

# WINE

## Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 5 (61)  
Июль 2022

### НОВОСТИ



#### В Чили создали ассоциацию производителей органических вин

Группа известных чилийских виноделов, входящих в состав Wines of Chile, объединились, чтобы сформировать Chilean Organic Winegrowers (COW) – первое в Чили объединение сертифицированных производителей органических вин.

В число ее основателей вошли следующие винодельни: Emiliana, Cono Sur, Koyle, Matetic, Miguel Torres Chile, Odfjell, Veramonte y De Martino. Их основная цель – совместное продвижение, развитие и распространение потребления органических вин на национальном и международном уровнях, а также разработка технических регламентов и внедрение органических стандартов, которые помогут создать категорию VINOS ORGÁNICOS DE CHILE.

В течение 2021 года продажи органических вин увеличились более чем на 20% по основным направлениям, которыми являются Канада, США, страны Северной Европы и Япония.

(Продолжение на стр. 2)

## АНХЕЛИКА ВАЛЕНСУЭЛА: «В МИРЕ ЕЖЕДНЕВНО ВЫПИВАЮТ 23,8 МЛН БОКАЛОВ ЧИЛИЙСКОГО ВИНА!»

По итогам 2021 года экспорт вин из Чили составил 908,8 млн литров, а доходы от него, по данным Управления сельскохозяйственной политики и исследований, превысили 2 млрд долларов. В результате было зафиксировано увеличение в размере 2,9% по объему продаж и 8% финансовых поступлений по сравнению с 2020 годом. Благодаря чему произошел этот рост? Об этом газете Wine Weekly рассказала коммерческий директор ассоциации Wines of Chile Анхелика Валенсуэла (Angélica Valenzuela).

– Расскажите, пожалуйста, рост продаж стал следствием восстановления рынка после антиковидных ограничений или это результат грамотной маркетинговой политики чилийских виноделов?

– 2021 год был сложным. Тем не менее налицо были признаки восстановления потребительского спроса, особенно в он-трейде, так как общество постепенно возвращалось к нормальной жизни, стало больше поводов для празднования, торговля оживилась и начали проводиться присутственные мероприятия. Этот процесс еще не в полной мере отразился на показателях работы отрасли, поскольку экспорт столкнулся с проблемами в логистике, отрицательно сказавшимися на отгрузках.

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



#### Вина Чили представят в Москве

15 сентября 2022 года в Москве, в знаменитом историческом отеле «Метрополь», в рамках IX Черноморского форума виноделия (ЧФВ) состоится дегустационный салон «Вина и напитки Латинской Америки», на котором будут представлены вина Чили.

Несмотря на экстраординарные геоэкономические условия, ЧФВ продолжает работу по развитию международного сотрудничества виноделов, традиционно приглашая к участию винодельческие и вино-торговые компании и предприятия смежных отраслей России и зарубежных стран.

Учитывая пожелания партнеров ЧФВ из сектора виноторговли в реалиях достаточно радикальной реструктуризации импорта и ожидаемого роста продаж вина и крепких спиртных напитков со стороны компаний из стран Латинской Америки, на полях IX ЧФВ впервые проводится Салон вин и напитков Латинской Америки.

(Продолжение на стр. 3)

## КТО ВЫИГРАЛ XXI РОССИЙСКИЙ КОНКУРС СОМЕЛЬЕ?

2 июля 2022 года в Москве в Центре международной торговли проходил финал XXI Российского конкурса сомелье (РКС), в котором участвовали 40 человек из 12 городов России от Санкт-Петербурга до Владивостока.

Напомним, что в 2021 году Российская ассоциация сомелье (РАС) начала проводить отборочную кампанию для участия в 21-м РКС по совершенно новой схеме. Начиная с прошлого года была введена новая расширенная система регионального отбора участников конкурса.

Для этого были созданы 4 дивизиона: Восточный (со штаб-кварти-

рой в Екатеринбурге), Западный (со штаб-квартирой в Сочи), а также Москва и Санкт-Петербург.

Первый отборочный тур состоялся 23-24 октября в Москве, в отеле «Балчуг Kempinski», в рамках проведения «Московского кубка сомелье». За ним 6-7 ноября последовал розыгрыш «Уральского кубка сомелье» в Екатеринбурге, где назвали 10 лучших участников из Восточного дивизиона.

27-28 ноября в Сочи прошел конкурс «Южный кубок сомелье», жюри которого определило тех, кто будет представлять Западный дивизион в финале чемпионата.

После подведения итогов конкурса

«Петербургский кубок сомелье», который проходил 5-6 февраля в Санкт-Петербурге, были определены имена всех 40 конкурсантов, которые в 1-2 июля 2022 года и боролись за звание «Лучший сомелье России» в Москве.

По итогам соревнований была отобрана десятка сильнейших сомелье России, которые продолжили в полуфинале борьбу за место в тройке лучших.

В финале же убедительную победу одержала Марина Тонкова из Санкт-Петербурга.

Второе место занял Максим Гребеник из Екатеринбурга, а на третьем петербурженка Вероника Смирнова.

(Продолжение на стр. 2)



## НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 1)

**В Чили создали ассоциацию производителей органических вин**

Во время пандемии возрос интерес к более здоровому питанию, а вместе с ним значительно вырос спрос на органические вина, что ускорило тенденцию, которая уже наблюдалась на различных рынках.

Согласно последнему глобальному отчету агентства Wine Intelligence о винах SOLA (Sustainable, Organic and Low Alcohol), органические вина имеют самые высокие темпы развития среди вин этой категории, что также отражается в растущем числе виноделов, которые присоединились к производству и маркетингу сертифицированных органических вин в стране.

Управляющий директор Miguel Torres Chile Хайме Вальдеррама поделился в связи с этим своим наблюдением: «Кажется, потребители более осведомлены об органических продуктах и окружающей среде, и именно поэтому мы создаем ассоциацию производителей органических продуктов в Чили. Ведь будущее за органическими и натуральными винами!»

Ранее Хайме Вальдеррама сообщил, что группа черпала вдохновение в ассоциации «Органические виноделы Новой Зеландии» (OWNZ) и обращалась к основателям новозеландской организации за советами по поводу создания аналогичного объединения в Чили. COW имеет поддержку со стороны ассоциации Wines of Chile, которая будет помогать коллегам через свой отдел исследований и разработок, свою юридическую и исследовательскую команду, человеческий капитал, свои платформы распространения и свой опыт продвижения за рубежом. Кроме того, COW уже находится в контакте с государственными учреждениями и другими органическими ассоциациями по всему миру, чтобы обеспечить ассоциативность и сотрудничество.

# АНХЕЛИКА ВАЛЕНСУЭЛА: «В МИРЕ ЕЖЕДНЕВНО ВЫПИВАЮТ 23,8 МЛН БОКАЛОВ ЧИЛИЙСКОГО ВИНА!»



(Продолжение. Начало на стр. 1)

– Вы считаете, что стремление виноделов Чили к увеличению объемов выпуска премиальных вин послужит стране в долгосрочной перспективе. Как сегодня проходит процесс повышения «премиальности» в виноделии страны? Каковы сегодня объемы выпуска этих премиальных вин и каковы их успехи на международном и внутреннем рынках?

– Задача, которую ставит перед собой Wines of Chile и над реализацией которой постоянно работает, состоит не только и не столько в увеличении производства вин высокого качества как такового, сколько в укреплении их имиджа и позиционировании как вин премиального уровня, изготовленных с соблюдением принципов устойчивого развития. Должного качества мы уже достигли, о чем говорят высокие оценки винных экспертов, ежегодно выставляемые нашим винам. Важно довести их до сведения широкой аудитории, изменить соотношение в портфеле продаж в пользу премиальных вин.

– Главной коллективной целью Wines of Chile является популяризация своих премиальных вин во

всем мире и избавление от имиджа «дешевой» винодельческой страны. Что ваша организация планирует делать для реализации этой цели в ближайшие годы? Какие мероприятия предусмотрены и в каких странах они пройдут?

– Миссия Wines of Chile состоит в укреплении имиджа и позиционировании премиальных вин, произведенных с соблюдением принципов устойчивого развития. Мы выбрали 5 приоритетных рынков, на которых сконцентрировали программы продвижения: Китай, Бразилия и США как ключевые направления и Великобритания/Канада как устоявшиеся рынки, требующие поддержки. В круг наших интересов входят вина от 50 долларов США FOB за кейс, а наша целевая аудитория – журналисты, торговля и потребители. Позиционирование наших вин зиждется на четырех китах: устойчивое развитие, качество и разнообразие, инновационный подход и имидж страны. Наша политика продвижения направлена на агентов влияния и аудиторию в целом на основных рынках с высоким уровнем потребления вин, в части разъяснения потенциала и экспортного предложения наших виноделов. Также мы работаем над продвижением

чилийских вин на внешних рынках, проводя различные мероприятия и реализуя научные исследования, цель которых – выявить и четко сформулировать возможности, открывающиеся перед нашим виноделием.

В настоящее время мы работаем над четким определением идентичности, отличительных особенностей и привлекательности чилийского виноделия, чтобы затем довести эту концепцию до сведения аудитории, внутри страны и за рубежом. Необходимость такого рода деятельности продиктована высокой конкуренцией в мире, изменением тенденций, потребительских предпочтений в этой категории, приходом новых игроков, стран и регионов виноделия, проводящих агрессивные промоушн-кампании для своего позиционирования на рынках, и, прежде всего, для создания зонтичной марки, призванной объединить усилия местных производителей и выстроить четкую брендовую стратегию с учетом многоплановых интересов отрасли.

– Несмотря на стремление к премиальности Чили продолжает увеличивать и объемы экспорта вина наливом, которые по итогам 2021 года превысили 353 млн литров на общую сумму 308,5 млн долларов США. Эти показатели выше на 4% по объему и на 5,2% по стоимости по сравнению с предыдущим годом. Как будет развиваться это направление в ближайшей перспективе? Не приведет ли падение покупательной способности населения, которое наблюдается по всему миру, к стремительному росту производства балковых вин?

– Хотя, как ассоциация, мы в курсе ситуации с балковым вином, наш фокус – бутылочные вина.

– Китай, Бразилия и Великобритания являются главными потребителями ваших вин. А какое место занимает Россия среди экспортных рынков чилийских вин? Есть ли у нашей страны потенциал для роста?

– В 2021 году Россия заняла 14-е место среди импортеров бутылочного



## КТО ВЫИГРАЛ XXI РОССИЙСКИЙ КОНКУРС СОМЕЛЬЕ?

(Окончание. Начало на стр. 1)

В связи с тем, что конкурс выиграла девушка, президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров объявил на сцене о том, что Женский конкурс сомелье, который 6 раз проходил в нашей стране, больше проводиться не будет.

6-й Женский конкурс сомелье проходил 4-5 сентября 2021 года на территории винодельни «Фанатория». В нем приняли участие 15 девушек-сомелье, из Москвы, Санкт-Петербурга, Челябинска и Уфы. Последней победительницей этого конкурса стала 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»).

Кроме того, стало известно, что в ближайшее время Российская ас-

социация сомелье может выступить организатором международного конкурса, участие в котором примут как представители России, так и дружественных стран. Подробнее о новом конкурсе газета Wine Weekly расскажет в одном из следующих выпусков.

Гости финала Российского конкурса сомелье-2022, который 2 июля состоялся в Москве, в Центре международной торговли, смогли не только посмотреть выступление лучших сомелье России, но и принять участие в дегустационном «Салоне сомелье». На нем было представлено около 500 наименований вин и алкогольной продукции от более чем 20 компаний винной индустрии, среди которых дистрибьютеры, импортеры, российские винодельни. Также на салоне можно было попробовать сыры, мясные деликатесы, устрицы, гребешки и много другое. Неслучайно, что винный салон посетили более 1000 гостей.

**ТОП-10 лучших сомелье России:**

1. Марина Тонкова. 62.8% – финал. 63.9% – полуфинал.
2. Максим Гребеник. 55.6% – финал. 57.4% – полуфинал.
3. Вероника Смирнова. 54.8% – финал. 57.2% – полуфинал.
4. Денис Юрченко. – 54.7%
5. Олеся Александрова. – 53.3%
6. Вероника Вильчик. – 50.6%
7. Леонид Кирсанов. – 47%
8. Егор Иксанов. – 45.5%
9. Регина Халикова. – 42%
10. Наталья Большакова. – 37.2%





ванных чилийских вин. Наша страна экспортировала в Россию 1,3 млн кейсов (1 кейс = 12 бутылок объемом 0,75 л) на сумму 27,8 млн руб. Снижение по сравнению с 2020 годом составило 11,37% в физическом объеме и 11,42% в стоимостном выражении. Российский рынок по-прежнему является важным для ряда членов нашей ассоциации.

**– Буквально в середине февраля чилийские виноделы жаловались на проблемы с логистикой, которые были вызваны многочисленными антиковидными ограничениями. Удалось ли сейчас решить эти вопросы или они по-прежнему актуальны?**

– Пандемия породила ряд проблем, которые продолжают оставаться острыми. В частности, речь идет о нарушении логистических цепочек в плане дефицита контейнеров, повышении тарифов на морские перевозки, переполненности и простоях в портах, нехватке перевозчиков и пр. Дефицит компонентов (бутылки, коробки и др.) и рост их стоимости также оказывают отрицательное влияние на экспорт.

**– К этим проблемам после начала специальной военной операции на Украине добавились новые. Насколько изменились логистические цепочки экспорта чилийских вин в Россию? Не приведет ли это к сокращению объемов продаж в нашей стране?**

– В целом торговля вином с Россией претерпела изменения, которые связаны с санкциями, принятыми против вашей страны. Именно поэтому мы рекомендовали членам нашей ассоциации, ведущим бизнес с Россией, оставаться в постоянном контакте с импортерами и подождать, пока появятся альтернативные пути, которые, насколько мы в курсе, ищут сами импортеры, в части оплаты поставок и способов доставки грузов.

**– Какие еще проблемы могут принести международные санкции для поставщиков чилийских вин в Россию?**

– Рост стоимости и сложности в определении условий контрактов могут отрицательно повлиять на экспорт, но мы рассчитываем, что удастся сохранить достойный уровень поставок.

**– Давайте поговорим о перспективах развития чилийского виноделия. В июле 2018 года в Чили появилось четыре новых DO: Lo Abarca в долине Сан-Антонио, Apalta и Los Lingues в долине Кольчагуа и Licantén в долине Курико. Расскажите, пожалуйста, как сегодня развиваются эти терруары? Какова вероятность того, что в Чили могут появиться другие новые DO? И есть ли в этом целесообразность?**

– В Чили есть хорошие перспективы развития новых DO, поскольку постоянно ведутся работы по исследованию

производства. В частности, в южных регионах страны, где вследствие менее высокого температурного режима можно получать вина с более низким градусом алкоголя.

Чтобы зафиксировать новое DO, необходимо располагать как минимум 100 га виноградников и оценкой, которая позволяет выделить вина этого конкретного региона (нового терруара). Эта информация поступает на рассмотрение компетентного чилийского органа – SAG (Службы сельского хозяйства и животноводства).

**– От новых территорий давайте перейдем к сортам. СМИ пишут, что в последние годы автохтонный**

**сорт Паис переживает настоящее возрождение, особенно на его родине в Итате? Как Вы оцениваете рыночные перспективы вин из этого сорта? Какова динамика увеличения площади виноградников, занятых Паисом? Также известно, что чилийские виноделы все чаще стали использовать сорта Синсо и Мускат. Чем обусловлена эта тенденция и какое будущее Вы прогнозируете для этих сортов на территории Чили?**

– Особенностью Чили является ее потенциал в плане производства широкого спектра высококачественных вин из разных сортов винограда и стилей. Это связано с географическим и природным разнообразием, привилегированными климатическими условиями, почвами – всем, что так ценится в мире виноделия. 18 винодельческих регионов, раскинувшихся на 1400 км с севера на юг, находящихся под влиянием океана и горных массивов, имеют идеальные условия для производства здорового и качественного винограда. Важно осознавать ту конкретную роль, которую играет каждый из сортов в экспортном предложении Чили, и месседж, который они несут на конкретных мероприятиях своим аудиториям. Например, наш флагман Каберне Совиньон, которым в Чили засажено больше всего площадей: у него сформировавшийся уровень качества и мировая репутация. С другой стороны, Карменер – визитная карточка Чили, нашего виноделия. Помимо них есть еще сорта, которые находятся в постоянной разработке: Кариньян, Паис, Сенсо. Вина из них экспортируются намного меньше, но тем не менее они заметно освежают наше предложение и несут инновационный оттенок.

*(Продолжение на стр. 4)*



## СОБЫТИЯ

*(Окончание. Начало на стр. 1)*

### Вина Чили представляют в Москве

Винодельческие компании, ведущие российские импортеры и дистрибьютеры презентуют лучшие вина и крепкие спиртные напитки (ром, текилу, мескаль, писко, кашасу, ангостуру и др.) из Чили, Аргентины, Уругвая, Мексики и других стран этого винного мегарегиона, как представленные на российском рынке, так и пока неизвестные, но стремящиеся выйти на наш высококонкурентный рынок.

**В рамках форума проводятся:**

- Конференция «Новые тренды на винном рынке России в современных геоэкономических условиях»;
  - Выставка-дегустация IX ЧФВ;
  - Дегустационный салон «Вина и напитки Латинской Америки»;
  - Потребительский дегустационный конкурс «Выбор покупателя» (представленные на выставке и салоне вина и крепкие напитки оценивают участники и посетители – конкурсы проводятся отдельно для продукции из стран Черноморского региона и Латинской Америки);
  - Мастер-классы и презентации винодельческих компаний.
- Участникам и гостям форума предоставляются значительные скидки на проживание в отеле «Метрополь». Черноморский форум виноделия является комплексной отраслевой площадкой международного сотрудничества начиная с 2014 года. В многочисленных разноформатных мероприятиях ЧФВ приняли участие в общей сложности около 10 тыс. профессионалов рынка, представляющих более 40 стран и более 700 компаний и организаций. ЧФВ организовал и провел в России, странах Кавказа, Балкан и Центральной Европы многочисленные бизнес-миссии и пресс-туры, тематические конференции и круглые столы, дегустационные экспертные и потребительские винные конкурсы, страновые и региональные эногастрономические форумы, фестивали и салоны, мастер-классы и презентации компаний и ресторанов. Для зарубежных и российских винодельческих компаний возможен формат заочного участия, в этом случае продукцию представит опытный промоутер. Заявки от компаний на участие в форуме и салоне принимаются по E-mail: [forum@blackseawine.ru](mailto:forum@blackseawine.ru) [www.blackseawine.ru](http://www.blackseawine.ru)





*Винный погреб мечты у Вас дома!*

## POZIS

Профессиональное хранение вина

-  Тонированное стекло
-  Виброгасящий компрессор
-  Влажность более 50%
-  LED-подсветка



Категорийный менеджер  
+7 (927) 498-88-19, +7 (84371) 2-24-31  
[wine@pozis.ru](mailto:wine@pozis.ru) [www.pozis.ru](http://www.pozis.ru)

## НОВОСТИ

**В Сантьяго состоялась  
Ассамблея Wines of  
Chile**

2 июня 2022 года в Сантьяго состоялась Ежегодная ассамблея участников Wines of Chile, которая из-за пандемии не проводилась 2 года.

Мероприятие открыл президент Wines of Chile Аурелио Монте, который приветствовал участников и подчеркнул роль винодельческого сектора Чили, отметив, что сегодня это «один из основных двигателей экономики, а не только важный экспортный фактор».

Вышесказанное подтвердил и специальный гость ассамблеи, министр сельского хозяйства Чили Эстебан Валенсуэла, который подчеркнул, что чилийский винодельческий сектор на протяжении многих лет является четвертым по величине экспортером вин в мире после основных европейских стран с известной винной культурой, таких как Италия, Франция и Испания.

«Мы поддерживаем предложенную отраслью стратегию развития, которая позволила ей выйти на более чем 140 рынков мира с годовым оборотом почти 2 млрд долларов США, и понимаем, что такое позиционирование обусловлено не только коммерческой открытостью, но и общей программой действий, которую разработали Wines of Chile», – рассказал Эстебан Валенсуэла.

Президент Wines of Chile Аурелио Монте также обратился к участникам ассоциации с призывом расширить глобальное присутствие чилийского вина, открывая новые рынки. «В предыдущие три десятилетия мы открывались миру благодаря торговым соглашениям, но сегодня этого недостаточно, и нам нужно придать новый импульс нашему экспортному потенциалу. Перед нами открываются возможности, и мы должны уметь ими воспользоваться. Я имею в виду Индию, рынок с бесконечным потенциалом роста, учитывая его население более 1,3 миллиарда человек. Этот рынок должен быть приоритетом для нас, а также для наших государственных органов, от которых мы потребуем твердой приверженности снижению тарифов, что позволит нам быть более конкурентоспособными для выхода на новые рынки», – заявила глава ассоциации.

# АНХЕЛИКА ВАЛЕНСУЭЛА: «В МИРЕ ЕЖЕДНЕВНО ВЫПИВАЮТ 23,8 МЛН БОКАЛОВ ЧИЛИЙСКОГО ВИНА!»



(Окончание. Начало на стр. 1 – 3)

А классические сорта – Совиньон Блан, Шардоне и Пино Нуар – придают основательность и вносят свой вклад в стоимостную составляющую нашего экспорта.

– **Еще одним трендом развития стало активное развитие органического виноделия. В июле прошлого года группа чилийских виноделов даже объявила о создании ассоциации для продвижения органического вина. Как сегодня обстоят дела в этом направлении? Какую долю органические вина занимают в общем объеме производства и каковы перспективы развития этого сектора?**

– Одной из главных основ стратегии нашей ассоциации в части позиционирования является не столько органическое виноделие, сколько обеспечение устойчивого развития отрасли. Мы стремимся добиться позиционирования, отвечающего двум задачам: обеспечить подход к устойчивому развитию с позиций особенности и признания Чили и выстроить премиальный имидж, который позволил бы поднять среднюю цену на наше вино.

В ответ на межсекторальное взаимодействие в отрасли в целях обеспечения ответственного производства, эффективного и рационального использования природных ресурсов Wines of Chile разработала в 2011 году «Кодекс устойчивого развития». Речь идет о добровольной сертификации, призванной внедрить практики устойчивого развития в винодельческих хозяйствах на основе показателей, определенных по четырем отдельным областям деятельности: зеленая (собственно виноградарство), красная (производственные процессы, включает в себя все мощности, которыми владеет хозяйство), оранжевая (социальная сфера) и фиолетовая (энотуризм). На сегодняшний день на долю 82 сертифицированных таким образом виноделов страны приходится более 80% экспорта.

– **По имеющимся данным, в 2021 году экспорт чилийских игристых вин увеличился на 3,1% по сравнению с прошлым годом и составил 3,6 млн литров. Какие перспективы ожидают игристые вина из Чили? На каких рынках они продаются лучше всего? И могут ли они соста-**

**вить конкуренцию более известным игристым винам из Европы?**

– Игристые вина – неотъемлемая часть чилийского экспортного портфеля. Они сильно пострадали в пандемию. Надеемся, что по мере восстановления рыночной ситуации вернется на допандемийный уровень. За последнее время Чили заметно продвинулась в производстве более дорогих игристых вин.

На сегодняшний день мы экспортируем эти вина преимущественно в Японию (43% объема в физическом выражении), далее идут Южная Корея (9%) и Колумбия/Бразилия (8%). В целом в мире экспортируется 642 миллиона литров (71 млн кейсов) игристых вин, а на долю Чили приходится менее 1% этого объема экспорта.

– **Какое количество виноделов сегодня входит в Wines of Chile и какая доля производства и экспорта вин на них приходится?**

– В состав ассоциации Vinos de Chile (Wines of Chile), которая является самой представительной винной ассоциацией Чили, входят 84 винодельни, на долю которых приходится 78% экспорта страны. Кроме того, наше объединение выполняет широкий спектр задач и имеет большой охват деятельности в плане продвижения вин как внутри страны, так и за рубежом, ведет работы в области инноваций, трудового обучения, юридической и др. областях.

Некоторые из членов Vinos de Chile входят в другие, менее крупные ассоциации, через которые решают более специфические задачи, будь то продвижение продукции в конкретном регионе, спасение определенных сортов винограда и пр. Например, ассоциация Vigno была основана с целью охраны национального достояния и продвижения сорта Кариньян.

Из ассоциаций, которые на слуху, могу отметить Movi, Vigno, Asociación de Colchagua, Colchagua Singular, Chanchos Deslenguados, Almaule,

Cofradía del Vino, Viñateros Valle del Itata, а также винные маршруты отдельных регионов – все они очень успешны, каждая в своей области деятельности.

– **В Чили сегодня работают более 800 виноделов. Сотрудничает ли с ними Wines of Chile и как осуществляется это взаимодействие?**

– Wines of Chile – это частная некоммерческая отраслевая ассоциация, которая представляет интересы производителей и экспортеров вин страны. Любая чилийская винодельня, независимо от членства в нашей ассоциации, может принять участие во всех наших мероприятиях по продвижению чилийских вин.

– **Могут ли другие чилийские винодельни вступить в Wines of Chile и что им для этого нужно? Каковы дальнейшие перспективы развития вашей организации?**

– Мы открыты для новых членов и можем обеспечить очень привлекательные условия для малых предприятий. Чтобы стать членом ассоциации, компания должна заплатить взнос, который обеспечит ей доступ к ряду льгот, в том числе к участию в ассамблеях, к важной информации, касающейся приоритетных рынков, а также скидку в размере 30% на участие в мероприятиях, коммерческую поддержку зарубежных офисов, участие в цифровых кампаниях, поездках и пр.

– **Принято считать, что каждую секунду где-то в мире откупоривают две бутылки чилийского вина. Насколько верно это утверждение и что нужно сделать, чтобы «две бутылки» сменились на 3-4 бутылки?**

– По нашей информации, в мире ежедневно выпивают 23,8 млн бокалов чилийского вина. Надо продолжать вкладывать средства в продвижение, чтобы этих бокалов становилось больше и чтобы нам удалось вывести чилийские вина на новый уровень качества.

WINE RETAIL

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
СОВРЕМЕННОЙ ВИНОТОРГОВЛИ**ДЛЯ РИТЕЙЛЕРОВ И ПОСТАВЩИКОВ:**

- Аналитика виноторговли
- Исследования алкогольного рынка
- Обучение и консультации
- Отраслевые конференции и семинары

ГЛАВНОЕ НА КАНАЛЕ  
@WINERETAIL<https://wineretail.info>

**Хотите оформить  
бесплатную  
подписку на газету  
Wine Weekly?**

Отправьте заявку  
с указанием вашего Ф.И.О,  
контактного телефона  
и e-mail по адресу:  
[editor@wineweek.ru](mailto:editor@wineweek.ru)

WINE  
WeeklyЭлектронное издание:  
газета «Wine Weekly».

Свидетельство о регистрации  
Эл № ФС77-82457 от 10 декабря 2021  
года выдано Федеральной службой по  
надзору в сфере связи,  
информационных технологий  
и массовых коммуникаций РФ.  
Учредитель и издатель:  
ООО «Центр Медиа Инноваций»  
Главный редактор: Смирнов А. В.  
Адрес редакции: 199397,  
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,  
д. 31, кор. 2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54,  
e-mail: [editor@provina.ru](mailto:editor@provina.ru)  
Распространяется бесплатно  
посредством e-mail рассылки  
участникам винного рынка.

# ПОЧЕМУ В РОССИИ СНИЖАЮТСЯ ПРОДАЖИ ЧИЛИЙСКИХ ВИН?

В 2021 году Россия заняла 14-е место среди импортеров бутылированных чилийских вин. При этом снижение продаж по сравнению с 2020 годом составило 11,37% в физическом объеме и 11,42% в стоимостном выражении. О том, почему это произошло, и о том, как продаются чилийские вина в России, газете Wine Weekly рассказал ведущий аналитик, руководитель направления исследований и консалтинга информационно-аналитического центра WINERETAIL (<https://wineretail.info>) Антон Носов.

За последние 6 лет чилийские производители поставили на российский рынок около 89 млн литров вина на общую сумму 240 млн долларов.

Основной ценовой диапазон – до 2,5 долларов за литр, что примерно соответствует 1,6–1,8 долларов за бутылку на FOB. Это позволяло в 2021 году попадать чилийским винам в розничной торговле в ценовой сегмент до 500 рублей, где, по нашим оценкам, и происходит около 60–70% всех продаж на российском рынке.

Еще одна существенная роль, которую выполняют базовые чилийские вина, – это снижение издержек на логистику поставок премиальных вин из этой страны. Если бы не было такого



объема вин до 2,5 долларов за литр, продажи более дорогих чилийских вин были бы еще меньше.

Основной объем продаж чилийских вин происходит в розничной сетевой торговле, как и всего остально-

го вина. Их реализация в сегменте HoReCa в целом по стране составляет не больше 3% от всех продаж вина.

Впервые за 6 лет чилийские вина показали снижение в прошлом году – примерно на 10%. Рынок не стоит

на месте, тренды на новинки формируют не сами покупатели, а крупные торговые сети, которые давно уже являются лидерами в импорте алкоголя. Растущий интерес в последние 2–3 года на португальские вина, немецкий ринглинг в том числе оказали влияние на это снижение.

Уровень цен на чилийские вина задают крупные розничные сети, и при этом они же и являются импортерами этих вин, поэтому в последние 2–3 года можно было говорить не о росте цен, а о планомерной индексации с поправкой на изменение курса.

Если говорить о том, вырос ли за последние 6 лет у российских покупателей интерес к более дорогим чилийским винам, то интерес к таким винам рос в общем тренде увеличения рыночной доли чилийских вин. Например, если говорить о продажах вин дороже 7 долларов за литр, то в абсолютных значениях они увеличились за 6 лет со 100 000 литров в 2016 году всего на 14 000 литров за весь период. В текущей ситуации снижение объемов, в первую очередь, начнется с более дорогого вина, и такая динамика касается не только чилийских вин.

В текущей ситуации чилийские вина, как, впрочем, и все остальные, могут столкнуться со снижением частоты покупок со стороны конечных покупателей, что приведет их еще к некоторому снижению годового объема.

## НОВОСТИ



### В Чили создадут «Национальный реестр винного туризма»

Corfo's Wine Tourism Chile и Университет Talca в кампусе Кольчагуа начали процесс сбора информации для подготовки «Национального реестра винного туризма 2022 года».

Целью этой работы является обновление отраслевого прогноза по развитию винного туризма в Чили. Этот реестр формируется раз в два года и, как и в предыдущих версиях, рассматривает вопросы по 5 направлениям: «Общие сведения о компании», «Инфраструктура и оборудование», «Человеческий капитал», «Спрос и предложение».

Команда из Университета Talca, отвечающая за реестр, отправит официальный инструмент для сбора информации. Период сбора информации занимает один месяц: с 10 июня до 11 июля 2022 года. Затем начнется период подведения итогов и оценки результатов. Первые итоги планируется подвести 20 августа, в Национальный день вина.

Ожидается, что участие в этом исследовании примет большая часть чилийских виноделов, открытых для туризма, поскольку очень важно иметь актуальную информацию, охватывающую большую часть территории, для построения репрезентативной выборки состояния развития и потребностей винного туризма в Чили.

Предоставленная информация является полностью конфиденциальной и ни в коем случае не будет публиковаться с конкретными данными виноделов, а анализ результатов всегда носит обобщенный характер.



## В E N O I T

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Идеальный климат для хранения сигар

Цветовые решения облицовки шкафа из массива:



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

## НОВОСТИ



**Джеймс Саклинг  
оценил 1065  
чилийских вин**

**Известный американский  
винный журналист и критик  
Джеймс Саклинг продегустиро-  
вал 1065 чилийских вин, из  
которых 86% набрали более  
90 баллов, что стало новым  
рекордом для Чили.**

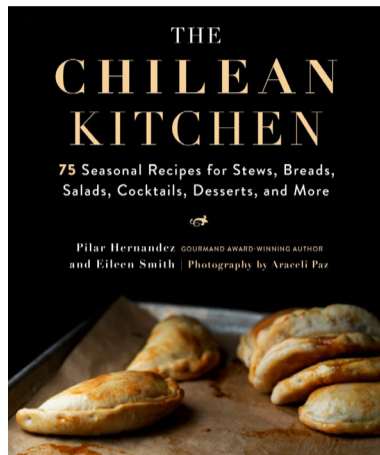
«Другое Чили: величие манит, но не слишком ли далеко?» – так известный американский журналист и критик Джеймс Саклинг назвал новую часть своего годового отчета о Чили, в котором он очень оптимистично оценил результаты последних урожаев. «Андская страна производит вина превосходного качества, и эти характеристики были закреплены фантастическими урожаями 2018 и 2019 годов», – отметил он в начале своего доклада.

В Гонконге критик и его команда продегустировали более 1065 бутылок чилийских вин. И хотя он признал, что еще предстоит пройти долгий путь, чтобы «перейти от совершенства к величию», прогресс за эти годы, по его словам, был значительным. Согласно отчету, «даже бутылки массового производства в Чили демонстрируют качество выше разумного».

Это отражено в цифрах, представленных Саклингом в своем отчете. Из общего количества вин, рассмотренных в этом году, 920 бутылок получили оценку не менее 90 баллов, что повсеместно считается порогом совершенства, а это означает, что 86% квалифицированных вин настоятельно рекомендуются американским винным критиком.

(Продолжение на стр. 7)

# ЧТО СОБОЙ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ ЧИЛИ?



**О чилийских винах многие из нас знают, что называется, не понаслышке. А вот о кухне этой страны информации, к сожалению, не так много. О том, что собой представляет современная кухня Чили, и о трендах ее развития газете Wine Weekly рассказал президент Международного энogaстрономического центра, вице-президент Global Wine Tourism Organization (GWTO) по Евразии, Посол Вкуса мировой гастрономии Леонид Гелибтерман.**

## Мода на renovado

Современная чилийская кухня появилась на свет благодаря смешению традиций испанской кухни и кухни

местных индейских племен. Свой вклад в ее развитие внесли арабские специи и травы, а также гастрономические традиции эмигрантов из Балканских стран, Германии, Италии, Швейцарии, Великобритании, Франции... Долгие годы чилийская кухня находилась в тени, уступая по популярности кухням других стран мира. Но благодаря энтузиастам, в том числе бельгийскому шеф-повару Ruth Van Waerebeek-Gonzalez, автору книги «The Chilean Kitchen» (1999 год), ситуация стала меняться.

В последние годы вошла в моду так называемая чилийская кухня renovado (возобновленная). Чилийские повара активно ищут старинные рецепты и работают с традиционными чилийскими продуктами. В целом чилийскую кухню можно разделить по региональному признаку на кухню Севера, кухню Центрального побережья и кухню Юга. В простой и здоровой местной кухне (средняя продолжительность жизни чилийских мужчин составляет 72 года, женщины в среднем живут в Чили до 78 лет) используется много овощей, рыбы и морепродуктов: чилийский сибас (морской окунь), лобстеры, икра морских ежей, моллюски, мидии и т.д.

Отдельного упоминания заслуживают съедобные водоросли cochaуцо (кочаюо), достигающие 15 метров в длину и растущие на большой глубине. На архипелаге Чилоэ родилось популярное блюдо curanto (куранто)



– моллюски, мясо, картофель, овощи, которые готовятся на раскаленных углях в специально вырытых в земле ямах глубиной до полутора метров.

## Не рыбой единой!

Из мяса чилийцы в целом предпочитают говядину, приготовленную на гриле. Популярно мясо кур породы араукана, несущих яйца с голубой скорлупой. Очень популярны пироги-гриль с говядиной, вареными яйцами, луком, оливками и изюмом и, конечно, традиционные пирожи етрапadas (эмпанадас). Небольшие, обжаренные в растительном масле пшеничные лепешки, смешанные с вареными кабачками, называются soraipillas (сопайпильяс) и могут быть исполнены как в сладком, так и в пресном вариантах. Сопайпильяс часто подают с соусом rebre (пребре), приготовленном из томатов, лука, кориандра, соли, перца, уксуса и растительного масла.

Cazuela (касуэла, «кастрюля») также считается очень традиционным чилийским блюдом. Ее готовят из говядины, свинины, курицы или индейки с кабачками, картофелем или кукурузой. К числу обязательных ингредиентов относятся также красный сладкий перец и зеленый стручковый горох. Рецептов касуэлы множество, но главное, чтобы бульон был наваристый. Супов в чилийской кухне очень мало. В обычный чилийский салат

входят огурцы, помидоры и капуста. Составной частью местных соусов является перец аji (ахи), но чилийская кухня не острая, а скорее пикантная. Популярный чилийский перец cacho de cabra (качо де кабра) – это тип пикантного ахи. Из приправ очень любим чилийцами базилик.

## Кухня индейцев

Попробовать кухню индейцев мапуче или аймара непросто, но найти все же можно. Классическое блюдо мапуче – орешки из шишек национального хвойного дерева араукарии под названием Piñon (пиньонес), которые обычно жарят или тушат с древесными грибами. Делают с пиньонес и десерт катута. Еще одно блюдо из кухни мапуче, сохранившееся до наших дней, – merquen (меркен). Перец качо де кабра высушивают, коптят, обжаривают, перемалывают с семенами кориандра – в итоге получая приправу, которая подходит к разнообразным блюдам чилийской кухни. Из кухни аймара пришла так называемая псевдозерновая культура quinoa (киноа, в переводе «мать-пшеница»), которой, по утверждениям ученых, порядка 2500 лет. Из зерен киноа, произрастающих на высоте 800 метров, делают муку, зерна варят и едят как гарнир, добавляют киноа и в другие блюда. В нашей стране киноа уже зарекомендовала себе репутацию «суперфуда». Многие чилийские блюда готовят



# «ЛУЧШИЙ СЫР РОССИИ 2022» ВЫБЕРУТ В ПОДМОСКОВЬЕ

**6 августа 2022 года в Истринском районе Московской области в шестой раз пройдет конкурс российских сыров «Лучший сыр России 2022», который охватит более 200 сыроварен и 1000 образцов сыра со всей России.**

По результатам отборочного этапа 100 именитых членов жюри из молочной отрасли определяют 8 образцов, которые выйдут в финал конкурса. И только 1 из них получит звание «Лучшего сыра России». Целью конкурса является освещение масштабов сыроделия в России, а также популяризация сыра в стране. «Лучший сыр России» ежегодно собирает сыроделов и производителей со всей России.

Сыры будут участвовать в 12 конкурсных категориях: от свежих сыров до экстратвердых, также будут участво-



вать сыры с мытой корочкой, голубой и белой плесенью и многие другие. По словам председателя жюри конкурса Александра Крупецкова, за 6 лет конкурс все больше набирает обороты. Если в 2017 году участвовало всего 101 образец, то в 2020 году

уже в 7 раз больше! А в 2022 году ожидается более тысячи образцов, что делает конкуренцию на конкурсе более жесткой. Почувствовать в конкурсе могут как крафтовые хозяйства и мелкие сыроварни, так и крупные производители сыров.

В состав жюри входят сырные сомелье, сыровары, шеф-повара именитых ресторанов, а также российские и зарубежные эксперты сырной и винной отрасли. 100 членов жюри будут разбиты на небольшие группы, что даст им возможность объективно оценивать образцы сыра в обезличенном виде.

## Ключевые даты мероприятия:

**До 15 июля 2022**

1-й отборочный этап (подача заявок)

**До 1 июля 2022**

Прием заявок от жюри

**15 июля – 1 августа 2022**

Прием образцов на складе организатора Москва, «Сырный сомелье»

**5 августа 2022**

Прием образцов на площадке фестиваля «Сыр Пир Мир»

**6 августа 2022**

Судейство и награждение победителя.

Компетентное жюри будет оценивать представленные образцы по следующим свойствам:

Внешние характеристики;  
Текстура и тело сыра;  
Аромат сыра;  
Вкус сыра.

Принять участие в качестве конкурсанта или подать заявку в жюри можно по ссылке.

<https://cheesewin.ru>

Заявки принимаются до 15 июля.

Организатор конкурса: сеть сырных лавок по всей России «Сырный сомелье». Председатель жюри и основатель: Александр Крупецков.

Более подробную информацию о конкурсе Вы можете изучить на сайте <https://cheesewin.ru/participate/>

из кукурузы. Это, например, пирог pastel de choclo (пастель де чокло), напоминающий лазанью, или, скажем, humitas (умитас), в мексиканской версии тамалес, напоминающие голубцы.

## Страна авокадо... и голубики

Чили – крупнейший мировой производитель авокадо (33% от всего планетарного объема), и, естественно, авокадо, как в чистом виде, так и в виде масла, широко используется в чилийской кухне. Из экзотических фруктов стоит выделить плод зеленого цвета, чем-то напоминающий по форме шишку, с сочной мякотью и каким-то ванильным привкусом под названием cherimoya (черимойя). Происходящий из горных долин чилийских Анд фрукт lúcuma (лукума) часто используется для производства мороженого. Андскую папайю (Anpean paraуа), выращиваемую на севере Чили, можно подавать ко многим блюдам или как отдельный десерт. Чилийская голубика – основа ягодного экспорта страны. В Чили прекрасного качества груши, яблоки, черника, малина, клубника и такие экзотические плоды, как миртовая ягода, макуи и ацерола.

## Чашечку мотэ?

Чилийцы – большие сладкоежки. Дети любят кушать медовые пончики, которые готовятся из тыквенного пюре, жарятся на очень горячем огне и посыпаются сахаром. Традиционный латиноамериканский десерт manjar (манхар) на основе молока и сахара имеет своих многочисленных поклонников и в Чили. Большинство местных жителей отдает предпочтение кофе и сокам прекрасного качества. Кстати, Чили – мировой лидер по экспорту соковых концентратов: виноградного, яблочного и малинового. Черный или зеленый чай тоже в ходу. В жару чилийцы любят пить десертный напиток mote con huesillos (мотэ кон узильос). Мотэ варят из замоченных в воде зерен овса, пшеницы или киноа. Персики, высушенные с косточками на солнце, huesillos (узильос), замачивают в воде и делают из них компот или подают самостоятельно. В компот добавляют немного корицы, цедры апельсина, цветы гвоздики и черную карамель. Холодный напиток утолит первый приступ жажды, а затем вам подадут бокал, в котором находится мотэ с персиком, а сверху каша заливается компотом. Обычно мотэ кон узильос едят ложкой.



## Чилийский этикет

80% чилийцев по понедельникам едят бобы и фасоль, а вот по пятницам обычно бывает рыбный день. В конце недели очень популярны барбекю на природе с семьей и друзьями. Основной прием пищи у чилийцев проходит между 12.30-14.30. Более легкий ужин между 20-22 часами. Вечером многие перекусывают печеньем, пирожными или сэндвичами. Перед тем как сесть вместе с чилийцами за стол, нужно учесть несколько факторов. Первый – чилийцы любят разговаривать за столом. Второй – предложение добавки не должно сразу приниматься гостем, согласиться на это можно, только если хозяин очень настаивает. Третий – после окончания трапезы люди сразу не расходятся, а остаются пообщаться за столом. Для того чтобы привлечь в ресторане внимание официанта, нужно поднять один палец. Еда на улице на ходу большинством общества не приветствуется. Если вас пригласили на ужин – принято приносить цветы или вино. Близкие друзья могут предложить принести хлеб или десерт.

## Экспортные возможности

Чили – страна, ориентированная на экспорт. На международный рынок Чили поставляет такие продукты как: лосось, форель, устрицы, мидии, морские гребешки, яблоки, киви, авокадо, оливковое масло, шиповник, фруктовые соки, травяные чаи, мед, 130 видов мясopодуlктов. Чили занимает первое место в мире по экспорту черники, голубики, столового винограда, персикового пюре, сушеных яблок, замороженной форели, лосося, морских ежей, замороженного филе форели

и лосося. По экспорту киви и авокадо Чили занимает второе место в мире. Причем киви появилось в Чили только в 1995 году. Производство вин и продуктов питания – вторая по значимости статья чилийского экспорта.

Под плантации оливковых деревьев разных сортов отдано 26 тыс. га, а количество заводов – производителей оливкового масла достигает сорока. При этом высококачественное оливковое масло в значительных объемах появилось в Чили только в начале 2000-х годов.

## 0 ресторанах

Продовольственное чилийское изобилие можно увидеть воочию, посетив Центральный рынок Сантьяго Ла Вега. Чили обладает развитой структурой общественного питания. На каждом углу в городах можно зайти в кафеш-

ки и съесть курицу-гриль и куриные эмпанадас. Помимо недорогих образцов местного быстрого питания, в Сантьяго, конечно, есть и рестораны, предлагающие итальянскую, испанскую, немецкую и азиатские кухни. В Сантьяго приятное впечатление на меня, когда я последний раз был в Чили, оставил ресторан в отеле Plaza San Francisco, а также такие заведения, как Krossbar Laguna Mall Sport, Bar Ramblas, Casa Las Cujas, Gran Refugio и La Cabrera Chile Isidora. Ресторан Boragó в Сантьяго с современной чилийской кухней шеф-повара Rodolfo Guzmán в мировом рейтинге The World's 50 Best Restaurants 2021 года занял 38-е место. Он расположен по адресу Av. San José María Escrivá de Balaguer 5970, Región Metropolitana, Santiago. Для таких городов, как Вальпараисо и Винья дель Мар, характерно обилие ресторанов, предлагающих свежайшие морепродукты.

## Немного о клубнике

Чилийцы гордятся тем, что их страна подарила Европе клубнику. В 1716 году месье Фрез (Fraise) привез из Чили неизвестный в Европе сорт земляники, который стал носить его имя, фрез по-французски «клубника». Сорт занял свое место в Парижском ботаническом саду и через несколько лет путем гибридизации с виргинским сортом клубники появились первые сорта крупноплодовой садовой земляники. Ими очень любили лакомиться французские дамы перед любовными свиданиями, так что теперь понятнее, откуда в русском языке появился термин «клубничка».

## Справка

Чили – южноамериканская страна, вытянутая на 4329 километров от пустыни Атакама на севере до вечных ледников на юге. «Чиле мапа» – холдная страна, так называли инки земли к югу от их империи. В археологическом музее в городе Арика хранятся самые древние из найденных до сих пор мумий. Их возраст примерно 7-10 тысяч лет. Индейцы культуры чинчорро умели мумифицировать задолго до того, как в Египте начали строить пирамиды. А вообще, первые поселения на территории современной Чили возникли примерно за 10500 лет до Рождества Христова. Север страны был заселен земледельческими племенами аймара, атакоменьо и диагуитас. К югу от реки Аконкагуа жили полуоседлые племена малуче. В 1540 году завоевательный поход испанцев под предводительством выходца из Эстремадуры Педро де Вальдивия привел к захвату севера Чили. 12 февраля 1541 года Вальдивия основал город Santiago de Nueva Extremadura. Конкистадоры основали городской совет и провозгласили Вальдивию губернатором и генерал-капитаном королевства Чили. В 1818 году была провозглашена независимость Чили от испанской короны. В это время правительство возглавлял легендарный Бернандо О'Хиггинс. Столица современной Республики Чили – 5,5-миллионный город Сантьяго (Santiago de Chile). Общее население страны более 17,6 миллиона человек.

## НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 6)



## Джеймс Саклинг оценил 1065 чилийских вин

Это становится новым рекордом для Чили, поскольку в прошлогоднем отчете этот барьер удалось преодолеть 83% вин, а в 2019 и 2018 годах – 73% и 74% соответственно.

В будущем, учитывая растущее признание вин страны, по мнению Джеймса Саклинга, задача виноделов Чили состоит в том, чтобы постоянно производить вина выше диапазона 90-92 балла, которые являются эталоном для высококачественного чилийского вина.

«Это может быть трудным для производителей с меньшими ресурсами, изобретения всегда приходится дважды думать о затратах. Но эти мелкие производители и бутик-винодельни также являются наиболее активной и инновационной частью винной индустрии Чили. Не боясь порвать с корыстными интересами и устоявшимися правилами, они готовы принять перемены и осмеливаются быть другими, открывая нишу на рынке», – подчеркнул он в своем докладе.

Команда Саклинга также продегустировала около 300 чилийских вин урожая 2021 года. Среди них было 135 красных, которые были более хрустящими и фруктовыми винами, которые следует употреблять больше из-за их свежести, чем из-за их сложности. Некоторые виноделы сообщают, что 2021 год выглядит полной противоположностью 2020-го. В следующем году дегустаторы рассчитывают попробовать больше вин 2021 года, чтобы получить более панорамное представление об урожае. Но их внимание в этом отчете больше занимал урожай 2020 года, который прекрасно отражает стремление чилийских виноделов подчеркнуть свежесть, элегантность и утонченность своих вин. В основном им это удалось!

Отчет Джеймса Саклинга и его команды состоит из двух частей и доступен на сайте

[www.jamessuckling.com](http://www.jamessuckling.com)

# ЧЕМ ЗАПОМНИТСЯ «ВКУС МОСКВЫ 2022»?

## С 23 по 26 июня в Лужниках проходил грандиозный праздник – фестиваль «Вкус Москвы 2022».

Наполненный ароматами лета, вкусами кухонь именитых ресторанов Москвы, разнообразием как традиционных, так и созданных в духе современных и технологичных веяний в области питания блюд, пряными запахами специй, особой аурой фермерских продуктов и крафтовых напитков и сладостной атмосферой дружелюбия, отдыха и новых открытий – таким запомнится «Вкус Москвы 2022» гостям фестиваля!

Дело стояло только за легким выбором: свежие морепродукты от «Наутилуса» и Lure Oysterbar или приготовленные VKUSMAN Family на грилях Weber морские гребешки, лангустины и крабы? А какие сочные, аппетитные стейки из говядины жарились на дровяных очагах Ofug, и как не узнать, что

такое «рваная говядина», приготовленная компанией Rukami? Для тех, кто соскучился по отпуску в Испании, ресторан PaPaella целыми днями готовил огромную ароматную паззлю с морепродуктами, а для любителей японской кухни «Макото» создавал настоящие шедевры японского кулинарного искусства. Были и вкуснейшие НЕобычные драки от Виктора Тайца и его проекта «Смородина». И никто не отменял римской пиццы с пылу с жару из печи ресторана Rustik – правильно приготовленная пицца все также держит высочайшие рейтинги даже среди ярых гедонистов. А как пройти мимо 100-литрового чана с настоящим узбекским пловом от партнера фестиваля «Восточный Базар «Тюбетейка». Вкусно позавтракать, пообедать и поужинать можно было у «Жарицы», Cucumber, да и просто у «Просто Кофе»! Кстати, некоторые мясоеды, не говоря уже о приверженцах здорового

питания, открыли для себя «зеленое меню» от Hi! (Healthy Innovation), в которое входили потрясающе вкусные бургеры, роллы, растительные наггетсы, произведенные благодаря инновационной отечественной разработке на основе трех видов растительного белка и трех видов масел. Да мало ли еще гастрономических соблазнов было у московских гурманов на этом фестивале: многочисленные прилавки с сырами, свежеспрессованное растительное масло, ароматная брускета и архангельские шанежки, турецкие сладости и российская халва с вялеными ягодами привлекали разнообразием видов, форм и вкусов. Горячую во всех смыслах атмосферу фестивальных дней помогли охладить освежающие напитки от Sprit Sign, Ledocool и Lemonardo, натуральные квасы и сидры. По температуре и по вкусу пришлось публике и мороженое, например джелато с сиренью от Dicaretto, или рожок, который сна-

чала надо было поймать у виртуозно-продавца Bey Donduurma. На протяжении всех дней фестиваля на главном гастрономическом подиуме Chefs' Theatre развернулся настоящий кулинарный перформанс под руководством Chefs Team Russia и в сопровождении ведущей и литературно-кулинарного блогера, создательницы проекта «I wanna be chef», автора книги «Шалом, еда! Израильская и еврейская кухни – две большие разницы» Елизаветы Фрайман. Кулинарные мастер-классы известных шеф-поваров (среди них Александр Жеребцов, Андрей Колодяжный, Джузеппе Дави, Николай Сарычев,) проходили в режиме нон-стоп. Вместе с шефами в новой ипостаси пробовали себя известные ведущие радио и телевидения: Дмитрий Рыбин, ведущий шоу «Опасные связи» на телеканале «СН!»; провел мастер-класс «Рыбин и море продуктов» с Виталием Тихоновым, а веду-

щие радио «Русский Хит» Лебединец Анастасия и Самарин Юрий зажгли вместе с шефом Николаем Сарычевым науку о перцологии. Не отставала и площадка Chef Grill. Тут проходили практику на грилях Weber и шефы и посетители: готовили запеченные устрицы под чесночным соусом, телячьи хвосты в смокере, рулет из свиной шейки с сыром и шпинатом...

«Вкус Москвы» – эти четыре дня ярких гастрономических и культурных сюрпризов пролетели как одно мгновение! Ждем новых вкусных событий от «Асти-Групп» и новых встреч с друзьями и коллегами. А пока следите за постами «Вкус Москвы» в Instagramе, ВКонтакте и Фейсбуке, находите себя на фотографиях с фестиваля, ставьте хештэг #ВкусМосквы2022 и станетесь претендентом на выигрыш отличного российского вина! Каждый 100-й пользователь будет награжден!

## НОВОСТИ



### В Чили пройдет первый конкурс винного туризма

15 июля завершается прием заявок на участие 1-м национальном конкурсе Chile Wine Tourism Awards 2022, организованном Corfo's Wine Tourism Chile.

Премия Chile Wine Tourism Awards 2022 направлена на выявление и признание лучших предложений винного туризма на различных территориях Чили, где он развивается и способствует позиционированию и продвижению туристической деятельности, связанной с вином. В этом году конкурсная программа будет состоять из трех категорий: «Лучший развивающийся виноградник», «Лучший опыт винного туризма» и «Лучший рассказ о винном туризме». В 2023 году будет добавлена четвертая категория «Лучший праздник урожая». Заместитель министра туризма Вероника Кунце подчеркнула, что подобные мероприятия позволяют лучше позиционировать винный туризм в стране. По ее словам, предложение растет и наличие более 160 виноградников, открытых для туризма, подтверждает, что Чили является одной из ведущих стран в этой области.

В свою очередь, президент Enoturismo Chile, Хосе Мигель Виу пригласил виноделов к участию в конкурсе, заявив: «Деятельность винного туризма мобилизует и вовлекает всю цепочку создания стоимости в развитие индустрии туризма: виноградники, отели, рестораны, ремесленников, гидов. Таким образом, премия Chile Wine Tourism Awards призвана придать импульс сильно пострадавшему от ковида винодельческому сектору и поддержать его скорейшее возрождение, поскольку он вносит существенный вклад в экономику страны и создание рабочих мест».

Подробнее:

<https://premiosenoturismochile.cl/>

# ТИМ АТКИН НАЗВАЛ ЛУЧШИЕ ЧИЛИЙСКИЕ ВИНА



**Ведущий британский винный обозреватель Тим Аткин MW объявил о выпуске своего долгожданного отчета о Чили за 2022 год. Газета Wine Weekly публикует итоги этого исследования.**

«Чилийская винодельческая промышленность переживает самый захватывающий этап в своей истории», – говорит Тим Аткин, который за три недели проехал более 5000 км и продегустировал 1198 вин. Из этой выборки 929 наименований набрали 90 баллов или выше, а 105 – более 95 баллов.

Отчет, выходящий уже шестой год, считается эталоном для чилийских вин. В декабре 2021 года Тим вернулся в Чили, страну, которую он часто

посещал в течение трех десятилетий и очень подробно изучал последние шесть лет.

Тим Аткин говорит: «Было здорово вернуться в Чили перед Рождеством, в мою первую дальнюю поездку с февраля 2020 года, чтобы провести исследование для моего шестого ежегодного Chile Special Report 2022 («Специального отчета о винах Чили»). На 196 страницах опубликовано самое полное резюме, которое я когда-либо писал. Оно основано на трехнедельных дегустациях, турах и исследованиях. В этом году я сделал несколько захватывающих новых открытий и был более чем когда-либо впечатлен энергией и разнообразием чилийской винодельческой сцены. Качество лучших чилийских вин находится на высочайшем уровне».

«Новая чилийская винная сцена – захватывающая, оптимистичная и дальновидная. Это не означает, что местные виноделы отказались от традиции. Мне нравится то, что происходит в таких регионах, как Био-Био, Итата и Мауле, где за старыми лозами ухаживают все больше и больше и наблюдается возврат к методам выращивания и виноделия, которые считались устаревшими», – отмечает Аткин. «Сегодня чилийское виноделие стало более уверенным в себе. Таким образом, оно переживает самый захватывающий этап своей истории. Я твердо верю, что через десять лет Чили будет производить еще более качественные вина, преодолевая проблемы, связанные с изменением климата, и стремясь конкурировать с лучшими», – продолжает он. Коммерческий директор Wines of Chile Анхелика Валенсуэла так прокомментировала вышедший отчет:

«Тим совершил невероятное путешествие по стране, преодолев более 5000 км и продегустировав 1198 вин. Качество чилийских вин – это характеристика, которую Тим из года в год подчеркивает в своем отчете, и это отражено в оценках, полученных нашими винами: 105 вин получили оценку 95 и более баллов.

Этот обзор является честным свидетельством журналиста, который посвятил важную часть своей работы изучению чилийской индустрии, и должен стать жизненно важным отчетом для любого любителя чилийского вина».

В отчете также упоминаются вина и виноделы, которых Аткин считает достойными особого упоминания. Его подиум в 2022 году включает Фелипе Тоско из Винья Вентискоро как винодела года, а титул винной легенды достается Сесилии Торрес, бывшему главному виноделу Санта-Риты.

## Chile 2022 Special Report

### Топ Chile Special Report 2022 от Тима Аткина

**ВИНОДЕЛ ГОДА:** Фелипе Тоско (Ventisquero).

**МОЛОДОЙ ВИНОДЕЛ ГОДА:** Амаэль Опперо (Kingston Vineyards).

**ЭНОЛОГИЧЕСКАЯ ЛЕГЕНДА:** Сесилия Торрес

**ВИНОГРАДАРЬ ГОДА:** Томас Ривера (Viña Leyda)

**ЛУЧШИЙ ВИННЫЙ ОПЫТ:** Viña Montes

**КРАСНОЕ ВИНО ГОДА:** 2018 Tabalí Roca Madre, Valle Limarí

**БЕЛОЕ ВИНО ГОДА:** 2019 Bodegas Reta Quebrada Seca Chardonnay, Valle Limarí

**РОЗЕ ГОДА:** 2019 Viña Carmen Rosado de Comávida, Valle del Maule

**ИГРИСТОЕ ВИНО ГОДА:** 2016 La Roncière Selva Oscura Extra Brut, Valle de Malleco

**СЛАДКОЕ ВИНО ГОДА:** 2017 Viña Erasmo País Asoleado, Valle del Maule

**БЕЛОЕ ВИНО – ОТКРЫТИЕ ГОДА:** 2020 Czsche Wines Fénix Chardonnay, Valle de Osorno

**КРАСНОЕ ВИНО – ОТКРЫТИЕ ГОДА:** 2019 Miguel Torres Los Inquietos 1, Valle del Maule

**РОЗОВОЕ ВИНО – ОТКРЫТИЕ ГОДА:** Longavi Reforma 2017, Valle del Maule

**ИГРИСТОЕ ВИНО – ОТКРЫТИЕ ГОДА:** NV Viña Carmen Brut Nature, Chile

## 7 ЧИЛИЙСКИХ ВИНОДЕЛЕН ВОШЛИ В TOP-50 WORLD'S BEST VINEYARDS

**В 2022 году на церемонии награждения World's Best Vineyards, которая прошла в Германии в гибридном формате и сочетала очное мероприятие и потоковую трансляцию, были объявлены 50 лучших виноделен мира, 7 из которых представляют Чили.**

Год за годом винодельни мира, особенно те, которые активно развивают винный туризм, ждут результатов престижного конкурса World's Best Vineyards, в ходе которого эксперты-туристы из разных уголков планеты определяют самые невероятные впечатления от виноградников с лучшими винами, места для дегустации, великолепные пейзажи и, конечно же, первоклассные рестораны и гостиницы.



Лучшими чилийскими винодельнями в этом году были признаны Viña Montes, которая заняла 5-е место в списке. За ней следует Viña VIK, которая заняла 8-е место. У винодельни Clos de Apalta 17-е место, а Viña Santa Rita обосновалась на 28-м месте. Также в топ-50 вошли: Casas del Bosque – 41-е место, Bodegas RE – 43-е и Viu Manent на 45-м.

Наряду с этими семью винодельнями в конкурсе World's Best Vineyards были отмечены еще четыре хозяйства, вошедшие в число 100 лучших направлений винного туризма в мире: Viñedos de Alcohuaz (76-е место), Viña Errazuriz (87-е место), Casa Marín (95-е место) и Villard (96-е место).

«Семь чилийских виноделен вошли в число самых популярных туристических направлений в мире, что свидетельствует об огромной работе,

проводимой в Чили для продвижения винного туризма и международной оценки страны как первоклассного винного направления. Мы приглашаем всех посетить наши винодельни и насладиться уникальной средой Чили, а также узнать больше о культуре, связанной с нашим вином», – сказала коммерческий директор Wines of Chile Анхелика Валенсуэла.

В настоящее время в Чили имеется 140 малых и средних виноделен, открытых для винного туризма, которые принимают 941 тыс. туристов в год, что составляет 15% от общего числа туристов, прибывающих в страну.

Ознакомиться с топ-50 World's Best Vineyards Вы сможете, пройдя по ссылке:

<https://www.worldsbestvineyards.com/top-50/>