superiore 2017 – Recchia Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DOCG 2016 – Pasqua Vigneti e Cantine La Giuva Amarone 2016 – Enovation Brands Tenuta Valleselle Amarone della Valpolicella «Aureum Acinum» 2017 – Tinazzi.

КРИСТИАН МАРКЕЗИНИ: «ВИНА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛЫ ВОСТРЕБОВАНЫ БОЛЕЕ ЧЕМ В 80 СТРАНАХ МИРА!»

(Продолжение, начало на стр. 1 – 3)

– Одним из первых мероприятий в рамках программы продвижения стало Valpolicella Superiore – A Territory Opportunity, прошедшее 24 июня 2021 года. Каких результатов удалось добиться благодаря этой конференции? И какие еще мероприятия по продвижению данной категории ожидаются в этом и следующем году?

– Наиболее важным результатом нашего опроса стало осознание того, что нужно обязательно начать новый курс для повышения узнавания данного типа вина, развивать его потенциал. Оно элегантно, сложное, и вполне может быть включено в винные карты ресторанов, отмеченных звездами Мишлен по всему миру.

Теперь мы должны рассуждать вместе с управлением консорциума о стратегиях, которые должны быть приняты, чтобы сделать это вино уникальным. Мы еще не разработали детальную программу, но мы надеемся продолжить этот путь и добьемся признания Вальполичеллы Суперiore по всему миру, как только ситуация станет вновь стабильной.

– Valpolicella Superiore – A Territory Opportunity после конференции, прошедшей в конце февраля, стала уже вторым мероприятием, организованным консорциумом в онлайн-формате. Теперь все мероприятия будут проходить в таком режиме или можно ожидать каких-то очных встреч?

– 2020 и 2021 годы были сложными для нас. Однако мы сумели воспользоваться тенденцией проведения мероприятий и дегустаций онлайн. Но, конечно же, мы хотели бы иметь возможность как можно скорее вернуться к мероприятиям в традиционном формате. Мы надеемся, что с Green Pass и продолжением вакцинации, мы сможем вернуться в ближайшее время к проведению очных событий, в которых наша отрасль очень нужда-



ется. Мы надеемся, что такая встреча состоится уже в октябре, по случаю нашего мероприятия, посвященного Recioto della Valpolicella.

– Как показало исследование, сегодня лишь 6 из 10 компаний не собираются использовать увяливание винограда при производстве вин Valpolicella Superiore. Как вы

собираетесь продвигать отказ от этой технологии среди виноделов?

– На самом деле наша цель состоит не в том, чтобы полностью удалить аппасименто из Вальполичеллы Суперiore, а в том, чтобы могли сосуществовать как Вальполичелла Суперiore без увяливания, так и с небольшим аппасименто, которое ощущается только во

рту. Важно, чтобы вино было элегантным и сложным и чтобы в будущем не было тех стилистических различий, которые имеются сегодня и которые часто дезориентируют конечного потребителя.

– Консорциум направил руководству региона Венето запрос о снижении максимальной урожайности винограда до 10,5 тонн с гектара вместо 12 тонн с гектара, которые в настоящее время предусмотрены правилами по производству вин Вальполичелла, Вальполичелла Рипассо, Амароне и Речото. Согласно поддержке большинства планируются и другие меры по сдерживанию производства. Какого еще снижения стоит ожидать и на какой экономической эффект вы рассчитываете после реализации данной программы?

– Экономический эффект, который мы ожидаем и на который надеемся, заключается в том, чтобы поддерживать цену, как это происходило в последнее десятилетие, что в макроэкономическом плане можно считать рецессивным периодом. Теперь, когда выявлены признаки восстановления, эффекты от мер сдерживания должны усилить позиции на складах компании, а также стабилизировать общую площадь виноградников.

– Как сейчас формируется ценовая политика в консорциуме? Имеет ли право руководство консорциума давать рекомендации по ценообразованию или это полностью прерогатива виноделов?

– Среди институциональных прерогатив консорциума нет прямого ценового действия, которое, кстати, запрещено законом. Однако политика, введенная консорциумом, действует как на предложение с помощью описанных выше мер, так и на спрос с ценовыми промоушенами, особенно на развивающихся рынках. Следовательно, восстановление цен теоретически

БИЗНЕС-ФОРУМ WINE2WINE ВОЗВРАЩАЕТСЯ!



18-19 OCTOBER 2021

Organized by:



18-19 октября 2021 года в Вероне, в выставочном центре PalaExpo, состоится 8-й Ежегодный бизнес-форум wine2wine, который пройдет в новой гибридной версии: участники со всего мира смогут присутствовать на мероприятии как лично,

так и следить за ним дистанционно, благодаря цифровой платформе, впервые задействованной в разгар пандемии в 2020 году.

Во время 8-го выпуска форума wine2wine запланировано более 60 параллельных рабочих сессий, в которых примут участие 80 международных докладчиков, которые будут в Верону или же выступят со своими докладами, подключившись онлайн из своей страны. В этом году на каждое выступление отведено 30 минут, а затем 15 минут будут посвящены вопросам и ответам. Онлайн-участники смогут задавать вопросы или оставлять комментарии в специальном чате. Каждый день форума будет открываться вводной сессией – «Kick-Off session», за которой последует основная часть фо-

рума. Во время мероприятия будут предусмотрены небольшие перерывы, во время которых участники, спикеры и спонсоры мероприятия смогут установить новые контакты для расширения возможностей своего бизнеса и продолжить общение с партнерами в неформальной обстановке.

Цифровая платформа позволит гостям следить за рабочими сессиями в режиме реального времени или по запросу в удобное для них время. Одна из основных задач мероприятия – установление новых контактов с другими участниками, спонсорами и спикерами форума, что станет возможным благодаря инновационным идеям и ИТ-технологиям. Подробное описание сессий, биографии и материалы с презентаций также будут доступны на платформе.

Wine2wine Business Forum – это динамичный международный форум винодельческой отрасли, организуемый Veronafiere и ежегодно проводимый в Вероне (Италия) с 2014 года. Мероприятие является ключевым ориентиром для производителей вина и профессионалов в области виноделия, развивающих винный бизнес по всему миру. Бизнес-форум wine2wine предоставляет уникальные возможности для обмена идеями по наиболее важным вопросам, стоящим перед быстро развивающейся винодельческой отраслью, а также для общения с профессионалами и экспертами в области виноделия. Форум проводится в течение двух дней и включает основные доклады, семинары и интерактивные мастер-классы, цель которых – вооружить участников практическими инструментами для

улучшения своего бизнеса. Спикеры форума – известные эксперты в своей области и одни из самых ярких деятелей винной индустрии как из Италии, так и из-за рубежа.

Все желающие принять участие в Бизнес-форуме wine2wine 2021 могут приобрести билеты на сайте мероприятия:

<https://wine2wine.net/registrazione/?lang=en>

Для экспонентов Vinitaly, производителей-участников OperaWine и 5StarWines & Wine Without Walls, партнеров и студентов VIA организаторы подготовили специальные предложения.

Дополнительная информация о форуме доступна на сайте

<http://www.wine2wine.net>

или по электронной почте

wine2wine@justdothework.it



– Изменения в производственных стандартах, вступившие в силу в 2019 году, очень важны, потому что они позволили более четко и своевременно урегулировать производство. Наиболее важными на производственном уровне являются те, которые применяются к Valpolicella Ripasso DOC, которые, среди прочего, ввели обязательство оставлять на виноградном жмыхе часть вина, идущего на производство Амароне (10-15%). Это теоретически уменьшает количество Амароне, поставляемого на рынок, а также влияет на массовый баланс компаний и всей Вальполичеллы, которая является уникальной территорией в мире, где существует такая продуктивная взаимосвязь между различными винами. Эффект от этих изменений потребители пока не могут увидеть в действии, поскольку вина, изготовленные по обновленным стандартам, еще находятся на выдержке.

– Как сегодня развиваются отношения консорциума с Le Famiglie Storiche? Удалось ли урегулировать противоречия в отношении двух этих организаций и наладить сотрудничество между ними?

– Венецианский суд вынес два решения, и оба в пользу консорциума. Пока что ассоциация Le Famiglie Storiche выполнила только первое. После того как все требования будут выполнены, мы сможем перейти к диалогу и сотрудничеству. Посмотрим, если производители из ассоциации захотят вернуться в консорциум, мы не видим никаких препятствий.

– До пандемии, согласно опросу, более 70% виноделен консорциума

активно развивали инфраструктуру винного туризма. Насколько большой ущерб нанес локдаун этому бизнесу в вашем регионе? Что планирует предпринять руководство консорциума для скорейшего восстановления этого направления деятельности?

– Наши компании убеждены, что необходимо развивать энотуризм. Было достаточно снятия ограничений в июле, чтобы возобновить туристический поток. Вальполичелла – это, по сути, городской виноградник, поэтому просто необходимо воспользоваться этой возможностью и привлечь туристов из города Вероны в Вальполичеллу. Это непросто, но стоит того! Только представьте, что для того, чтобы оказаться в самом сердце Вальполичеллы, достаточно всего лишь сесть на автобус на главной центральной площади Бра. Другие итальянские апелласоны не могут похвалиться такой близостью к «городу искусства».

– Каким вы видите будущее консорциума через 5-10 лет?

– Мы стабилизировали производство на площади примерно 8700 га, заблокировав на 3 года закладку новых виноградников. У нас достаточно времени, чтобы обеспечить их увеличение в будущем, но сейчас для нас важнее всего – обеспечить качество производимых вин и суметь донести его до потребителя. Не менее важное место будут занимать вопросы устойчивого развития и увеличения площадей органических виноградников. Ну и, конечно же, одним из перспективных направлений деятельности будет энотуристический туризм.

Александр Смирнов

НОВОСТИ



4 «экстремальных» вина из Вальполичеллы

В августе в итальянском регионе Валле д'Аоста в 29-й раз проводился международный конкурс «экстремальных» вин Mondial des Vins Extrêmes – 2021, организованный исследовательским центром горного виноградарства Cervim.

Экстремальными называют вина, которые производят с виноградников, расположенных высоко в горах или на маленьких островах. Такие плантации сложны в обработке, требуют больших трудозатрат и усилий, поэтому каждая бутылка получается поистине героической.

В этом году в соревновании участвовали 838 образцов вин из 22 стран мира. Италия выступила здесь весьма успешно, завоевав почти полторы сотни золотых и серебряных медалей. При этом в числе лучших были названы и несколько «экстремальных» вин из Вальполичеллы:

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2013 – Agricola Franchini (коммуна Negrar di Valpolicella)

Recioto della Valpolicella DOCG Classico Monte Marognin 2018 – di Valpolicella)

Amarone della Valpolicella Docg Classico Acinatico 2017 – Az. Agr. Accordini Stefano di Accordini Giacomo e Filippi Eleonora Soc. Agricola (коммуна Fumane)

Valpolicella Doc Superiore Campo Lavei 2018 (сельскохозяйственная компания Ca'Rugate, коммуна Montecchia di Crosara).



может быть следствием политики консорциума, а также корпоративной политики самой компании.

– В 2020 году консорциум инициировал 25 судебных исков против компаний, которые занимаются подделкой вин Амароне, 18 из которых все еще находятся в стадии рассмотрения как в Италии, так и за рубежом. Какой экономический ущерб наносят бутлегеры виноделам консорциума и как вы планируете бороться с имеющимися нарушениями? Какие страны чаще всего попадают в черный список?

– Это наносит вред всему апелласону, так как к нему теряется доверие. Например, на одной международной выставке выставлялось вино под названием «Amisone» или вино, сде-

ланное по технологии «аппассименто стайл». Эти вина продаются либо по низкой, либо по высокой цене, но их качество всегда является достаточно низким. Только в прошлом году, чтобы защитить нашу продукцию, консорциум потратил 160 тысяч евро. Среди стран, наиболее подверженных риску подделок, безусловно, лидируют Китай, США и Южная Америка.

– Насколько успешными были изменения в регламенте производства вин, принятые при вашем предшественнике Андреа Сартори в августе 2019 года? Они уже полностью реализованы? Можно ли подсчитать экономический эффект, который они принесли? И какое влияние они оказали на деятельность консорциума?

КАК БУДЕТ РАЗВИВАТЬСЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ В РОССИИ?



Об этом 9 сентября в агентстве ИТАР-ТАСС на пресс-конференции, посвященной проекту по развитию гастрономического туризма в регионах страны, говорили главы регионов, руководители профессиональных и общественных объединений России.

В пресс-конференции приняли участие посол Всемирной туристской

организации ООН (ЮНВТО), председатель Всероссийского общества охраны природы (ВООП) Вячеслав Фетисов, губернатор Калужской области Владислав Шапша, вице-губернатор Московской области Наталья Виртуозова, президент Российского союза туриндустрии Андрей Игнатьев.

Позднее к конференции в режиме онлайн подключились губернатор Пермского края Дмитрий Махонин, губернатор Чукотского автономного

округа Роман Копин, вице-губернатор Смоленской области Алексей Стрельцов, заместитель председателя правительства Архангельской области Иван Дементьев, а также президент Национальной ассоциации кулинаров России (НАК) Виктор Беляев и президент Международного энотуристического центра (МЭЦ) Леонид Гелибтерман. Спикеры говорили о региональных продуктах, местной кухне, о возможности продвижения регионов страны с помощью гастрономического туризма, а также о привлечении российских и зарубежных туристов. Каждый регион уникален, в каждом есть рецепты блюд, которые помогают раскрыть характер, традиции, историю места. Но порой они не столь популярны и не так известны, как, к примеру, салат Цезарь или пицца.

Туризм играет определяющую роль в развитии многих регионов. Его потенциал в России огромен. Как заметил Вячеслав Фетисов: «Позиционирование Российской Федерации как самого главного места для любителей гастрономического туризма будет определяющим,

и если вместе с вами мы сумеем удивить мир, презентуя все то разнообразие, потенциал и красоту всего, что связано с этим направлением, то, я думаю, получим признание мирового сообщества, и сюда поедут». Гастротуризм в России приобретает новые формы, и его развитие затрагивает многие отрасли экономики. Все большее внимание надо уделять экологии, экологичности продуктов, т.к. это напрямую влияет на наше здоровье. Развитие фермерских хозяйств и увеличение их вовлеченности в туротрасль – еще один очень важный аспект проблемы. Проведение различных мероприятий, конкурсов, проектов как регионального, так и федерального уровня способствует продвижению и узнаваемости региона.

Новым важным проектом для российского гастрономического туризма стал прошедший в конце августа в Калужской области «ГастроКэмп Калуга 2021». Калужская область стала первым российским регионом, где проект был реализован. Команда проекта из

Москвы, Санкт-Петербурга и Калуги, изучив локальные продукты, посетив лучших местных сельхозпроизводителей, познакомившись с местными кулинарными традициями и богатой историей региона, создали авторское меню Калужской кухни.

Как отметил губернатор Калужской области Владислав Шапша, было создано более 20 уникальных блюд и 5 напитков из локальных продуктов, которые вошли в меню многих ресторанов и кафе. Примечательно то, что развитие экологического туризма и гастротуризма активно и заинтересованно поддерживается руководством регионов. Существуют специальные программы поддержки фермеров, грантовые конкурсы, региональные программы развития.

Как отметил президент Международного энотуристического центра (МЭЦ) Леонид Гелибтерман: «Прекрасно, когда руководители регионов говорят о своих кухнях с гордостью и любовью, когда люди, руководящие регионами, все понимают и чувствуют ситуацию».

НОВОСТИ

250
ROULLET
BARTENDER
CHALLENGE**Победитель Roulet Bartender Challenge 2021 получит 250 тыс. рублей**

Компания LADOGA совместно с коньячным домом Roulet и ресторанной премией WHERE TO EAT проводит 3-й конкурс Roulet Bartender Challenge 2021, который объединит бар-тендеров из 12 городов России. Главный приз – 250 000 рублей.

Участникам предстоит продемонстрировать всю многогранность коньячной культуры и универсальность этого напитка при использовании в миксологии, а также дать ответ на вопрос: как четверть тысячелетия отразилась в истории коньячного дома Roulet. Ведь Roulet Bartender Challenge 2021 посвящен знаменитому событию – 250-летию Roulet, которое состоится уже в 2022 г.

В рамках челленджа каждому из участников предстоит создать коктейль на основе коньяка Roulet VS с гастрономической парой. Для участия в конкурсе нужно отправить заявку на участие через сайт конкурса <https://bar-challenge.roulet-cognac.com> в срок до 30 ноября, выложить фото коктейля и гастропары к нему у себя в Instagram с соответствующими хештегами, попутно бросив вызов двум своим коллегам в соцсетях. На этом этапе судьи оценят технологию производства коктейля и гастрономичность пары, а также креативность и подачу. В январе в каждом регионе выберут своего победителя, которого наградят призами от Roulet.

Финал состоится в феврале 2022 года в рамках крупнейшей в России ресторанной премии WHERE TO EAT. Главный приз – 250 000 рублей. Также работа победителя будет представлена в качестве официального сета на мероприятиях, посвященных юбилею Roulet в 2022 году. Заявку на участие в конкурсе можно подать на сайте: <https://bar-challenge.roulet-cognac.com>

BOCCA – ВИНОДЕЛЬНЯ, ОТКРЫВШАЯ МИРУ ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛУ

Хозяйство BOCCA было основано 1883 году и проделало путь от небольшой винодельни в регионе Венето до одного из культовых производителей Италии. Сегодня компания располагает 188 га виноградников и выпускает порядка 9 миллионов бутылок в год, в том числе знаменитых вин Вальполичелла.

Еще со времен древних римлян и до конца XIX века Вальполичелла была известна своими «изюмными» винами. Свое название они получили из-за особенностей местных сортов и навика местных виноделов в управлении процессом сушки винограда, называемом «оставленный на отдых».

Первые образцы бутылированного Амароне без этикетки начали появляться в начале 1900-х годов, но их потребление ограничивалось кругом семьи и друзей. Первая же бутылка Амароне della Valpolicella была произведена в 1953 году (винтаж 1950 года) именно семьей Болла, чей новаторский дух и стремление к инновациям, наконец, придали вину индивидуальность. Так началась коммерческая история этого известного во всем мире вина, которое вывело регион Вальполичелла на кардинально новый уровень восприятия. С этого времени Амароне считается жемчужиной региона Вальполичелла, став культовым вином, во многом благодаря стараниям виноделов BOCCA!

Началось все с того, что владелец известной гостиницы Al Gambero в Соаве (городок на юго-востоке провинции Верона) Абеде Болла до 1883 года производил вино исключительно

но для своих постояльцев и даже не собирался радикально менять род деятельности. Однако на его дальнейшую судьбу повлиял быстро распространившийся слух о потрясающем вкусе и качестве вина, что вызвало и повышение спроса. Поэтому Абеде Болла основал в Венето небольшое винодельческое хозяйство, и уже в 1909 году итальянское красное вино BOCCA выиграло золотую медаль на престижной выставке в Болонье, оставив позади множество именитых конкурентов.

Со временем к семейному бизнесу подключились сыновья Абеде: Альбано, Альберто и Джулио. Альбано занимался хозяйством в Соаве, а Джулио открыл знаменитый бар в Венеции. В это время Альберто занимался поисками второго завода по производству вина, и в 30-х годах прошлого века переехал на северо-запад провинции Верона, в коммуну Педомонте региона Вальполичелла, где основал производство вин Вальполичелла и Речото. Первая бутылка вина BOCCA с фирменной этикеткой увидела свет в 1953 году, а к производствам в Соаве и Вальполичелле добавилось еще одно – в Бардолино.

Когда управление компанией перешло уже к внукам Абеде: Серджио и Джорджио – винодельческое хозяйство BOCCA наконец-то вышло на международный уровень. В 1946 году владелец легендарного нью-йоркского ресторана «Фонтан Голливуд» сделал крупный заказ на красное вино Bolla Bardolino урожая 1943 года, и это событие значительно ускорило экспансию на американский рынок. А в 1953 году к 80-летию Альберто Болла его внуки сделали деду подарок, выпустив его любимое вино Амароне Bolla Riserva del Nonno. Этот первый винтаж Амароне 1950 года принес компании BOCCA всемирную славу.

В 1967 году мультинациональная корпорация Brown-Forman Corporation (владелец таких культовых брендов, как, например, «Джек Дэниэлс») стала импортером вина BOCCA в США, а четыре года спустя приобрела 40% акций



компания. BOCCA оказалась в авангарде «наступления» вин из Венето на международный рынок и сумела обрести популярность даже среди звезд. В списке поклонников вин BOCCA, к примеру, значилось имя Марчелло Мастроянни. А в 1959 году Фрэнк Синатра неожиданно покинул светскую вечеринку только потому, что там не было его любимого Soave Bolla. Таким образом, звезды итальянского и американского кино, музыки и телевидения сделали BOCCA лучшей рекламой из всех возможных. В России вина BOCCA пользуются огромной популярностью. Это один из ключевых брендов в портфеле компании LADOGA.

Позиции винодельческого хозяйства BOCCA регулярно подтверждались различными официальными титулами, статусами и наградами. Так, например, в 1989 году справочник Gambero

Rosso называет хозяйство BOCCA «Национальным Энологическим Институтом», представляющим итальянские вина в мире. Благодаря признанию авторитетных критиков и большому количеству наград, с годами экспансия BOCCA за границу постепенно усиливалась.

В 2009 году огромный консорциум Gruppo Italiano Vini (GIV) приобрел 100% бренда, сохранив в его концепции исходные ценности и философию, с акцентом на качестве продукции, делающие BOCCA хозяйством с большой душой и светлым будущим. В настоящее время BOCCA производят вина в итальянском стиле, который придется по вкусу потребителям по всему миру. Большое внимание хозяйство уделяет автохтонным (местным) сортам винограда (например, Гарганега и Корвина), тщательно от-

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

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

+ 39 331 996 6738

«ПАЛКИНЬ»
Restaurant de Luxe

РЕСТОРАН «ПАЛКИНЬ» И ШКОЛА ВИНА PRO SOMMELIER приглашают постичь науку дегустации вина. Вашему вниманию предлагаются дневной и вечерний учебные курсы, курсы развития вкуса и эногастрономии.

Запись в Школу по тел. (812) 703 53 71 моб. +7 911 224 20 46

WINE
Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор. 2, оф. 3.

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

Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
участникам винного рынка.



и Spumante Rose, которые представляют собой всемирно признанное олицетворение торжества в итальянском стиле.

Высокий ценовой сегмент представлен винами Амароне. В далеком 1953 году внуки основателя винодельни, расположенной в Педемонте-ди-Вальполичелла, разлили любимое вино своего деда по бутылкам, чтобы отпраздновать его 80-летие. Это было легендарное Амароне!

В России вина Вальполичелла от BOLLA, импортируемые компанией LADOGA, можно попробовать в двух вариациях. Это BOLLA Amarone della Valpolicella Classico DCG – округлое, насыщенное вино интенсивного рубинового цвета, предвещающего полный, сложный аромат с оттенка-

ми вишневого варенья, ягод, фруктов и ванили, во вкусе выражает спелую сливу, сухофрукты и какао. И BOLLA Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore, проявляющее щедрый аромат с нотами темной вишни, ежевики и ванили. Цвет этого вина – насыщенный, рубиново-фиолетовый. Вкус элегантный, сбалансированный с оттенками черных ягод, шелковистыми танинами и долгим послевкусием.

Основная идея BOLLA – выпуск доступных вин, соответствующих современному ритму жизни и наполняющих каждый бокал вина вкусом истинной Италии. И в том, что это у них превосходно получается, вы можете убедиться лично в винотеках «Монополь» и LADOGA Wine.

бирая его для вин аппассименто (из подвяленного винограда), производя небольшие партии.

В 2015 году к команде BOLLA присоединился винодел Кристиан Зулиан. Прежде он сотрудничал с Domaine Baron de Rothschild – Lafite в Тоскане, с 2003 года был членом команды по энологии и виноградарству в группе Marchesi Antinori во Флоренции. В 2008 году он стал директором по виноградарству этой компании, занимаясь технической координацией всех итальянских производственных предприятий. Кроме того, в течение нескольких лет он участвовал в управлении венгерским Tuzko Estate.

Что представлено в ассортименте?

Базовая. Здесь вы встретите классические вина, олицетворяющие историю BOLLA. Эти знаменитые DOC и IGT, нацеленные на винолюбів во всем мире, обладают привлекательным сочным и бархатистым вкусом: Valpolicella DOC, Soave DOC, Bardolino DOC, Bardolino Charetto DOC, Pinot Grigio delle Venezie DOC и др.

Средний ценовой сегмент. Данная категория представлена тихими винами, которые олицетворяют местные терруары: Valpolicella Ripasso DOC, Classico, Superiore и др.) Кроме того, для празднования особых случаев BOLLA предлагает игристые вина в модных и изысканных вариантах: знаменитые и престижные Prosecco Valdobbiadene Superiore DCG в версиях экстра-драй и брют, Prosecco DOC



НОВОСТИ



Стиви Ким подготовила интервью для Italian Wine Podcast

В ближайших выпусках на Italian Wine Podcast выйдут записи интервью, которые подготовила управляющий директор Vinality International Стиви Ким в ходе своих поездок на винодельни Симчич в Брде (Словения) и Гравнер в Гориции (Италия).

Она брала интервью, осматривала виноградники, пробовала местные блюда и вино, документируя свои приключения в пути. Записи интервью будут опубликованы в качестве специальных субботних выпусков на Italian Wine Podcast. Кроме того, узнать больше о посещении виноделен Стиви Ким можно на канале Mamma Jumbo Shrimp на Youtube (https://www.youtube.com/channel/UCSjcl_zs7DuYgJG1T5btFXw). Пока записи готовятся к эфиру, Стиви снова отправляется в путь, на этот раз в Болгери (Тоскана).

Кроме того, за прошедший месяц Italian Wine Podcast опубликовал много других выпусков. Наиболее прослушиваемыми из них стали: «Выпуск 624. Эрин ДеМара в программе Стива Рэя «Get US Market Ready with Italian Wine People», «Выпуск 632. Интервью Джилл Гордон Смит с Рокко Тоскани в программе «Clubhouses Ambassadors Corner» и «Выпуск 626. Джон Камачо Видаль в программе Ребекки Лоуренс «Voices».

Также основатели Italian Wine Podcast приступили к созданию нового имиджа, который будет представлен слушателям в течение ближайшего месяца. Для сбора донейтов для желающих поддержать Italian Wine Podcast была создана страничка на портале GoFundMe (<https://www.gofundme.com/f/support-italian-wine-podcast>).

LADOGA Wine PRO VOYAGE



LADOGA WINE PRO – ОБЯЗАТЕЛЬНО К ПОСЕЩЕНИЮ!

Компания LADOGA объявила список городов, в которых осенью 2021 г. состоится выставка вин и крепкого алкоголя LADOGA Wine PRO.

LADOGA Wine PRO – проект компании LADOGA, представляющий собой серию выездных выставок алкогольной продукции и охватывающий свыше двух десятков городов по всей России. Цель выставок – познакомить профессионалов отрасли с самыми интересными позициями портфеля и новинками компании LADOGA.

На выставках LADOGA Wine PRO гости могут посетить круговую

дегустацию вин и крепкого алкоголя, пообщаться с сомелье, барменами, бренд-амбассадорами компании LADOGA, получить актуальную информацию о новинках и попробовать редкие образцы. В большинстве городов в рамках мероприятий проходят также мастер-классы от бренд-менеджеров компании и пользующееся огромной популярностью винное казино, где, пробуя крепкие напитки вслепую, игроки делают ставки на страны происхождения алкоголя, годы урожая, сырье, а параллельно слушают увлекательную лекцию от крупье-сомелье.

Ближайшие мероприятия LADOGA Wine PRO:

- 21.09.2021 – Хабаровск
- 23.09.2021 – Владивосток
- 05.10.2021 – Липецк
- 07.10.2021 – Воронеж
- 14.10.2021 – Санкт-Петербург
- 21.10.2021 – Екатеринбург
- 09.11.2021 – Волгоград
- 11.11.2021 – Саратов
- 23.11.2021 – Калуга
- 25.11.2021 – Брянск

Следите за расписанием в своем городе и регистрируйтесь на сайте <https://lwp.ladogaspb.ru/>.

До встречи на LADOGA Wine PRO!

НОВОСТИ

**Винные туры
станут доступны
на платформе
Россельхозбанка**

Комиссия по винному туризму Российского союза туриндустрии наладила сотрудничество с платформой Россельхозбанка «Свое. За городом», которая является федеральным агрегатором и маркетплейсом продукции фермерских хозяйств.

Как рассказала руководитель комиссии Елена Порман, в августе начался сбор информации от винных хозяйств и туроператоров для размещения в разделе «Винные туры» на площадке «Свое. За городом» (<https://svoe-zagorodom.ru>). В разделе «Путешествия» можно разместить информацию о турах и услугах для туристов, а также и подключить функцию бронирования/продажи. Участие бесплатное и без комиссии. На сайте размещается цена продавца. Также на маркетплейсе для фермеров svoe-godnoe.ru можно разместить информацию о производимой продукции (пока кроме вина, т. к. не решен вопрос с пересылкой).

«При развитии винного и сельского туризма в Краснодарском крае полезно использовать кластерную модель, объединяя в комплексные маршруты винодельни, объекты агротуризма – сыродельни, фермерские хозяйства, а также предлагая к посещению местные объекты природного и культурного наследия. Такая комплексность маршрутов и вовлечение пула заинтересованных сторон позволит в дальнейшем на основе региональных брендовых маршрутов разработать и предложить качественный национальный туристский маршрут «Винные дороги России», который, согласно целевым характеристикам НТМ, будет охватывать целую группу туристских объектов, явлений, впечатлений и процессов в единой тематике. Предлагаем Краснодарскому краю, как лидеру винодельческой отрасли страны, выступить ведущим регионом в формировании нацмаршрута «Винные дороги России», при поддержке комиссии РСТ по винному туризму», – отметила Елена Порман.

Подробнее: <https://svoe-zagorodom.ru>

ГРАЦИАНО ПРА. ВИНО В ДНК

Гарциано Пра присоединился к управлению теперь уже одноименной винодельней в 80-е годы. Несмотря на то что предприятие небольшое и относительно молодое, ДНК винодела у Грациано в крови с рождения: его отец и деды владели виноградниками и создавали вина, правда не делали это в коммерческих целях.

**Как 10 раз получить
высшую оценку от Tre
Vicchiei?**

За пару десятилетий увлеченный и одержимый виноделием Грациано смог добиться ошеломительного успеха: его вина обладают собственным характером, узнаваемы и оценены именитыми винными критиками, пусть в небольшом количестве, но продаются по всему миру, а сама винодельня уже заслужила одну звезду от справочника Gambero Rosso, это означает, что вино винодельни получало уже более 10 раз высшую оценку от справочника – Tre Vicchiei, три бокала из трех. Вина Грациано Пра известны как самобытные и харизматичные представители Soave, небольшой территории, расположенной в регионе Венето, вокруг одноименного средневекового города Соаве. Здесь Грациано решил создавать вина с отдельных виноградников, вина терруарные, со своим характером, особенностями, плюсами и минусами. Soave от Пра – это сила, грациозность, узнаваемый элегантный и выразительный стиль. Все дело в терруаре и в лозах сортов Гарганега и Треббиано ди Соаве: черные вулканические почвы Монтефорте-д'Альфон и старые 30-60-летние лозы позволяют создавать действительно выдающиеся вина с широкой палитрой разнообразных оттенков: экзотических фруктов, белых цветов, с тонкими минеральными намеками, освежающей кислотностью и уверенной плотной структурой.

Дань терруару

Грациано стал одним из первых виноделов в регионе, решивших производить вина с отдельных виноград-



ников, ранее этой практики не было. Эта «мода», а на самом деле дань терруару, пришла из Франции, где давно уже догадались о важности отдельных участков и особенных терруаров для выращивания лоз и производства выдающихся и самобытных вин. Первое Soave с отдельного виноградника было произведено в далеком 1988 году. В те времена немногие экспериментировали с отдельными участками и тем более – с винами Soave, которые по умолчанию были простыми, лег-

кими и незамысловатыми. Грациано и другие виноделы-новаторы поменяли отношение винного сообщества к Soave и доказали, что это вино может быть интересным, глубоким и заслуживающим внимания.

**Из Соаве
в Вальполичеллу**

После маленького триумфа в Соаве последовали следующие высоты, а именно – 450 метров над уров-

нем моря в зоне Вальполичелла, где в 2001 году Грациано купил новые виноградники. Известняковая почва, сланцы, камни и морской песок, белая и бедная земля, где лозы уходят корнями глубоко вниз, цепляясь за любую возможность получить питательные вещества и воду. Здесь, на винограднике La Morandina, рождается совершенно необычная и нетипичная Valpolicella. Что такое Valpolicella в понимании обычного любителя итальянских вин? Легкое, сочное, недорогое, немного деревенское и простоватое вино без претензий на великое, с яркими ягодными ароматами, хорошей кислотностью, низкими танинами и универсальным дружелюбным характером. Что удалось сделать Грациано на отдельном винограднике La Morandina? Легкое, но с характером, ягодное, но не только. В Valpolicella La Morandina причудливо переплетены ягодные, бальзамические, пряные, минеральные оттенки, обрамленные нежными танинами, изящной кислотностью и общим ощущением «вау-вина». Вальполичелла и правда может быть такой? Многогранная, глубокая и утонченная, совсем не деревенская девчонка в платье из ситца с русыми косичками. Это девушка из благородной семьи, которая знает несколько иностранных языков, дружит с философией и литературой, а время от времени может вернуть японское хокку или процитировать Байрона. Да, на холмах Вальполичеллы действительно встречаются необычайные метаморфозы.

**Отражение природы,
ограниченное
виноделом**

Что уж говорить о Valpolicella Ripasso и об Amarone della Valpolicella в исполнении Грациано Пра? Все те же традиционные сорта региона сорта винограда: Корвина обеспечивает винам яркие ароматы вишни и оттенки специй, Корвиноне – хорошую структуру и вибрирующую кислотность, Рондинелла от-

В РОССИИ ПРЕДСТАВИЛИ СИГАРНЫЙ КОНЬЯК ROULLET

Компания LADOGA доставила в Россию специальный ограниченный тираж коньяка, идеально сочетающегося с сигарами. Идею выпуска особого релиза мастеру погреба коньячного дома Rouillet Франку Валанту подали представители российского сигарного сообщества.

Российские афисионадо всегда хотели получить выдержанный крепкий напиток, который бы идеально сочетался с сигарой. Осенью 2020 года LADOGA – эксклюзивный дистрибьютор коньяка Rouillet в России – организовала ряд слепых дегустаций в сигарных клубах Урала, Москвы, Нижнего Новгорода и Санкт-Петербурга. Спустя 9 месяцев на свет появилось чудо – коньяк из винограда престижного апелласона Гранд Шампань урожая 1997 года, разлитый из единственной бочки таким, каким его создала сама природа, и призванный составить идеальную пару сигаре.

Коньяк бочковой крепости 50 процентов алкоголя с открытым, чистым, свежим и живым ароматом с нотами цветов, светлых сухофруктов, карамели, имбирного пряника и душистых специй. Его сбалансированный и согревающий вкус с нюансами цитрусовых, изюма и кураги приправлен имбирем и специями. Послевкусие длительное, согревающее, с оттенками черного и белого перца. Всего разлили 338 бутылок этого исключительного коньяка – именно столько вмещала бочка. Каждая запечатана с помощью сургуча и пронумерована. «Выбор 2020» станет историческим, ведь этот проект не только положил начало дружбе между французским коньячным домом и российскими афисионадо, но и считается одним из знаковых событий в преддверии празднования 250-летия дома Rouillet, которое охватит как родину Rouillet – Фуссиньяк, так и российский город. Специальный релиз уже прибыл в Россию. Часть бутылок эксклюзивно зарезервирована для тех, кто уча-

ствовал в дегустациях и сделал этот выбор. Это ряд независимых экспертов и представители сигарных клубов и лаунжей:

- «Южный Урал» (Челябинск)
- «Московские Афисионадо» (Москва)
- «НАШ Сигарный Клуб» (Москва)
- «Московский Сигарный Клуб» (Москва)
- «Горький» (Нижний Новгород)
- «Чкалов» (Нижний Новгород)
- «Лошадина Сила» (Санкт-Петербург)
- La Casa del Habano (Екатеринбург)
- Cigar&Porto Lounge (Нижний Новгород)
- Davidoff (Санкт-Петербург)

Одна из бутылок будет сохранена в коньячном доме Rouillet, для того чтобы показать будущим поколениям этот образец уникального качества настоящего сигарного коньяка.



вечает за нежные фруктовые и цветочные оттенки, а забытая ранее, но модная нынче Озелета привносит сильные настойчивые танины и интенсивный цвет. Для вин Ripasso и Amarone ягоды собираются поздно, в середине октября, подвяливаются на специальных стеллажах в течение двух месяцев. Затем удаляются гребни, которые могут придать будущему вину горечь и грубые танины, и проводится прессование и винификация.

Amarone – это визитная карточка региона Венето. Производится оно полностью из подвяленного винограда. Такой виноград теряет около 30% своего веса, а именно воды. Ягоды становятся более концентрированными и насыщенными, таким же становится и будущее вино – мощным, насыщенным, выразительным и мускулистым. В Amarone мы встретим высокий алкоголь – 14-14,5 % и оттенки сухофруктов, подвяленных ягод, изюма и сладковатые бархатные танины. В Amarone от Грациано Пра, выдержанном два



года в больших дубовых бочках и французских барриках из Алье, можно услышать оттенки красной спелой вишни, какао и лакричника. Это сочное и элегантное и аристократичное Amarone.

Ripasso – это базовое вино Valpolicella, которое перебродило второй раз на жмыхе, оставшемся от Amarone. В меру насыщенное, сочное вино, в яркие и пышные оттенки ягод которого аккуратно вплетены специи, пряности и ревеня.

Грациано использует органические способы земледелия на виноградниках, уделяет много времени заботе о лозе, получению здорового и качественного урожая и не приветствует чрезмерное вмешательство человека в естественные процессы. Природа отвечает взаимностью и щедро делится своими дарами, ведь вина Грациано Пра – это отражение природы и местного терруара, искусно ограниченное виноделом. В Россию вина Грациано Пра импортирует компания LADOGA. Познакомиться с ними можно в винотеках «Монополь» и LADOGA Wine.

НОВОСТИ

RUSSPASS предложил 16 винных туров по России

Пользователям туристического сервиса RUSSPASS стали доступны винные туры по России. Всего сейчас размещено 16 предложений в трех регионах.

Продолжительность туров – от 1 до 4 дней. Они охватывают 3 региона России: Краснодарский край, Ростовскую область и Республику Крым. RUSSPASS предлагает туры от шести операторов, где можно изучить тонкости отечественного виноделия и разнообразить поездку обширной культурной программой. Желающие познакомиться с российскими винодельнями и погрузиться в эногастрономическое путешествие смогут выбрать, например, тур «Выходные в Абрау» (Краснодарский край). Им предложат парусную прогулку по живописному озеру, экскурсии на винодельню «Имение «Сикоры», посещение винного дома «Абрау-Дюрсо» и дегустацию. Поездка продлится четыре дня. Другая программа – «По нашему!» (Республика Крым) тоже рассчитана на четыре дня и включает в себя посещение винодельни «Бакла», Alma Valley, «Бельбек», «Золотая Балка» и Инкерманского завода. Завтраки при отеле и ужины в ресторанах также включены в предложение. Также туристы могут выбрать литературно-гастрономическое путешествие по Ростовской области, в котором их ждет авторская донская кухня, авторские вина, погружение в историю Ростова и знакомство с его главными достопримечательностями. В каждом из предложений на RUSSPASS указаны стоимость тура, его сложность, количество путешественников в группе, звездность гостиницы и длительность поездки. Пользователи сервиса смогут подобрать путешествие, исходя из своих предпочтений и возможностей. Важно, что отправиться в такого рода путешествие могут только совершеннолетние туристы, ограничения указаны в каждом подобном туре. Планируется, что количество предложений по эногастрономическим и винным турам на RUSSPASS будет увеличиваться в зависимости от сезона.

OIV УЧЛА ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ФАКТОР



Международная Организация виноградарства и виноделия (OIV) добавила человеческий фактор в новые определения Защищенного географического указания

(ЗГУ) и Защищенного наименования места происхождения (ЗНМП), относящиеся к винам и крепким спиртным напиткам на основе виноградного сырья.

Обновление текстов определений произошло в контексте отхода от традиционной доминанты географически-механистической интерпретации ЗГУ и ЗНМП. OIV на своей последней 18-й Генеральной ассамблее 2021 года кардинально обновила эти определения, действующие с 1992 года. Впервые же определения о месте наименования вин были приняты на международном уровне еще в 1947 году.

Лицензия ЗГУ, классный терруар, продвинутые технологии и дорогое оборудование не дают напрямую высокий уровень качества вина и не будут в России автоматически способствовать известности бренда, росту продаж и успеху у потребителя. Безусловно, репутация, основанная на человеческом факторе, для винного региона и для отдельных виноделен, особенно в современной России, особенно важна.

Необходима история качественного производства и востребованности бренда практически на уровне объекта национального наследия, нужны и серьезные вложения в маркетинг. Если с первым постарались для будущих поколений Голицын, Воронцовы, Витмер, Егоров и другие исторические лидеры отрасли, то в продвижение и маркетинг современных российских ЗГУ и тем более многочисленных ЗНМП еще предстоит интенсивно вкладываться.

Логичным в этих изменениях от OIV выглядит и включение роли уполномоченных национальных государственных органов в новые определения ЗГУ и ЗНМП. Действительно, в современных условиях острой мировой конкуренции на рынке вина участие госорганов в развитии виноделия резко усиливается. Национальное государство, обладая монополией

на насилие на своей территории, стало основным арбитром развития системы отраслевого контроля объема и качества производства винограда и вина в рамках системы ЗГУ и ЗНМП во всем мире.

Роль государства также актуализируется и в свете развития нового российского законодательства о виноградарстве и виноделии. Текст обновленных определений ЗГУ и ЗНМП опубликован на сайте OIV:

<https://www.oiv.int/.../medias/8092/en-oiv-eco-656-2021.pdf>

Посмотрим, повлияют ли в конечном итоге эти обновленные определения на российские законодательные и подзаконные акты и ведомственные документы. И вспомним слова Льва Голицына: «Берите лучшее у заграницы, но не рабоблепуйте!» Черноморский форум виноделия www.BlackSeaWine.World

НОВОСТИ



В Вероне представили фильм о Le Famiglie Storiche

9 сентября в Cinema Teatro Rivoli в Вероне состоялась премьера документального фильма «Le Famiglie Storiche – Un racconto sull'Amarone» («Исторические семьи – Рассказ об Амароне»).

Документальный фильм «Исторические семьи – Рассказ об Амароне», снятый молодым режиссером Микаэлем Гаспарини, посвящен ассоциации Le Famiglie Storiche, объединяющей 13 старейших семейных виноделен в Вальполичелле. В их число входят: Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre D'Orti, Venturini и Zenato.

Le Famiglie Storiche была создана в июне 2009 года из союза десяти исторических виноделен Вальполичеллы. Тогда президент Masi Сандро Боскаини предложил рассказать миру об Амароне. Сегодня исторические семьи продолжают совместную работу по популяризации как своих вин, так и вин всей Вальполичеллы. В настоящее время президентом Le Famiglie Storiche является Альберто Зенато.

Сегодня исторические семьи производят более 15% от общего объема вин Амароне. Ассоциация Le Famiglie Storiche планирует добиться того, чтобы территория Вальполичеллы стала кандидатом на включение в список Всемирного наследия ЮНЕСКО.

ПЬЕРАНДЖЕЛО ТОММАЗИ: «СЕМЬЯ – ЭТО КЛЮЧ КО ВСЕМУ!»

В 2022 году исполняется 120 лет со дня основания одной из старейших семейных виноделен Вальполичеллы – Tommasi Viticoltori, которая в течение долгого времени является одним из флагманов виноделия в регионе. В преддверии юбилея газете Wine Weekly удалось пообщаться с Пьеранджело – исполнительным директором знаменитого хозяйства Томмази (Tommasi).

– 120-летний юбилей – не только значимая дата, но и повод подвести предварительные итоги. Каких результатов удалось добиться за более чем вековую историю и какими достижениями вы и ваша семья гордитесь больше всего?

– 120 лет истории, жертв, страсти и, конечно, достижений. Их много, и многими из них можно гордиться. Могу сказать, что наша семейная винодельня Томмази признана во всем мире как один из самых известных итальянских производителей вина. И это здорово! Наша главная гордость – виноградник Ла Гролетта (La Groletta) в районе Вальполичелла Классика (Valpolicella Classica) и Казизано (Casisano) в Монтальчино (Montalcino).

– Вашей семье сегодня принадлежат одни из самых знаковых виноградников Вальполичеллы. Расскажите, пожалуйста, о том, в чем заключается их уникальность.

– Географическое положение внутри терруара Вальполичелла Классика делает наши виноградники уникальными. Например, виноградник Ла Гролетта – один из лучших в районе Вальполичелла Классика благодаря своему расположению на естественной террасе с захватывающим видом на озеро Гарда и с защитной мантией гор Лессини на севере. 10 гектаров виноградников, средний возраст которых составляет около 30 лет, хорошо вентилируются и освещены солнцем. Виноград для Amarone Riserva De Buris собирается вручную с участ-



ка размером менее двух гектаров, расположенного на вершине холма. Весь виноградник засажен Корвиной, Корвиноне, Рондинеллой и Озелетой. Почва в основном состоит из глины и мела, что дает винам большой потенциал выдержки. Именно на этих почвах мы выращиваем виноград, из которого производятся наши лучшие вина, такие как De Buris Amarone Classico Riserva, Amarone Classico и Ripasso.

– Какова на сегодняшний день площадь виноградников в Вальполичелле и какие вина сегодня представлены в ассортименте Томмази?

– Хозяйство Tommasi Family Estates берет свое начало в Венето и по-прежнему поддерживает очень тесную связь с регионом своего происхождения, о чем свидетельствуют его виноградники и поместья, которые в настоящее время занимают 242 гектара. Из них

132 га расположены в зоне Вальполичелла: 115 в районе Классико и 17 в Вальпантена, в так называемой восточной Вальполичелле. Еще 65 гектаров находятся в зонах D.O.C. Вероны, в частности, на озере Гарда и 45 гектаров в D.O.C. Луганы.

Мы испытываем особенно глубокие чувства к виноградникам Cru в Valpolicella Classica: Ла Гролетта, Конка д'Оро и Ка Флориан. Это виноградники Амароне, освоенные с трудом, возделываемые с осторожностью, где мы осуществили не один великий проект.

Сегодня на берегах озера Гарда рождается новая мечта с проектом Le Fornaci Lugana. Мы долгое время работали с виноградниками нескольких географических наименований, но именно Лугана с ее долгоживущей и выразительной Турбианой, родившейся на удивительной территории, очаровала нас.

– Вина вашей винодельни завоевали множество наград ведущих международных конкурсов. Понятно, что все они без исключения очень дороги для вас, но какие из них вы считаете самыми выдающимися?

– Амароне – король! Без всяких сомнений! Вино Амароне заслуживает особого места в наших сердцах потому, что оно изменило ход нашего семейного бизнеса. Каждый винтаж представляет собой непрерывное стремление к тому, чтобы увековечить и улучшить стандарты качества нашего прадеда и воплотить его мечту о создании вин, которыми можно наслаждаться и делиться ими в компании.

Именно вино Tommasi Amarone Classico открыло для нас экспортные рынки, способствуя нашему развитию, и позволило нам расти и инвестировать в новые проекты. Эта семейная икона сделала нас послами итальянского вина в более чем 85 странах мира.

Наш Амароне сформировал видение нашей компании и сохранил в нас верность своему происхождению, эти ценности мы проносим и во время управления новыми проектами за



Italian Wine Podcast (IWP), который зарекомендовал себя как уникальная площадка для диалога международных винных экспертов с производителями итальянских вин в обучающе-развлекательном формате, преодолел отметку в 1 миллион прослушиваний.

Впервые выйдя в марте 2017 года, Italian Wine Podcast (IWP) на про-

ITALIAN WINE PODCAST ПРЕОДОЛЕЛ ОТМЕТКУ В 1 МЛН ПРОСЛУШИВАНИЙ

тяжении четырех лет непрерывно выпускает программы в эфир. Первоначально он задумывался как серия интервью с итальянскими производителями вин во время мероприятий OrgaWine и Vinitaly в Вероне. С тех пор охват подкаста существенно расширился, включив в себя программы с ключевыми игроками винодельческой отрасли со всего мира. В 2021 году Italian Wine Podcast стал выходить регулярно в эфир 5 раз в неделю, предлагая больше контента и привлекая более широкую аудиторию. Количество прослушиваний Italian Wine Podcast достигло отметок 1 049 791 на SoundCloud, 23 700 на Himalaya и 25 230 на Spotify.

Расписание программ Italian Wine Podcast

Понедельник:

«Как завоевать рынок США с профессионалами итальянского винного бизнеса?»

Ведущий программы Стив Рэй, президент и генеральный директор компании Bevology Inc., а также ведущий 3-го сезона на IWP; данная программа является естественным продолжением предыдущей серии «Как завоевать рынок США». На этот раз Стив Рэй уходит от повествовательного изложения своей книги к серии интервью с профессионалами винной индустрии, которые делятся собственным

опытом и примерами винодельческого бизнеса в США.

Вторник:

«Биодинамика и органика с Монти Уолденом»

В данной серии эпизодов известный английский винный критик и писатель Монти Уолден берет интервью у итальянских виноделов и виноградарей, практикующих биодинамику и органическое виноградарство. Уолден – давний ведущий на Italian Wine Podcast, изначально интересовавшийся винодельнями, заботящимися об окружающей среде, поскольку он и его семья когда-то занимались выращиванием экологически чистых овощей. Монти Уолден

стал первым автором, специализирующимся на органических и биодинамических винах, и с тех пор он опубликовал несколько книг по данной тематике. По мнению Монти Уолдена, «подкастинг – идеальное средство для продвижения винодельческой отрасли, которая часто кажется такой далекой и запутанной, но которая действительно жаждет быть понята всеми, раскрывая свои секреты и тонкости».

Среда:

«Голоса с Ребеккой Лоуренс»

Более десяти лет доктор Ребекка Лоуренс является винным преподавателем и коммуникатором. Ребекка – активный сторонник перемен

пределами родных холмов Valpolicella Classica.

– Можете приоткрыть тайну – будут ли выпущены какие-то вина специально к юбилею вашей винодельни? Если да, то какие вина это будут?

– На самом деле, мы кое над чем работаем... И это связано с тем вином, которое привело к успеху нашу семью. Но пока я предпочел бы сохранить это в секрете.

– Планирует ли ваша семья отмечать юбилей? Было бы очень интересно узнать, каких мероприятий могут ожидать поклонники ваших вин?

– Мы, конечно, собираемся отпраздновать эту важную годовщину чем-то особенным! Но сейчас я могу просто сказать: «Следите за обновлениями в нашей социальной сети @tommasiwine».

– В одном из своих интервью вы сказали, что вы находитесь на решающем этапе преобразования «семейной компании» в «семью во главе компании». Что подразумевают эти слова?

– Смысл в том, что мы были семейной фирмой почти столетие, а теперь мы – винная компания, управляемая семьей, которая имеет четкую структуру и 6 производственных площадок в Италии.

– Насколько сложно сегодня, во время доминирования глобальных компаний, управлять семейной винодельней? Или же, наоборот, такая форма управления дает дополнительные преимущества?



– Я убежден, что быть семейной винодельней – это преимущество. У нас четкая идентичность, мы аутентичны, нам нечего делить с крупными компаниями, где бизнес разбит на категории и царит глобализация. Мы гордимся сплоченностью нашей семьи, тем, что

построили очень прочные отношения с нашими партнерами и клиентами по всему миру.

Пока наша семья или кто-то из нее руководит нашей компанией, мы уверены, что наша работа будет основана на справедливости, где соблюдается

этика ведения бизнеса, и мы с уверенностью будем идти к достижению значимых целей.

– Барбара Томмази сказала: «Как семья, мы придерживаемся традиций, но всегда были открыты для научного прогресса и понимания того, что он приносит в наше виноделие». Можете рассказать – какие технологические новинки сегодня используются на ваших винодельнях и как соблюсти баланс сохранения традиций и применения новых технологий?

– У нас есть важное наследие, и мы обязаны сохранять наши традиции и делиться своим опытом с новыми поколениями. Однако мы всегда следим за новинками и инновациями, которые могут помочь нам улучшить вина.

В последние годы XXI века мы стали свидетелями развития новых методов ведения сельского хозяйства и новых технологий виноделия, которые могут помочь в производстве лучших вин. Могу сказать, что мой отец и дяди имели в своем активе многолетний опыт работы на виноградниках и винодельнях, но нам повезло больше, потому что нам помогает наука!

(Продолжение на стр. 12)



в отрасли. Когда ее спросили о программе, Лоуренс ответила: «Мы хотим, чтобы данная серия интервью была бы сосредоточена не только на том, что уже произошло в отрасли, но и на том, что происходит в данный момент, для того чтобы дать место разным голосам, составляющим наше винное сообщество». Основная цель эпизодов состоит в том, чтобы сосредоточиться на вопросах, связанных с разнообразием и инклюзивностью.

Четверг:

«Специальные выпуски»

Одна из программ, в которой Стиви Ким, управляющий директор Vinitaly International, путешествует по винодельческим регионам Италии, берет интервью у представителей виноделен, которые лично посещает в рамках проекта On the Road Special. Как правило, интервью разбиваются на несколько эпизодов, посвященных одному производителю. Например, ближайшие выпуски будут посвящены винодельне Pio Cesare из

Пьемонта. Марк Миллон, известный писатель о вине, еде и путешествиях, также автор серии эпизодов, посвященных известной велогонке Giro d'Italia. В своих выпусках он рассказывает обо всех этапах (а их было 21!), охватывающих города и регионы, через которые проходил маршрут велогонки, с красочными отступлениями и историческими отсылками к эногастрономической культуре территорий.

Пятница:

#Everybodyneedsabitofscienza с Атилио Шенца и Стиви Ким

Несмотря на то что профессор Атилио Шенца является экспертом в своей области и хорошо известен во всей Италии, его знания и экспертиза не всегда доступны для ценителей итальянского вина за рубежом. Данная серия программ была задумана, чтобы дать возможность профессору изложить свое видение виноградных лоз и итальянских вин: представители итальянского винного сообщества задают вопросы,

профессор Шенца отвечает на них, а Стиви Ким пытается сохранить беззаботную атмосферу и сдержанность интервью профессора (безнадежное дело!).

Суббота:

«Специальные выпуски Clubhouse»

Italian Wine Club и Wine Business Club – сессии Clubhouse, модератором которых является Стиви Ким. Соответственно, Wine Business Club насчитывает 1300 подписчиков, а Italian Wine Club – 1900 подписчиков. Для охвата более широкой аудитории записи данных сессий выходят в эфир на Italian Wine Podcast, темы которых варьируются: от обзоров винных рынков и тенденций отрасли до сортов винограда и особенностей стилистики вин. Среди спикеров Clubhouse известные эксперты в мире итальянских вин, включая Габриэле Горелли MW, Пьетро Руссо, Андреа Лонарди и многих других. В ближайшее время в эфир выйдет новая сессия – летнее специальное предложение под названием

«Уголок Амбассадора», где послан и любителям итальянских вин предоставляется уникальная возможность взять интервью у представителей своих любимых виноделен. Данные 30-минутные сессии открыты для всех слушателей Clubhouse.

О ПРОЕКТЕ

Italian Wine Podcast: Cin Cin with Italian Wine People! IWP – это проект, посвященный исключительно итальянскому вину. Подкаст раскрывает уникальный мир итальянского вина посредством диалога с его ключевыми игроками со всего мира. Основная цель Italian Wine Podcast – информировать, обучать и развлекать слушателей контентом, полезным как для профессионалов виноделия, так и для случайных слушателей. Программы подкаста включают в себя интервью Монти Уолдина, английского винного критика и писателя по органическому и биодинамическому вину; интервью Ребекки Лоуренс DipWSET, посвященные женщинам международного винного бизнеса;

НОВОСТИ



L-wine представит вино Villa Sandi с холма Cartizze

В преддверии Нового года компания L-wine Luding Group вводит в ассортимент знаменитое игристое вино Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG от винодельни Villa Sandi. Это вино создано из винограда сорта Глера, выращенного на самых престижных виноградниках на холме Cartizze.

Винодельня Villa Sandi, затерянная среди холмов региона Марка Тревиджиана, – архитектурный шедевр, история которого началась в 1622 году. Здесь останавливались не только известные художники и писатели, но даже сам Наполеон Бонапарт. Владельцы виллы, семья Моретти Пелегато, занимаются виноделием уже не одно поколение, и сегодня, по решению Джанкарло Моретти Пелегато, который сам является известным знатоком и ценителем вин, вилла превращена не только в штаб-квартиру компании, но и в своего рода культурный центр. В роскошных интерьерах проводятся занятия для сомелье, лекции и дегустации с всемирно известными экспертами.

Что нужно знать про Villa Sandi:

- Виноградники в престижных зонах Вальдоббьядены и Картицце.
- Наиболее значимые итальянские винные бренды просекко из Тревизо от поставщика папского двора.
- Компания входит в исследовательскую группу по изучению инновационных технологий в сфере виноделия Wine Research Team.
- Villa Sandi входит в комитет Grandi Cru D'Italia как лучший производитель просекко.

Вина Villa Sandi в России представляет проект L-wine Luding Group.

<https://l-wine.ru/>

обсуждения инфлюенсеров, преподавателей и предпринимателей в мире вина; глубокое изучение отдельных сортов винограда и сессии вопросов и ответов с генетиком виноградарства проф. Атилио Шенца; аудиокниги и прочее. Italian Wine Podcast доступен на SoundCloud, iTunes, Spotify, Stitcher, XimalayaFM (для Китая), а также на официальном сайте www.italianwinepodcast.com. На сегодняшний день IWP может похвастаться более 600 опубликованными эпизодами, а также растущим числом подписчиков в Интернете. Слушателям, заинтересованным в предоставлении отзывов о проекте, рекомендуется запросить доступ к демографическим статистическим данным веб-сайта. Донеёты IWP приветствуются и помогают финансировать часть расходов на оборудование, производство и публикацию шоу. Чтобы разместить рекламу на подкасте, запросите проспекты и/или индивидуальный рекламный план по [e-mail: info@italianwinepodcast.com](mailto:info@italianwinepodcast.com)

НОВОСТИ

**Cantina Tramin снова
получила высшую оценку**

Вино Nussbaumer Gewürztraminer от винодельни Cantina Tramin 20-й год подряд получило высшую награду Tre Vicchieri от итальянского винного гида Gambero Rosso.

История Cantina Tramin началась в 1898 году, когда священник и член Австрийского парламента Кристиан Шротт основал один из первых винодельческих кооперативов в своем регионе. Благодаря объединению сил 300 семейных винодельческих хозяйств в коммунах Термено, Ора, Эгна и Монтанья родилось удивительное по сложности вино, отражающее характерные особенности региона Трентино-Альто-Адидже.

В 2010 году Cantina Tramin обзавелась штаб-квартирой, где сейчас посетители винодельни могут продегустировать и приобрести продукцию компании. Здание построено из экологичных материалов, пригодных для повторной переработки: стекла, стали и дерева, что как нельзя лучше отражает философию хозяйства. Сейчас винодельня Cantina Tramin владеет 260 гектарами виноградников на высоте от 250 до 850 метров над уровнем моря, где все отвечает принципам органического и биодинамического виноградарства. На территории хозяйств активно поддерживается биологическое разнообразие и используются только натуральные удобрения. Благодаря непосредственной близости Альп, на виноградниках наблюдаются значительные перепады ночных и дневных температур, что благотворно влияет на вызревание винограда. В свою очередь сложная почва, в составе которой глина, гравий, известняк и порфир, придает винам минеральность и глубину.

75% вин Трамин предназначены для внутреннего рынка и только 25% – для внешнего.

Что нужно знать про Cantina Tramin:

- Объединение 300 лучших хозяйств региона.
- Высокогорные виноградники с уникальным терруаром.
- Применение принципов органического и биодинамического виноградарства.

Вина Трамин представляет в России проект L-wine Luding Group.

<https://l-wine.ru/>

ПЬЕРАНДЖЕЛО ТОММАЗИ: «СЕМЬЯ – ЭТО КЛЮЧ КО ВСЕМУ!»



(Окончание, начало на стр. 10 – 11)

– Не могу не привести еще одну цитату: «Хорошие отношения являются частью нашей семьи, и это чувство взаимопонимания распространяется и на наших клиентов». Получается, что клиенты вашей винодельни в какой-то мере тоже являются членами вашей семьи?

– Отношения, действительно, являются частью нашей семьи, и это чувство взаимопонимания распространяется и на наших клиентов. Для меня это чувство всегда было началом, прежде всего, личной связи. Будь то клиент или агент, мне нужно найти эту личную связь, прежде чем обсуждать с ним какие-либо вопросы. И люди, приходящие и посещающие нас, могут почувствовать наше семейное гостеприимство и теплый прием, как если бы они были нашими родственниками.

– Насколько такой подход помогает в продвижении ваших вин и каковы сегодня объемы продаж на внутреннем и международном рынках? Какое место среди стран, в которых продаются ваши вина, занимает Россия?

– Такой подход очень важен для создания и поддержания прочных отношений между нами и нашими партнерами, клиентами, которые являются настоящими посланцами Томмази

в Италии и во всем мире.

Сегодня мы экспортируем 84% всей нашей продукции в более чем 70 стран мира. В России наши продажи стабильно растут. Особенно это касается вин DOC из Вероны и Гарды. При этом мы прогнозируем значительное увеличение нашего присутствия на рынке в ближайшие годы.

– Расскажите нам о винах Томмази, представленных сегодня в России? Каким вы видите дальнейшее развитие нашего рынка?

– Наши вина Томмази в Россию поставляют проект L-wine Luding Group – один из важнейших игроков на российском рынке. Это новое, но в то же время очень прочное партнерство. В настоящее время они импортируют наше портфолио Томмази из Венето. В ближайшие месяцы Лудинг представит наше роскошное вино Amarone Riserva De Buris 2009 года – для российского рынка будет доступно всего 120 бутылок.

Мы совместно оцениваем новые потенциальные возможности поставок из других наших поместий в Тоскане (Монтальчино и Маремма), Апулии (Мандурия), Базиликате и Ломбардии (Ольтрепо Павезе).

– Ваша компания уделяет очень много внимания развитию винного туризма, который, по словам ваших родственников, является «ключом

к нашему росту и международному признанию». Каковы сегодня энтустрические возможности Tommasi Family Estates в Вальполличелле и есть ли планы их дальнейшего развития?

– Как компания, мы очень сосредоточены на развитии винного туризма, который мы рассматриваем как ключ к нашему росту и международному признанию. Гостеприимство – это часть нашей ДНК с тех пор, как мой дед открыл остерию, где продавали вино, которое он создал.

Сегодня мы владеем отелем Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel&SPA, Albergo Mazzanti, бистро Caffé Dante и агроусадьбой в Поджо-аль-Туфо.

Мы обновили нашу зону приема на винодельне в каждом нашем поместье, где мы всегда рады нашим гостям. Познакомиться с территорией, посетить виноградники и погреба для выдержки, попробовать вина там, где они

производятся, – это значит по-настоящему понять нашу приверженность и страсть к виноделию. Посещение винодельческих территорий и регионов действительно важно для того, чтобы люди были связаны с брендом и его посланцами по всему миру.

– «Наши вина – подлинные наквозь. Это дух, который мы храним как сокровище!» В чем же заключается дух семьи Томмази и их знаменитых вин?

– Семья – это ключ ко всему. Мы любим собирать людей вместе и наслаждаться вином, большой семейной встречей. Вино – это веселье и совместное времяпрепровождение. Нам нравится видеть пустые бутылки в конце обеда или ужина. Это означает, что вино было хорошим. И мы любим делать именно такие вина: глоток, который побуждает еще один глоток, единство изумления, вкуса и элегантности!



HORECA SIBERIA

СИБИРСКАЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ
НЕДЕЛЯ

17-19 НОЯБРЯ '21

НОВОСИБИРСК
ЭКСПО ЦЕНТР

В Е N O I T

Идеальный микроклимат для ваших сигар

Цветовые решения облицовки шкафа из массива:



Теперь и в стиле
High Tech



8 800 555 80 37
sales@benoit.shop
benoit.shop

PASQUA VIGNETI E CANTINE ПРЕДСТАВИЛА СВОЕ НОВОЕ ВИНО

НОВОСТИ



Итальянская винодельня Pasqua Vigneti e Cantine представила свое новое розовое вино, получившее название Y. Новинка является продолжением проекта 11 Minutes, в ходе которого 4 года назад было выпущено первое rosé, признанное предшественником нового стиля среди итальянских розовых вин.

Буква Y является идеальным символом личности и стиля этого вина. Как и вино, буква Y состоит из расходящихся элементов, символически соединяющихся в центральной точке, в которой гармонично сочетаются: сложность и свежесть, структура и мягкие фруктовые ноты со сливочными оттенками, баланс и потенциал для выдержки. Именно поэтому для него и было выбрано такое название.

Как буква Y состоит из трех частей, так и вино Y создано из трех сортов винограда. В купаже использованы два местных сорта винограда Венето: Корвина и Треббьяно Лугана, в сочетании с международным сортом Карменер. Все они выращены на виноградниках в районе озера Гарда.

Corvina, которая доминирует в процентном выражении в купаже (60%), дает типичные ноты красных фруктов и хорошую кислотность. Trebbiano (30%) привносит нежные ароматы цитрусовых и белых цветов, придает элегантность и создает длительное послевкусие. И наконец, Carmenère (10 – 15%) придает вину структуру и гарантирует стабильность.

Это розовое вино изготавливается методом мягкого отжима винограда красных сортов Корвина и Карменер, с частичной мацерацией на мезге Треббьяно Лугана в течение 8 – 10 часов. После этого сусло охлаждают и переносят в стальную ванну, а затем приступают к алкогольной ферментации при температуре между 13 и 16 градусами. 10% смеси заканчивает



алкогольное брожение в новых французских toneaux средней обжарки. Еще 30% созревают в течение примерно 4 месяцев в бочках и toneaux из французского дуба.

Оттенки ванили и ароматы обжарки становятся очевидными благодаря алкогольному брожению в бочках, что позволяет получить вторичные и третичные ароматы, уникальные для этого розового вина.

исследования лучших методов виноделия. Y демонстрирует множество выразительных и ароматических оттенков, которые может предложить rosato, и мы убеждены, что у него есть все возможности, чтобы стать героем международного рынка.

Согласно исследованиям Nomisma Wine Monitor, Rosé является быстро развивающейся категорией и показывает рост потребления во всем мире. С 2009 по 2018 год его продажи выросли на 15,8%. Италия является пятым рынком в мире по потреблению розовых вин, объем которого составляет 13% от общего объема. В то же время в стране выпускается 7% от общего мирового производства розе, что составляет 26,4 млн гектолитров розового вина, по данным 2018 года. 67% от этого объема производится в 4 регионах: Венето, Ломбардия, Эмилия-Романья и Апулия.

При этом в США продажи розовых вин с 2011 по 2020 год выросли на 126,7%. «Американский рынок, особенно в последний год, оказался особенно чувствительным и восприимчивым по отношению к продукции высокого качества. Сектор розовых вин, который в США пользуется особой благосклонностью, представляет собой прекрасную возможность для продвижения наших вин. Made in Italy является одним из привилегированных вариантов для потребителя, и мы считаем, что сегодняшнее позиционирование вина Y встретит благосклонность клиентов», – утверждает президент Pasqua USA LLC.

Pasqua Vigneti e Cantine была основана в 1925 году. Сегодня винодельня признана во всем мире как производитель и посол престижных вин Венето. Традиции, инновации, качество, исследования, страсть – это ценности, передаваемые из поколения в поколение семье Паска, и сегодня они передаются через местные вина региона Венето, распространяемые на всех континентах.

Винодельня Pasqua стала лидером роста в США

Экспорт продукции винодельни Pasqua в Соединенные Штаты достиг 350 тыс. ящиков, а в этом году объем поставок еще больше вырастет, а ассортимент вин расширится.

Винодельня Pasqua Vigneti e Cantine, расположенная в регионе Венето, наращивает экспорт своей продукции в США. В 2020 году за океан было отправлено 350 тыс. ящиков самого разного вина – от Romeo & Juliet Passione Sentimento по цене около 15 долл. за бутылку до роскошного Mai Dire Mai Amarone della Valpolicella DOCG по 113 долл.

Лидерами роста компании в США стали марки Amarone della Valpolicella DOCG, Pasqua 11 Minutes Rosé Trevenezie IGT, Prosecco Rosé DOC Extra Dry Millesimato, Prosecco Treviso DOC Brut.

Бренд Pasqua вышел на рынок США 10 лет назад благодаря партнерству с Carolina Wine Brands USA. А летом этого года всеми операциями по импорту, продажам и маркетингу своих вин начала заниматься Pasqua USA. Член винодельческой семьи в третьем поколении Алессандро Паска сообщил, что в 2021 году компания демонстрирует уверенный рост, чему способствовала и активная рекламная кампания.

«Кажется, что итальянские вина Венето находятся на этапе нового возрождения», – говорит Паска, ссылаясь на популярность таких вин, как Просекко, Аппассименто и Амароне.

Pasqua намерена расширять производство за счет выхода в новые итальянские и, возможно, другие винодельческие регионы.



В недавно опубликованном рейтинге Джеймса Саклинга вино Campagnola Amarone della Valpolicella DOCG Classico «Vallata di Marano» 2017 от винодельни Giuseppe Campagnola получило оценку 94 балла. Два других вина этого хозяйства – Campagnola Valpolicella Ripasso DOC Classico 2018 и 2019 годов – набрали по 92 балла.

Виноделием в семье Кампаньола занимаются уже 5 поколений. Сама винодельня Campagnola была основана в 1886 году Карло Кампаньола и его женой Катериной Зардини. После смерти мужа она продолжила бизнес и в 1907 году выиграла медаль

CAMPAGNOLA – КОМАНДА ПОД НАЗВАНИЕМ СЕМЬЯ!

за лучшее вино Речото на выставке вин в Вероне. Предприимчивый дух Карло и Катерины унаследовал их сын Джузеппе, один из десяти детей, которые вместе со своими братьями в 1926 году приобрели Antica Osteria ai Portoni Borsari в Вероне, где продавались вина, произведенные на семейной ферме. В 1940-х годах, с началом Второй мировой войны, он вместе со своими детьми Джанкарло и Луиджи переехали на нынешнее место в Валгатара, где производство классических вин Вероны продолжается до сих пор. Сегодня предприятием руководит сын Луиджи – Джузеппе Кампаньола-младший, который вместе со своими детьми, представляющими пятое поколение династии виноделов, успешно продолжает семейное дело. В настоящее время Campagnola принадлежит 80 га виноградников, расположенных главным образом в зоне Valpolicella Classico. Компания производит вина как из собственного



винограда, так и дополнительно закупает его у более 50 хозяйств. Производственные мощности компании оснащены современным оборудованием, а весь технологический процесс контролируется лабораториями, которые проводят химические и микробиологические анализы. Лучшие специалисты уделяют особое внима-

ние совершенствованию производства и улучшению качества вина.

Экологичность – ключевое слово, которому следуют все члены семьи Кампаньола при производстве своих вин, которые сегодня хорошо известны во всем мире. Это позволяет выращивать высококачественный виноград с уважением к окружающей среде,

биоразнообразию и экосистеме. Такое бережное отношение к природе передается в семье из поколения в поколение, ведь во многом благодаря ему это хозяйство уже на протяжении многих десятков лет создает вина Вальполличелла высочайшего качества, которые наиболее ярко отражают уникальность терруара.

Подтверждением этих слов является огромное количество наград крупнейших международных конкурсов и рейтингов, которые завоевали вина Campagnola. В их числе высшие оценки практически всех итальянских винных гидов: Gambero Rosso, Veronelli, Bibenda и других. Золотые медали Mundus Vini, Sommelier Wine Awards и многих других.

Подробнее о винах Giuseppe Campagnola:

<http://centrobalt.spb.ru/search/?search=Giuseppe%20Campagnola%20>

НОВОСТИ

В Барнауле
отпраздновали Дни
алтайского сыра

С 15 по 25 сентября в Барнауле проходил ежегодный фестиваль «Дни алтайского сыра», который в этом году отметил свой 14-й день рождения.

В этом году он прошел в новом онлайн-формате на площадке в Instagram в аккаунте: @altay_cheese_fest. Он обрел новое лицо и обновил свой фирменный стиль – новый логотип представляет собой калейдоскоп сырных кусочков, подчеркивающий единство региональных производителей и многообразие сортов алтайского сыра.

Вместе с ведущими сыроделами Алтайского края, известными шеф-поварами и блогерами города был создан большой интерактивный проект. Так, с 10 до 25 сентября на пешеходной Мало-Тобольской ул. в Барнауле установили большую фотозону, и все желающие смогли принять участие в фотоконкурсе. Организаторы приготовили много интересного для участников и гостей: кулинарные мастер-классы, арт-вечеринки, винные ужины с дегустацией сыра и большой сырный розыгрыш!

Попасть на такие мероприятия можно было исключительно по предварительной записи в аккаунте фестиваля. 15 сентября фестиваль открылся экскурсией на завод генерального партнера фестиваля – компании «Киприно» в селе Троицком. Эта компания уже не первый год выступает генеральным партнером фестиваля и его соорганизатором. 21 сентября экскурсанты побывали в селе Быстрянка, на маслосырзаводе Барнаульского молочного комбината, а 22 сентября свои двери открыл для гостей Новоалтайский маслосырзавод.

Конечно, не обошлось без подарков, которые подготовили для барнаульцев такие заводы, как Новоалтайский маслосырзавод, Барнаульский молочный комбинат, торговые марки «Зимаречье» и «Столица Молока», Салаирский маслосырзавод, Завод плавяных сыров «Плавичи».

А в центре города любой желающий мог сделать креативные фотографии в стильной тематической фотозоне и получить приятные призы за участие в фотоконкурсе. Также для жителей и гостей края был организован танцевальный флешмоб ростовых «сырных» кукол.

КТО ПОБЕДИЛ НА КОНКУРСЕ «ЛУЧШИЙ СЫР РОССИИ 2021»?

28 августа в рамках фестиваля «Сыр. Пир. Мир» состоялся V конкурс «Лучший сыр России 2021», в котором приняли участие 162 сыроварни со всей страны, представивших на суд жюри 952 образца сыра.

В составе членов жюри было 100 экспертов-профессионалов из молочной и винной отраслей, среди которых были: итальянские и немецкие технологи, европейские производители и член Федерации фромажеров Франции; члены Ассоциации сомелье России; преподаватели школ сомелье, а также французский шеф-повар и сыродель-технолог из России. На протяжении нескольких часов они выбирали лучший сыр России.

Победителем стал выдержанный сыр «Грюйер Патрис Норман» (выдержка от 7 месяцев). «Филимоново Раздолье». Ярославская область.

Вот как оценил итоги конкурса глава жюри Александр Крупецков: «Победил очень достойный образец. В этом году, несмотря на пандемию и закрытие границ, удалось собрать великолепное экспертное жюри, среди которых мы видим преподавателей школ сыроделия, сырных сомелье, сыроваров – призеров международных конкурсов и руководителей сырных предприятий и магазинов».

Лучший сыр России 2021 будет представлен 12-14 сентября на конкурсе сыров в рамках Международного сырного салона Mondial du Fromage в городе Тур (Франция). Это отличная возможность заявить о российском сыре на мировом уровне и повысить престиж российских сыров.

Полные результаты конкурса, а также список победителей в различных категориях сыров опубликован по ссылке: Победители 2021 (Лучший сыр России) – Лучшие сырные сомелье России и Лучший сыр России (cheesewin.ru)

Организатор конкурса: компания «Сырный Сомелье» – основатель кон-



курса «Лучший сыр России» и «Лучший сырный сомелье». Независимый эксперт, который собирает авторитетных экспертов и игроков отрасли. Имеет сеть сырных лавок «Сырный Сомелье» по всей России (www.chesom.com).

На протяжении 7 лет работы «Сырный Сомелье» продолжает заниматься развитием сырной культуры в России

и повышением престижа сыров на международном уровне.

Председатель жюри и основатель: Александр Крупецков (<https://www.instagram.com/akrupetskov/>) – первый член жюри «World cheese awards» из России; выпускник Британской Академии Сыра; основатель компании «Сырный Сомелье» и школы «Сырный Сомелье» Александра Крупецкова.

После первоначального подведения итогов и награждения была выявлена техническая ошибка. По итогам переподсчета и дисквалификации победителя «Лучшим сыром России 2021» стал сыр «Грюйер Патрис Норман» («Филимоново Раздолье», Ярославская область).

Организаторы конкурса приносят извинения за техническую ошибку.

Лучшие сыры в своих категориях:

Свежие сыры

Сыр «Бонжур» – «Ремесленные сыры Алексея Андреева», Тульская обл.

Полутвердые сыры

Сыр «Российский» (выдержка до 6 месяцев) – ЗАО «Совхоз имени Ленина», Московская область.

Сыры с белой плесенью

Сыр «Бочонок» – Fromage de Louis. Воронежская область, Богучарский район.

Выдержанные сыры

Сыр «Грюйер Патрис Норман» (выдержка от 7 месяцев) – «Филимоново Раздолье», Ярославская область.

Козьи твердые сыры

Сыр «Пьяная коза» – Сыроварня Ольги Кошелевой, Республика Чувашия.

Овечьи сыры

Сыр «Пале де броби» – «Ремесленные сыры Алексея Андреева», Тульская область.

Прочие сыры

Сыр «Монтазио» – Ферма 48 (СПК Авангард), Липецкая область.

Сыры с мытой корочкой

Сыр «Реблосон» – Country Kraft, МО Егорьевск

Сыры с голубой плесенью

Сыр «Стилтон», козье молоко – Частная сыроварня FROMAGELLE, Саратов.

В ЖЕЛЕЗНОВОДСКЕ ОЦЕНЯТ ВИНО И СЫР

Организаторы

Первый международный Конкурс МикроВиноделия и сыроделия на Кавказских минеральных водах

Мир на Вкус

При поддержке

23-24 октября 2021

23-24 октября в Городском дворце культуры города Железноводска (Ставропольский край) пройдет 1-й международный конкурс микровиноделия и сыроделия на Кавказских Минеральных Водах, который получил название «КМВ на КМВ-2021».

В рамках программы будет представлено три конкурса, которые завершатся гастрономическим фестивалем с дегустацией продукции гостей края и местных производителей.

23 октября в одном из залов Дворца культуры будет проходить дегустация вин от крупнейших винодельческих хозяйств России и стран ближнего зарубежья, а в другом зале специальная комиссия оценит качество фермерских сыров. Винный конкурс проводится вслепую и оценивается по меж-

дународной 100-балльной системе.

Третьим этапом состязаний станет составление пар из вин-победителей и лучших сыров. Председатель жюри конкурсов – президент Независимого винного клуба, член жюри международных конкурсов в Европе и Америке Владимир Цапелик. В качестве судей винного конкурса приглашены Дмитрий Ковалев-Федосов (Москва), Ян Кауров (Ростов-на-Дону), Сергей Антонов (Москва), Сергей Степанов (Пятигорск), Алексей Лысенко (Ставрополь), Ханс Дитер Вайнгартнер (Германия).

Главный судья сырного конкурса – Михаил Мищенко, Dairy News.

Победителям конкурсов будут вручены специальные дипломы. Результаты работы комиссий, в том числе лучшие пары вино-сыр будут представлены ресторанам Ставрополя и других регионов России.

В воскресенье, 24 октября 2021 года, состоится гастрономический фестиваль, на который приглашаются не только местные жители, но и туристы из разных регионов России. В рамках фестиваля пройдет дегустация вин и сыров, представленных на конкурс. Кроме того, участники фестиваля смогут купить фермерскую продукцию из Ставрополя и других регионов России. На площади около Дворца культуры будут продаваться блюда street-food.

Стоимость участия в конкурсах: – один образец вина – 4000 рублей, – один образец сыра – 500 рублей. Организаторы конкурсов и фестиваля: «Независимый винный клуб» и «Мир на вкус».

Подробнее об участии в конкурсе +7 928 631 44 83, nekrylva@mail.ru.

Наталья Некрылова