

WINE

Weekly

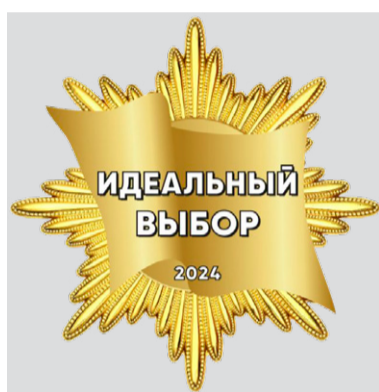
НОВОСТИ
ВИННЫЕ СОБЫТИЯ
ВИННЫЕ КОНКУРСЫ
ИНТЕРВЬЮ
АНАЛИТИКА
ЭНОТУРИЗМ
ДЕГУСТАЦИИ
ПРОМОАКЦИИ
ВИННЫЕ ВАКАНСИИ

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 7(81)
Октябрь 2024

СОБЫТИЯ



В Москве состоится конкурс «Идеальный выбор»

Оргкомитет первого конкурса народной дегустации алкогольной продукции «Идеальный выбор», который 15 ноября 2024 года будет проходить в Москве, в гастрономическом комплексе «Три вокзала. Депо», представил знак «Идеальный Выбор» для нанесения на этикетку.

Конкурс проводится в несколько этапов. В качестве дегустаторов приглашаются случайные посетители гастрономического комплекса «Три вокзала. Депо». Дегустация слепая, все образцы закрыты непрозрачными пакетами и пронумерованы. Не менее 100 случайных потребителей должны попробовать каждый образец и вынести оценки по 4-балльной системе («отлично», «хорошо», «посредственно», «плохо»). Результатом дегустации станет средний балл.

(Продолжение на стр. 3)

ОЛЕГ БАЕВ: «НАША КОЛЛЕКЦИЯ ВЫДЕРЖАННЫХ СПИРТОВ СЛУЖИТ ПАЛИТРОЙ КРАСОК ДЛЯ СОЗДАНИЯ КОНЬЯКА»

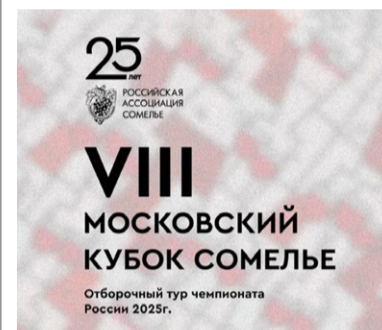
Тираспольский винно-коньячный завод KVINT, отметивший 2 года назад свое 125-летие, является одним из старейших винодельческих предприятий на территории бывшего Советского Союза. Что сегодня собой представляет это легендарное хозяйство? Об этом газете Wine Weekly рассказал генеральный директор ЗАО «Тираспольский винно-коньячный завод «KVINT», член-корр. РАЕН, д.т.н., профессор Олег Баев.

– Сегодня KVINT – это крупнейшее в молдавском регионе предприятие полного цикла, обладающее собственной сырьевой базой, внушительным парком сельскохозяйственной техники, мощными прессами, ферментаторами и винификаторами от ведущих мировых производителей, классическими дистилляционными аппаратами шарантского и арманьянского типа, а также многочисленными бочками для выдержки винных дистиллятов. На любом из этапов производства наших напитков качество сырья, тары и вспомогательных материалов контролируется высокоточным лабораторным оборудованием. Современные линии розлива позволяют оформить десятки тысяч бутылок крепких напитков и вин за одну рабочую смену.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



Объявлена программа 8-го «Московского кубка сомелье»

9-10 ноября 2024 года отель «Балчуг» в Москве станет центром винной культуры благодаря проведению 8-го конкурса «Московский кубок сомелье».

Это мероприятие, организованное Российской ассоциацией сомелье, объединит лучших сотрудников винного рынка Москвы и ближайших городов. Участники смогут продемонстрировать свои навыки, а гости 10 ноября в рамках дегустационного салона познакомятся с разнообразием вин, узнают что-то новое и смогут погрузиться в увлекательную атмосферу винных инноваций.

9 ноября предусмотрена закрытая программа – только для конкурсантов. 10 ноября гостям будет предложена программа презентаций от винодельческих хозяйств, где спикеры расскажут о виноделии, истории виноделен, ближе познакомят с секретами производства. Участники мастер-классов узнают о традициях и новых тенденциях виноделия.

(Продолжение на стр. 4)

В МОСКВЕ ПРЕДСТАВИЛИ ПРОГРАММУ 3-ГО РОССИЙСКОГО ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ФОРУМА

российской экономики. В качестве доказательства он назвал представленность российского вина на полках магазинов страны на уровне 60%. По словам Дмитрия Киселева, на форуме будут также обсуждаться планы развития виноделия и виноградарства на новых российских территориях: «Предстоит еще много сделать, построить необходимую инфраструктуру, но мы уверены в успехе России, тем более что инициатива на местах очевидна, и мы не можем ее игнорировать».

Президент Национального исследовательского центра «Курчатовский институт» Михаил Ковальчук рассказал про решающую роль науки в жизни российского виноделия еще

с тех пор, когда в Крыму по указу графа Воронцова в 1828 году был основан нынешний институт «Магарач», старейшее отраслевое научное заведение в мире. На сегодняшний день только наука способна решить вопросы технического суверенитета отрасли, особенно в области питомниководства, создания собственных дрожжевых штаммов, изучения автохтонных сортов. Курчатовский институт, являющийся ведущей организацией сразу по нескольким федеральным программам, включая развитие генетических технологий, развитие сельского хозяйства, теперь, по указу Президента России, воплотит эти и другие задачи в рамках Национального центра генетических ресур-

сов автохтонных сортов винограда. Форум является важной площадкой для диалога науки и производства, отметил Михаил Ковальчук, анонсируя программу научно-популярной секции форума «Винология». «Это очень важный раздел форума, который посвящен популяризации российского вина и науки как основы развития отечественного виноделия», – подчеркнул Михаил Ковальчук.

Первый заместитель директора Фонда Росконгресс Андрей Реут отметил опережающие темпы роста отрасли и важность форума в качестве площадки для объединения усилий всех участников процесса.

(Продолжение на стр. 2)



Российский винодельческий форум

7-8 ноября 2024

Москва, Кутузовский проспект, 2/1, стр.1
Radisson Collection Hotel, Moscow

15 октября в Москве, на площадке пресс-центра МИА «Россия сегодня», прошла пресс-конференция, где рассказали о программе мероприятий 3-го Российского винодельческого форума, проводимого в Москве 7-8 ноября 2024 года.

Главным событием пресс-конференции стала презентация третьего Российского винодельческого форума

и его главной темы, сформулированной как «Вино России. Государственная поддержка и контроль. Вклад виноделия в российскую экономику и культуру».

Генеральный директор медиагруппы «Россия сегодня», председатель правления ФСРО АВВР Дмитрий Киселев отметил, что виноградарство и виноделие – одна из наиболее динамично развивающихся отраслей

СОБЫТИЯ



"Лига Чемпионов 2024"

В Санкт-Петербурге проведут «Лигу чемпионов 2024»

12 ноября 2024 года в Санкт-Петербурге, в Гранд-Отеле «Эмеральд» (Суворовский пр., 18), компания «Балтийский Кубок» проведет XI конкурс дегустаторов «Лига чемпионов 2024».

В этом проекте свой талант дегустаторов могут оценить только победители и полуфиналисты авторитетных конкурсов сомелье, а также обладатели дипломов WSET, начиная с 3-го уровня.

В рамках конкурса состоится выставка-салон, где профессионалам и ценителям будут представлены коллекции вин от компаний-спонсоров и партнеров проекта.

В 2023 году 10-й, юбилейный конкурс выиграл Александр Рассадкин. Надо отметить, что это была уже третья победа Александра в «Лиге чемпионов» – ранее он уже выигрывал конкурс в 2017 и 2021 годах. Вторым стал Леонид Кирсанов, третье место занял Игорь Ершов.

Подача заявок на бесплатное посещение выставки-салона для профессионалов открыта по 3 ноября. Для этого вам нужно: выбрать удобную сессию, подать заявку и дождаться подтверждения от организаторов.

Сессия-1 (13.30 – 15.30) подача заявок для профессионалов
<https://somm-lc17.timepad.ru/event/3095578/>

Сессия-2 (15.30 – 17.30) подача заявок для профессионалов
<https://somm-lc17.timepad.ru/event/3095659/>

Ссылки для регистрации на семинары и регистрации конкурсантов также опубликованы на сайте:

www.imperiavkusa.ru

ОЛЕГ БАЕВ: «НАША КОЛЛЕКЦИЯ ВЫДЕРЖАННЫХ СПИРТОВ СЛУЖИТ ПАЛИТРОЙ КРАСОК ДЛЯ СОЗДАНИЯ КОНЬЯКА»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Мы выпускаем около 20 миллионов бутылок в год всех видов продукции: дивинов (коньяков) возрастом от 3 до 60 лет, тихих и игристых вин, водок, бренди и джина. Наша продукция успешно конкурирует с напитками известнейших мировых брендов.

– С 1996 года коньяк в Молдавии стали называть «дивин». Аббревиатуру термина «DISTILAT DE VIN» (винный дистиллят) известный молдавский ученый Эмиль Русу усовершенствовал до «дивина». Зная, что значительная часть вашей продукции продается на постсоветском пространстве – не возникают ли там проблемы с этим названием? Как вы их решаете?

– По нормативной документации наш продукт называется дивинином – это охраняемое географическое указание Республики Молдова. При его производстве применяются те же нормы и правила, что и при создании коньяка (охраняемое географическое указание Франции). В советский период и достаточно долгое время после распада СССР мы использовали слово «коньяк» для обозначения своего продукта. С введением нового наименования в Законе №1100 «О производстве и обороте этилового спирта и алкогольной продукции»,

нас обязали называть наши напитки дивинами, что, разумеется, отразилось как на этикеточной продукции, так и в сопроводительной отгрузочной документации. Благодаря сохранению фирменного стиля в дизайне этикеток, а также указанию производителя «ТБКЗ KVINT» конечный потребитель постепенно принимает новый термин. В данный момент на рынки некоторых стран, в их числе и Российская Федерация, мы вынуждены отгружать свои классические дивины (коньяки) под наименованием «divin» («brandy») с обязательным указанием года выдержки, что создает новые трудности и требует дополнительного стикерования каждой бутылки.

– Сколько дивина и вина сегодня выпускает ваше предприятие? Каково их соотношение в общем объеме выпуска? Какая доля приходится на другие виды алкогольной продукции, которую выпускает KVINT?

– От общего объема в 20 миллионов бутылок всей продукции примерно половина приходится на дивин, около 25% – на наши тихие и игристые вина, далее следуют водки и другие алкогольные напитки.

– Насколько сегодня загружено производство и есть ли потенциал для увеличения объемов?

– Можно сказать, что сейчас наше производство работает не в полную



мощь, примерно на 60-65% от своих возможностей. Это связано, во-первых, со снижением объема продаж на нескольких ключевых рынках, а во-вторых, с оттоком населения на местном рынке.

– В хранилищах KVINT около 11 миллионов литров дистиллятов для дивина с выдержкой от 1 до 70 лет. Каким парком емкостей и дубовых бочек нужно располагать, чтобы хранить такое богатство?

– На нашем предприятии используются более 24 тысяч дубовых бочек для выдержки коньяка. Присутствуют бочки различных возрастов, начиная от достаточно старых, возрастом 60 лет, и до совсем молодых. В основном это бочки из французского дуба. Но есть болгарские, австрийские и венгерские бочки, приобретенные нами в советский период.

– Каким странам – производителям бочек вы отдаете предпочтение и почему? Какие бочки преобладают на вашем предприятии?

– С 1992 года и по сегодняшний день мы покупаем только бочки из французского дуба, предпочитаем лимузенский дуб. При восстановлении нашего производства в послевоенные годы мы приняли за эталон продукцию французских производителей коньяка, в соответствии с этим приобретались классическое высококлассное оборудо-

вание, позволяющее нам создавать продукт того же уровня.

– Можете ли рассказать нашим читателям, как тот или иной дуб, используемый для изготовления бочек, влияет на ароматику и вкусовые характеристики, на выдержку и созревание коньяка?

– Мы мониторим рынок производителей бочкотары. Процесс выбора поставщика очень длительный, исследования по бочкотаре проводятся не один год, при этом исследуется, как данная бочка взаимодействует с нашими спиртами из разных сортов винограда, разных годов урожая и какой ароматический профиль в итоге получается. При этом мы работаем с несколькими поставщиками, с годами сделали определенный выбор, чтобы поддержать именно наше направление в аромате и вкусе.

– Планируете ли в ближайшее время расширить парк бочек? Если да – то бочкам из какой древесины отдадите предпочтение и почему?

– Мы ежегодно обновляем свой парк бочкотары. Так как он достаточно большой, мы моментально его поменять не можем, поэтому каждый год запланировано покупаем определенное количество бочек для выдержки дистиллятов. Также для послекупажного отдыха дивинов (коньяков) используются бочки и буты из



В МОСКВЕ ПРЕДСТАВИЛИ ПРОГРАММУ 3-ГО РОССИЙСКОГО ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ФОРУМА



(Продолжение. Начало на стр. 1)

По словам Реута, эффективность решения задач можно наблюдать от форума к форуму, в том числе по показателям посещаемости. Так, в 2022 году форум посетило 1700 участников, было проведено 43 мероприятия деловой программы, более 40 винодельческих предприятий представлены в дегустационной зоне. В 2023 году второй Российский винодельческий форум посетило 2250 участников, было проведено 49 мероприятий, более 50 винодельческих предприятий представлены в дегустационной зоне. В 2024 году, по словам Реута, ожидается минимум 2500 участников. Рассказывая об архитектуре форума,

Андрей Реут отметил, что на пленарной сессии «Вино России. Государственная поддержка и контроль. Вклад виноделия в российскую экономику и культуру» будут подняты стратегические вопросы развития отрасли, системность и долгосрочность мер ее государственной поддержки. В свою очередь, стратегическая сессия «Практика регулирования отрасли виноградарства и виноделия» будет посвящена проблемам конкуренции и защиты рынка. Повестка стратегической сессии будет актуализирована специальными дискуссиями, такими как «Винные профессии», «Наука, оборудование, технологии – виноделам» и «Путь винного инвестора», в том числе сессия, посвященная вину в контексте здорового образа жизни. Кроме того, специаль-

ная экспозиция познакомит участников форума с успехами отечественных производителей в обеспечении технологической независимости на протяжении всего винодельческого цикла – от производства шпалеры, саженцев и оборудования до упаковки, пробок и бутылок различных форматов. Важнейшим моментом пресс-конференции стала презентация Премии имени Л. С. Голицына за выдающиеся заслуги перед винодельческой отраслью. Премия учреждена в рамках Российского винодельческого форума Ассоциацией виноградарей и виноделов России (ФСРО АВВР) совместно с Фондом Росконгресс, при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Новая профессиональная награда станет важ-

ным стимулом развития отрасли. В премии присутствуют следующие номинации: I премия – за лучшее сочинение по виноградарству и виноделию. На соискание принимаются оригинальные монографии, диссертации, научные статьи по виноградарству и виноделию, созданные на русском языке в течение последних трех лет. II премия – за лучшие виноградарники, присуждается во всех районах России. III премия – за лучший столовый виноград, также присуждается виноградарям из всех регионов России. IV премия – за лучшее красное виноградное вино. V премия – за лучшее белое виноградное вино. VI премия – за лучшее игристое виноградное вино. VII премия – за лучшее ликерное вино. VIII премия – лучшему выпускнику по

специальности «винодел-технолог» или «виноградарь», присуждается выпускнику профильного вуза со средним баллом по специальности более 4,8, премия дает возможность стажировки в российских винодельческих хозяйствах – партнерах РВФ. Размер денежного вознаграждения для всех номинаций составляет 1 000 000 рублей. В данный момент в оргкомитет премии поступило 17 заявок. Организаторами РВФ выступают Фонд Росконгресс и Ассоциация «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (ФСРО АВВР) при поддержке Правительства Российской Федерации. Соорганизатор – Россельхозбанк. Стратегический научный партнер – НИЦ «Курчатовский институт».

французского дуба.

– Каков возраст самых старых коньячных спиртов, которые выдерживаются в ваших хранилищах? И как часто и в каких объемах вы обычно выпускаете эти уникальные дивины?

– Самый старый спирт на заводе датируется 1951 годом. Но сам процесс производства дивина (коньяка) сложнее. Смотрите, например, мы делаем семидесятилетний дивин. Его база – это семидесятилетний спирт плюс спирты постарше в качестве добавки для более интересного и глубокого аромата и вкуса, для создания собственного узнаваемого профиля. Таким образом, база – это то, что написано на этикетке (сколько лет выдержки у данного продукта). Мы уже очень давно работаем не по среднему, а по минимальному возрасту. Остальные спирты (может быть от 5 до 30 различных спиртов разных лет урожая и выдержки, но возрастом не менее указанного на этикетке) добавляются в купажи в зависимости от портрета того продукта, к которому мы хотим прийти. Одни и те же дивины производятся каждый год, но из разных спиртов. При этом именно профессионализм технолога и огромная коллекция выдержанных спиртов служат палитрой красок коньяка. Мы создаем каждый раз новый, но типичный предыдущему портрет продукта.

– Ваши коллекционные дивины представляют собой настоящие произведения искусства. Как обычно принимается решение о выпуске таких раритетов? Не планируете ли выпустить что-то коллекционное к предстоящему 130-летию юбилею KVINT?

– Выпуск новых напитков всегда планируется, однако зависит от ситуации

на рынке. Сейчас думаем о новом продукте, но именно из категории очень старых коньяков. Возможно, именно такой продукт будет выпущен ограниченной серией к 130-летию нашего завода.

– Площадь плодоносящих виноградников предприятия сегодня достигает 2000 га. В каких терруарах они расположены и какие сорта на них высажены? Какие из сортов являются абсолютными лидерами по площади посадок и почему?

– Наши виноградники расположены в зоне Кодру – это центральная часть Молдовы, здесь у нас две отдельные зоны с разными почвами и климатическими особенностями. В Дубоссарском районе (1500 га) прекрасные условия для созревания красных сортов и многих белых, именно в этой зоне мы выращиваем традиционные коньячные сорта Уни Блан, Фоль Бланш и Коломбар. В Каменском районе (почти 500 га), который мы считаем нашей северной зоной, уникальные природно-климатические условия, напоминающие Мозель: каменистые холмы, меловые почвы – именно здесь мы получаем виноград сорта Вионье для производства вин с изысканными минеральными нотами, здесь рождаются наши «ледяные вина» (айсвайны) из сортов Рислинг и Виорика, виноград для них собирается в самом сердце зимы.

Лидерами по площади посадок являются белые сорта Солярис (немецкий технический сорт, из которого получают отличные дистилляты для дивина и купажные вина, он славится своей устойчивостью к заморозкам и заболеваниям), Рислинг (также используемый в виноделии и производстве дистиллятов), французский Уни Блан (являющийся классическим и очень востребованным в производстве ди-



стиллятов). Что касается автохтонных сортов, то это белые Оницанский и Виорика, красный Фетяска Нягрэ. Среди красных сортов лидируют Каберне Совиньон и Мерло, широко используемые в производстве сортовых и купажных вин.

– Нет ли у вас планов по увеличению площади виноградников?

– На данный момент мы обладаем действительно обширными виноградниками, на которых выращиваются более 30 сортов винограда, как европейских сортов, так и сортов молдавской селекции. Урожай достаточно для производства дистиллятов, закладки их на выдержку (начиная с 1951 года, у нас есть спирты каждого последующего года урожая). Мы производим несколько линеек вин, с удовольствием и великодушным результатом практикуем создание игристых вин акратофорным и классическим методами. Расширение площадей в планах у нас есть, но незначительное. Мы думаем посадить автохтон Фетяска Регала и, скорее всего, еще Пино Гри. То есть выбираем из тех сортов винограда, продукты из которых востребованы на рынке, в основном в сортовом виноделии.

– Сколько наименований дивинов и вин сегодня выпускает KVINT? В каких ассортиментных линейках они выходят и в чем заключаются их особенности?

– В нашем ассортименте около 30 позиций дивинов и более 35 наименований вин. Дивины представлены линейками «KVINT» от 3 до 10 лет выдержки; нашими «историческими» дивинами «Тирас» (6 лет), «Нистру» (8 лет), «Дойна» (9 лет), «Сюрпризный» (10 лет); серией «Elite Collection» от 10 до 33 лет выдержки; а также коллекционными дивинами «Тирасполь» (15 лет), «Солнечный» (20 лет),

«Виктория» (25 лет), «Юбилейный» (30 лет), «Суворов» (40 лет), «Князь Витгенштейн» (50 лет), «Legasy» (60 лет) – каждый с именем и своей историей создания.

Вина мы тоже делим на серии: столовые классические в категории сухих и полусладких («Classic»), вина с охраняемым географическим указанием Кодру («Electio»), купажные вина с бочковой выдержкой («Reserve»). Кроме этого, есть две отдельные линейки игристых вин: произведенные резервуарным методом – Charnat, их мы назвали «242» («two four two») звучит по-английски так же, как «two for two», этой игрой слов мы назвали «два вина для двоих»), эта серия включает 2 белых и 2 розовых вина. Вторая линейка игристых создана по классическому методу с вторичным брожением в бутылках не менее 9 месяцев. Эти вина изысканные и тонкие, весьма сложные в производстве, поэтому мы их отнесли к линейке «KVINTESSENCE» (можно перевести как «суть KVINT'a»).

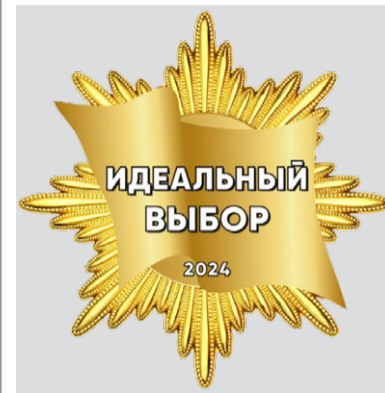
– Россия и страны СНГ традиционно являлись вашим основным рынком сбыта. Как сегодня обстоят дела с продажами вашей продукции на постсоветском пространстве? На каких рынках вам удалось закрепиться в последние годы?

– Наша продукция есть на рынках более 30 стран мира, в том числе и в странах СНГ. Среди этих компаний есть те, с которыми мы работаем достаточно давно, но есть и новые компании-дистрибьюторы. Больше всего наши напитки представлены на рынках Республики Молдова и Российской Федерации, продолжаем работать с компаниями в Беларуси и Украине, Казахстане.

(Продолжение на стр. 4)

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)



В Москве состоится конкурс «Идеальный выбор»

На итоговом мероприятии 15 ноября 2024 года состоится пресс-конференция и церемония награждения победителей конкурса, публикация результатов потребительской дегустации в специализированных и федеральных СМИ.

Победителям предоставляются официальные цифровые сертификаты и иллюстрация отличительного знака «Идеальный Выбор» для дальнейшего привлечения внимания потребителей. Официальный пакет победителей «Идеальный Выбор»™ включает иллюстрации отличительного знака, предложения по пресс-релизам и дополнительные рекомендации, которые помогут производителям максимально использовать статус «Идеальный Выбор». Итоги конкурса не являются рекламой в соответствии с законодательством о рекламе.

Народная дегустация – это мероприятие, где значительное количество незнакомых между собой потребителей дегустируют и оценивают продукцию. Цель такой дегустации – определить продукцию, соответствующую реальным потребительским предпочтениям, спросу, независимо от многочисленных экспертных оценок, и помочь другим сделать идеальный выбор.

Мероприятие организуют выставочная компания «Асти Групп», Национальный союз защиты прав потребителей, комплекс «Три вокзала. Дено» и информационный портал алкогольного рынка Alcomarket.info.

Подробнее об участии и доставке образцов: konkurs@astigroup.ru



В МОСКВЕ НАГРАДИЛИ ЛУЧШИЕ КОНЬЯКИ РОССИИ



19 сентября в Москве, в отеле «Метрополь», состоялась церемония награждения победителей открытого конкурса вин и спиртных напитков «Кубок экспертов», которая стала одним из ярких событий форума «Росалкобренд-2024». В рамках этого мероприятия были названы лучшие коньяки России.

Особенность «Кубка экспертов» в открытости – претендентом могут стать напитки, не только представленные на конкурс производителем самостоятельно, но и предложенные виноделами и другими участниками рынка, однако все они проходят жесткий экспертный отбор перед финальной дегустацией. Судейство происходило вслепую, по 100-балльной системе.

В итоге наград удостоены 164 лауреата в сегменте вина и крепких спиртных напитков. В историю вписаны 9

обладателей Гран-при, 41 напиток удостоен награды «Большая золотая медаль», вручено 74 золотые медали и 40 серебряных.

Итоги конкурса коньяков БОЛЬШАЯ ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ

РОССИЙСКИЙ КОНЬЯК «ОС» «БОЛЬШОЙ ПРИЗ» 20 ЛЕТ – ЗАО «НОВОКУБАНСКОЕ»

РОССИЙСКИЙ КОНЬЯК «ОС» «ДРОБЯЗКО В.М.» 35 ЛЕТ – ЗАО «НОВОКУБАНСКОЕ»

КОНЬЯК РОССИИ МАРОЧНЫЙ «КС» «SANCTUM EXTRA. 2008» – ОАО АПФ «ФАНАГОРИЯ»

КОНЬЯК РОССИИ МАРОЧНЫЙ «КВВК» «SANCTUM ELEGANCE. 2014» – ОАО АПФ «ФАНАГОРИЯ»

КОНЬЯК «СТАРЫЙ КЕНИГСБЕРГ» ХО – «АЛЬЯНС-1892»

ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ

КОНЬЯК ВЫДЕРЖАННЫЙ «КВ» «ИЗ-

БЕРБАШ» – ЗАО ВКЗ «ИЗБЕРБАШСКИЙ»
КОНЬЯК ПЯТИЛЕТНИЙ «ДАГЕСТАН» – ЗАО ВКЗ «ИЗБЕРБАШСКИЙ»

КОНЬЯК ВЫДЕРЖАННЫЙ «КВ» «ИЗБЕРБАШ» – ЗАО ВКЗ «ИЗБЕРБАШСКИЙ»

КОНЬЯК АРМЯНСКИЙ ОРДИНАРНЫЙ КАРАУНДЖ 5 ЛЕТ – ООО «ОПТАЛК»

КОНЬЯК АРМЯНСКИЙ ОРДИНАРНЫЙ КАРАУНДЖ 6 ЛЕТ – ООО «ОПТАЛК»

КОНЬЯК АРМЯНСКИЙ ОРДИНАРНЫЙ КАРАУНДЖ 11 ЛЕТ – ООО «ОПТАЛК»

КОНЬЯК ПЯТИЛЕТНИЙ «ЗОЛОТОЙ РЕЗЕРВ» – АО «БАСТИОН ОСН.1942 Г.» / NOVABEV GROUP

КОНЬЯК «СТАРЫЙ КЕНИГСБЕРГ» 5 ЛЕТ – «АЛЬЯНС-1892»

КОНЬЯК «СТАРЫЙ КЕНИГСБЕРГ» 7 ЛЕТ – «АЛЬЯНС-1892»

СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
КОНЬЯК ПЯТИЛЕТНИЙ «ЗОЛОТОЙ РЕЗЕРВ БЛЭК КАСК» – АО «БАСТИОН ОСН.1942 Г.» / NOVABEV GROUP – СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ

СОБЫТИЯ



В Краснодаре подвели итоги «Южного кубка сомелье»

С 5 по 6 октября в Краснодаре проходил 4-й конкурс сомелье «Южный кубок сомелье», который собрал 25 профессионалов винного рынка из разных городов южного региона.

Конкурсанты, которые представляли такие города, как Краснодар, Воронеж, Ростов-на-Дону, Геленджик, Анапа, Севастополь, Ставрополь, Липецк, Алушта, продемонстрировали не только свои знания, но и мастерство дегустации.

В итоге после двухдневных соревнований победу на конкурсе «Южный кубок сомелье» одержал Максим Нагачин (ресторан Le Bistro) из Ростова-на-Дону. Второе место завоевала независимый участник Ставрополя Екатерина Лапина (ресторан Le Bistro). Третьим стал Георгий Федоров, представляющий винный бар Vuchо из Липецка.

В марте следующего года финалисты примут участие в Российском конкурсе сомелье, который пройдет в Москве. К ним присоединятся участники конкурса, набравшие максимальное количество баллов, но не прошедшие в финал. Среди них: Иван Гриднев Иван из Воронежа (TorwineDOM, компания ISSI SPIRITS), Максим Бурлаченко из Ростова-на-Дону (винный бар Mozart Wine House), а также 2 представителя Краснодара Арменак Маркарян (винный бар «Винология») и Роман Крутофал («Вайн Шоппер»).

Напомним, что по итогам прошлого года конкурса, проходившего в Ростове-на-Дону, победителем «Южного кубка сомелье» стал Кирилл Чернов (компания ISSI Spirits) из Воронежа. Второе место занял Максим Нагачин из Ростова-на-Дону, одержавший победу в этом году. Третий результат показал Ярослав Цыбин (винный бар Verite) из Рязани.

ОЛЕГ БАЕВ: «НАША КОЛЛЕКЦИЯ ВЫДЕРЖАННЫХ СПИРТОВ СЛУЖИТ ПАЛИТРОЙ КРАСОК ДЛЯ СОЗДАНИЯ КОНЬЯКА»

(Продолжение. Начало на стр. 1 – 3)

– Уход с российского рынка большого числа производителей французского коньяка и введение пошлин на вина из недружественных стран наверняка создали дополнительные возможности для вашего предприятия? Удалось ли вам воспользоваться этой ситуацией? Если да, то как изменилась динамика ваших продаж в России в последнее время?

– За последние два года у нас появилось несколько новых импортеров как на дивин, так и на вино. Так что, можно считать, мы воспользовались сложившейся ситуацией.

– Где сегодня в России можно приобрести вашу продукцию? И каковы ваши планы по продвижению на российском рынке?

– Нашим основным дистрибьютором на рынке Российской Федерации является компания «Исси Спиритс». Недавно начали работу с компанией «Кортекс», которая берет у нас дивины «KVINT» 3 и 5 лет, «Тирас» и «Дойна», а также вина сухие из винограда сортов Виорика, Фетяска Нягрэ, Совиньон Блан, Мерло и полусладкие вина из винограда сортов Алиготе и Мерло.

– Наряду с дополнительными возможностями появляются и дополнительные проблемы. Логистика – одна из них. Как вам удается решать логистические проблемы? И какое влияние они оказывают на деятельность предприятия на основных рынках сбыта?

– Мы сотрудничаем с проверенными логистическими компаниями, которые активно ищут наиболее доступные маршруты для наших клиентов, несмотря на сопутствующие трудности. Постепенно налаживаются новые пути, мы почти не испытываем сложностей с отправкой своей продукции в разные страны.

– Ежегодно вина и коньяки (дивины) KVINT завоевывают большое количество наград на престижных зарубежных конкурсах. Можете сказать, сколько всего наград было получено вашим предприятием за



более чем 125-летнюю историю? Какие из них являются для вас наиболее ценными? И о каких наградах вы пока только мечтаете?

– Качество продукции KVINT подтверждено многочисленными наградами (на сегодняшний день их 480), завоеванными на крупнейших международных дегустационных конкурсах во Франции, Бельгии, Великобритании, Германии, Португалии, Польше, Латвии, Румынии, США, Китае, Южной Корее, странах СНГ. Коллекция завода богата кубками Супер-Гран-при, кубками Гран-при, золотыми, серебряными и бронзовыми медалями. Пожалуй, всегда больше ценятся высокие награды за новинки: так, в Лондоне на специализированном конкурсе крафтовых напитков мы получили золотую медаль за 15-летний дивин «KVINT», выпущенный лимитированной партией к 125-летию завода. Гордимся золотой медалью за миллезимное вино из сорта Виорика (урожай 2022 года), завоеванной в г. Тэджон (Южная Корея). Конечно же, помним о своей самой первой награде: 1958 год, город Люблина, золотая медаль за 9-летний дивин (коньяк) «Дойна». Мы уверены, что впереди у нас еще множество заслуженных наград на престижнейших дегустационных конкурсах.

– Все легендарные вина и напитки делают люди. Расскажите, пожалуй-

ста, о команде, благодаря которой удалось добиться такого признания и успеха на международных конкурсах.

– В нашем коллективе, с учетом территорий первичного виноделия, работает 840 человек. Эти люди – профессионалы своего дела, искренне верящие в наши идеалы и уверенно идущие к поставленным целям, работающие с самоотдачей и высочайшим уровнем мастерства, каждый в своей сфере.

– Каждый год, каждый урожай по-своему уникален. Каким был для вашего предприятия урожай нынешнего года? Чем он запомнится и выпуска каких вин и дивинов можно ожидать по его итогам?

– Уникален каждый сезон, климатические условия, которые приводят к формированию тех или иных вкусоароматических нюансов в винах. 2024 год был очень засушливым, соответственно, урожай меньше прошлогоднего. Белые вина данного сезона совершенно уникальны по своим органолептическим показателям, также мы получили отличные виноматериалы для игристых вин.

– Какими еще новинками KVINT порадует поклонников своей продукции в ближайшее время?

– В этом году мы выпустили несколько новинок. Весной мы произвели вина игристые акратофорным методом из

сорта Виорика в категориях «брют» и «сладкое», осенью начали выпуск игристого вина по классическому методу из сорта Виорика в категории «брют натур». Готовимся к розливу красных моносортных вин из сортов Мальбек (сухое выдержанное) и Саперави (полусладкое). В дальнейшем, к 130-летию предприятия, произведем новый дивин в категории очень старых коньяков. Всех карт раскрывать сейчас не будем, только отмечу, что дивин такого возраста мы создаем впервые.

– Во всем мире сегодня активно развивается винный туризм. Расскажите, пожалуйста, какой инфраструктурой для приема винных туристов располагает сегодня KVINT? Какие программы посещения и дегустаций предусмотрены для энтузиастов?

– Завод KVINT активно развивает направление винного туризма в регионе. Гости могут посетить музей и коллекционное хранилище завода и узнать больше об истории одного из крупнейших винодельческих предприятий страны, побывать на виноградниках и в старинных винных подвалах князя Петра Витгенштейна; взглянуть на огромные цистерны, в которых сок превращается в вино, и классические медные дистилляционные кубы, в которых рождается спирт для наших дивинов. Можно ознакомиться с нашими дегустационными уровнями вин и дивинов на сайте завода www.kvint.md в разделе «Дегустации».

– Какими вы видите перспективы развития KVINT в ближайшие 5-7 лет? Какие планы на этот период ставит перед собой ваше предприятие?

– У нас есть планы поработать над имиджем предприятия, привнести интересные стилистические решения в оформление бренда, нашу этикеточную продукцию и позиционирование на рынках. Мы приближаемся к важной и внушительной дате, хочется показать свои напитки в другом образе. Надеемся, что это позволит ценителям нашего творчества по-новому взглянуть на дивины и вина «KVINT».

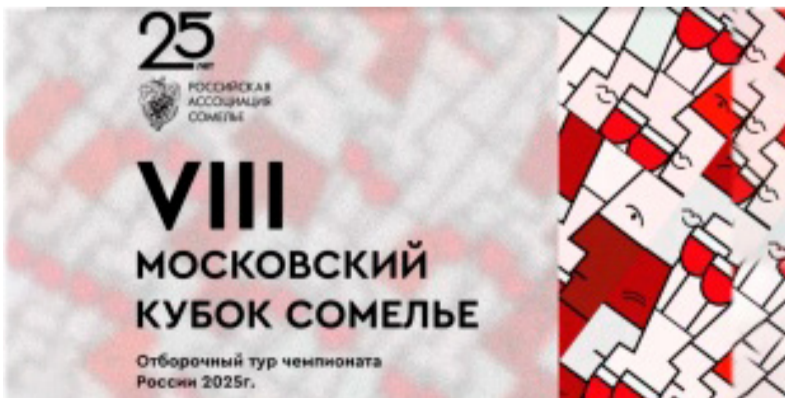
ОБЪЯВЛЕНА ПРОГРАММА 8-го «МОСКОВСКОГО КУБКА СОМЕЛЬЕ»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

В процессе этих мероприятий гости смогут не только ознакомиться с теоретическими аспектами, но и исследовать сложные ароматы и букеты вин. Это увлекательное путешествие позволит глубже понять, как соединяются традиции и новшества, создавая богатый и разнообразный мир вин, который развивается с течением времени.

Во время дегустационного салона будет организована дегустация тихих, игристых, крепких и слабоалкогольных напитков со всего мира. На стендах участников пройдут презентации – дистрибьюторы и производители поделаются своим опытом, расскажут о новых технологиях и методах производства. Также посетители салона смогут оценить множество оттенков и ароматов вин, что обогатит их понимание винной культуры.

Кульминацией мероприятия будет



финальный этап 8-го «Московского кубка сомелье», где сильнейшие конкурсанты продемонстрируют высокий уровень своего мастерства. Судейская коллегия, которая состоит из признанных экспертов: лучших сомелье России и президентов региональных ассоциаций сомелье, представителей виноторговых компаний и виноделен – будет тщательно следить за каждым этапом.

VIII Московский кубок сомелье – это уникальное событие, которое объединяет профессионалов и любителей вина в один момент, в одном месте, в одно время. На протяжении дня гости продегустируют великолепные вина и напитки, примут участие в презентациях и мастер-классах, а также откроют для себя новые горизонты в мире вина. Это не просто конкурс среди сомелье,

а полноценный фестиваль винной культуры, где каждый найдет что-то интересное и полезное для себя.

Программа 8-го «Московского кубка сомелье» 10 ноября

13:00-21:00 – Дегустационный салон
13:30-14:25 – Мастер-класс от винодельни «Абрау-Дюрсо»

Тема: «Любимые бестселлеры игристых вин «Абрау-Дюрсо»

Спикер: Роман Якимов, бренд-амбассадор винодельни

14:40-15:35 – Мастер-класс от винодельни «Фанагория»

Спикер: Игорь Сердюк, винный эксперт, член РАС, заместитель генерального директора «Фанагории» по развитию премиального направления.

Тема: «Медали по осени считают!»

Внимание дегустаторов будут предложены вина, получившие награды Международного конкурса Asia Wine

Challenge – крупнейшего в Азии и одного из наиболее значимых в мире. В частности, это винтажный брют Primum Alveus, сухие красные Saqra и Саперави «100 оттенков», белое сухое Шардоне «100 оттенков» и другие. Кроме того, будет несколько образцов, названия которых пока не разглашаются по соглашению о конфиденциальности с организаторами рейтингов. 15:50-16:45 – Мастер-класс от компании «Тифара» и винодельни Domaine De Cazaban

Тема: «Путешествие в биодинамическую Францию»

Спикер: Астра Гаспарян, сомелье, бренд-амбассадор компании Тифара и вин Domaine de Cazaban, создатель интеллектуальной игры Wine Activity. 17:00-20:00 – Финал 8-го «Московского кубка сомелье»

Подробнее о регистрации и условиях участия: <https://www.sommelier.ru/>

ГРУППА «АБРАУ-ДЮРСО» ПРЕДСТАВИЛА КОЛЛЕКЦИЮ КОНЬЯКОВ

«Абрау-Дюрсо» продолжает расширять портфель крепких алкогольных напитков и представляет коллекцию коньяков Abrau. Коньяки производятся в Азербайджане по классической технологии двойной дистилляции с выдержкой в дубовых бочках в течение трех и пяти лет и представляют собой купаж спиртов уникального автохтонного сорта Баяншира и международного сорта Ркацители.

Производство коньяков Abrau осуществляется на винодельне «Шеки Шараб». Исторические традиции и современные технологии позволили создать коллекцию коньяков Abrau в соавторстве с экспертами «Абрау-Дюрсо».

Высокое качество достигается благодаря использованию классической технологии и превосходных коньячных спиртов, выдержанных в бочках из французского дуба на протяжении всего периода созревания – три и пять лет соответственно. Коньяки Abrau проходят двойную дистилляцию с тщательным отбором самой чистой фракции, в которой отражаются все нюансы вкуса и ароматики. Спирты изготовлены на основе уникального автохтонного сорта винограда Баяншира, который привносит в аромат напитка фруктовые ноты, а также международного сорта винограда Ркацители – баланс сахаров и кислот сорта идеален для создания коньяков.

В тонком аромате трехлетнего коньяка Abrau раскрываются цветочные ноты, а гармоничный и мягкий вкус отличается богатством древесных и фруктовых нюансов. Коньяк рекомендуется употреблять в чистом виде и в качестве основы для коктейлей. Бархатистое и согревающее послевкусие с ванильными тонами делает его прекрасным дигестивом.

Глубокий букет коньяка Abrau с пятилетней выдержкой отличается мягкими ванильными и фруктовыми нотами и раскрывается постепенно. Яркий



и округлый вкус коньяка с нюансами дуба и ванили отличается длительным и мягким послевкусием. Пятилетний коньяк Abrau станет прекрасным завершением атмосферного вечера.

Элегантное оформление коллекции Abrau подчеркивает многогранный цвет коньяка: прозрачные бутылки округлой формы дополнены акцентным цветом этикетки: трехлетний коньяк выполнен в белом цвете, пятилетний – в желтом объеме 0,5 л. Коньяки представлены в фирменных магазинах Ателье вина «Абрау-Дюрсо» и крупных торговых сетях.

Коньяк Abrau 5-летний – создан из винограда сортов Ркацители и Баяншира. Выдержка: 5 лет в дубовой бочке. Коньяк с золотистым отблеском. Глубокий аромат с мягкими ванильными тонами и фруктовыми нотками. Вкус яркий, бархатистый, округлый, с длительным, согреваю-

щим послевкусием. Страна производства: Азербайджан. Стоимость в Ателье вина «Абрау-Дюрсо» в Москве: 860 рублей.

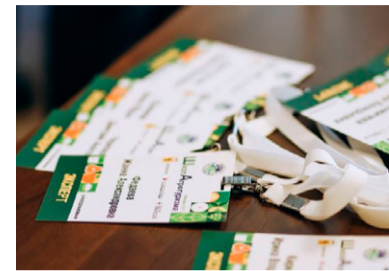
Коньяк Abrau 3-летний – создан из винограда сортов Ркацители и Баяншира. Выдержка: 3 года в дубовой

бочке. Коньяк чистого янтарного цвета с оттенком золота. Тонкий аромат с цветочными и фруктовыми нотками. Мягкий, гармоничный вкус с фруктовыми и древесными нюансами. Стоимость в Ателье вина «Абрау-Дюрсо» в Москве: 810 рублей.

Справка

«Абрау-Дюрсо» – ведущий производитель игристых и тихих вин России. Удельное имение Абрау-Дюрсо основано в 1870 году по именному указу императора Александра II. «Абрау-Дюрсо» представляет коллекции виноделен: «Абрау-Дюрсо», «Винодельня Ведерниковъ», «Лоза» и др. По итогам 2022 года «Абрау-Дюрсо» было реализовано более 54,1 млн бутылок алкогольной и безалкогольной продукции. «Абрау-Дюрсо» – самое титулованное винодельческое предприятие современной России и чемпион международного дегустационного конкурса игристых и шампанских вин Champagne & Sparkling Wine World Championships в номинации Rising Star («Восходящая звезда»), в которой эксперты отмечают самого многообещающего производителя игристых и шампанских вин мира. По итогам экспертного рейтинга Top 100Wines 2022 Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» стал обладателем титула «Винодельня года».

СОБЫТИЯ



Россельхозбанк провел обучение в «Школе агротуризма»

18-19 октября в Ярославле Россельхозбанк организовал образовательный проект «Школа агротуризма», на площадке которого фермеры и сельхозпроизводители смогли встретиться и пообщаться с ведущими экспертами туриндустрии страны.

Развитие агротуризма имеет важное значение для привлечения туристов и создания дополнительных возможностей развития сельских территорий, что ведет к созданию новых рабочих мест, дополнительных возможностей для получения дохода в сельской местности и тем самым сокращает отток активного населения в города.

Место проведения обучения было выбрано не случайно, ведь Ярославль – исторический центр Золотого кольца и место притяжения туристических потоков. В этот раз участниками «Школы агротуризма» стали аграрии Центрального федерального округа, который является крупнейшим в России по численности населения и туристическому потоку.

Место проведения обучения было выбрано не случайно, ведь Ярославль – исторический центр Золотого кольца и место притяжения туристических потоков. В этот раз участниками «Школы агротуризма» стали аграрии Центрального федерального округа, который является крупнейшим в России по численности населения и туристическому потоку.

Слушатели Школы узнали о видах и формах сельского и аграрного туризма, правовых аспектах и мерах государственной поддержки агротуризма и региональных особенностях его развития. Участникам форума рассказали, как использовать маркетинговые инструменты для продвижения и масштабирования бизнеса и увеличения его доходности.

Экспертами «Школы агротуризма» выступили представители органов власти, научных и образовательных учреждений и организаций, профильных ассоциаций, ведущих предприятий агротуризма и индустрии гостеприимства, туроператоры, которые помогли участникам выработать практические решения для развития сельского и аграрного туризма.

НА «ВИНОДЕЛЬНЕ ВЕДЕРНИКОВЪ» СОБРАЛИ РЕКОРДНЫЙ УРОЖАЙ СИБИРЬКОВОГО

«Винодельня Ведерниковъ», входящая в Группу компаний «Абрау-Дюрсо», подвела итоги сбора урожая. В этом сезоне винодельня достигла выдающихся результатов, собрав более 84 тонн автохтонного сорта Сибирьковский.

Особым достижением сезона стало прекрасное качество винограда знаменитых автохтонных сортов Красностоп Золотовский и Цимлянский черный, которое может войти в историю наряду с выдающимися винтажами прошлых лет.

«Винодельня Ведерниковъ», ведущий производитель вин из автохтонных сортов винограда в России, подвела итоги успешного сезона. В 2024 году были отмечены особенно высокие показатели температуры воздуха, цветение винограда происходило в конце мая – начале июня, что является



важнейшим периодом для будущего урожая. Несмотря на сложные погодные условия, команде «Винодельни

Ведерниковъ» удалось получить прекрасный виноград.

Общий объем переработанного уро-

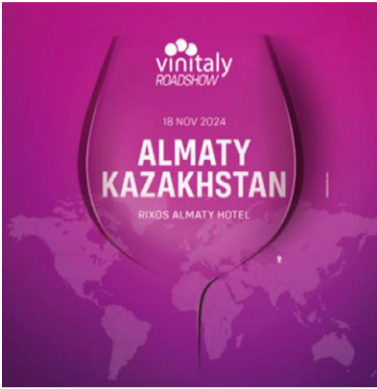
жая превысил 1000 тонн, включая как традиционные донские сорта, так и классические европейские. Одним из самых значимых событий сезона стало рекордное за всю историю винодельни количество винограда сорта Сибирьковский – 84 тонны. Этот исконно русский сорт, неповторимая свежая степная ароматика которого прекрасно раскрывается как в игристых винах по классической технологии, так и в тихих. Вина из Сибирьковского, созданные на «Винодельне Ведерниковъ», неоднократно завоевывали высшие награды на российских профессиональных конкурсах и получали медали на международных дегустациях.

Успешно был завершён сбор и на участках знаменитого исконно русского сорта Красностоп Золотовский. По итогам этого сезона урожай сорта составил более 150 тонн ягод превосходного качества по всем показателям. Не менее впечатляющим достижением

стал урожай другого красного автохтона – сорта Цимлянский Черный, в этом году его собрали более 115 тонн.

«Сезон 2024 года для стал особенным для «Винодельни Ведерниковъ». Лето на виноградниках началось уже в апреле, при этом температура воздуха была значительно выше обычных значений. Раннее созревание винограда вызывало опасения, но, несмотря на это, нам удалось собрать урожай прекрасного качества, который станет источником вдохновения для нашей команды. Верю, что образцы-2024 войдут в историю наряду с великими винтажами 2012 и 2018 годов, а красные вина этого года станут воплощением стиля «Винодельни Ведерниковъ» и будут отличаться насыщенностью, нашей фирменной плотной текстурой и богатыми танинами», – прокомментировал событие руководитель «Винодельни Ведерниковъ» Максим Тройчук.

НОВОСТИ



Открыта регистрация на Vinality Roadshow Kazakhstan

Стартовала регистрация гостей на салон итальянских вин Vinality Roadshow Kazakhstan 2024, который пройдет 18 ноября в Алматы, в Rixos Hotel Almaty, и станет одним из важнейших событий для профессионалов винной отрасли Центральной Азии.

Вход для посетителей на круговую дегустацию и мастер-классы будет открыт с 13:00 до 17:30. Оплата не предусмотрена, вход по предварительной регистрации (гайд по регистрации в приложении):

<https://www.vinality.com/calendario-eventi/vinality-around-the-world/vinality-kazakhstan-roadshow/>

После одобрения заявки, входной билет с QR-кодом придет на e-mail гостя-посетителя.

Программа Vinality Roadshow Kazakhstan 2024:

13:00-18:00 – Круговая дегустация
13:15-17:00 – Мастер-классы

16:30 – Vinality International Academy Pinning Ceremony

Регистрация на мастер-классы открывается за 10 дней до начала мероприятия на портале Vinality. В день мероприятия участники должны быть в Diamond Hall у входа в зал за 10 минут до начала мастер-класса для подтверждения места. После указанного времени место может быть передано в лист ожидания для других желающих попасть на мастер-класс.

ЕВГЕНИЙ ДРУЖИНИН: «У НАС ХРАНИТСЯ ЗОЛОТОЙ ЗАПАС РОССИЙСКОГО КОНЬЯЧНОГО СПИРТА»

В январе-марте 2024 года АО «Кизлярский коньячный завод» произвел 270 тыс. декалитров бутылированной продукции, что в 1,6 раза больше, чем годом ранее, а объем продаж вырос в 1,5 раза, составив 251 тыс. дал. О том, благодаря чему удалось добиться таких результатов, газете Wine Weekly рассказал генеральный директор предприятия Евгений Дружинин.

– Евгений Анатольевич, в январе-марте 2024 года Кизлярский коньячный завод произвел 270 тыс. декалитров бутылированной продукции – в 1,6 раза больше, чем за тот же период в 2023-м, объем продаж вырос в полтора раза. Чем обусловлен столь стремительный рост?

– Кизлярский коньячный завод – старейшее предприятие России, в будущем году ему исполнится 140 лет. У нас налажен полный цикл классического производства коньяка. К тому же ситуация на рынке сложилась очень благоприятно для нас. Иностранцы крепкие напитки в большинстве своем ушли из страны, а спрос на продукцию отечественного производства вырос. И мы, в свою очередь, приложили все усилия, чтобы максимально увеличить выпуск: нарастили приемку винограда и его переработку, цех розлива у нас сейчас работает в 2 смены, а аппаратный цех – круглосуточно. Именно покупатель, знающий и покупающий наши коньяки, позволил нам нарастить производство и продажи. Наша продукция произведена в России, в Дагестане, причем она маркируется знаком ЗГУ – Защищенное Географическое Указание. Все эти моменты и обусловили такой результат.

– Сохранится ли эта динамика в нынешнем году и какой рост вы прогнозируете по объемам и продажам?

– Работающее предприятие должно приносить прибыль, поэтому мы планируем прирост на 10%. В прошлом году



мы присосли на 1 млн дал. Это очень большая цифра. За последний год спрос на нашу продукцию значительно увеличился, особенно на коньяки с выдержкой от 15 лет и старше. Ничего подобного нет ни у одного производителя коньяков в России.

– В ближайшие три года, а это с 2024 по 2026 год, в рамках программы по реинвестированию Кизлярский коньячный завод планирует направить более 1,5 млрд рублей на свое развитие. Какие мероприятия намечено провести?

– У нас есть несколько направлений. Это капитальный ремонт фасадов зданий и ремонт разных цехов. Мы уже полностью обновили цех розлива – заменили внутреннюю отделку, систему вентиляции и кондиционирования, холодильные установки и т. д. В цехе теперь стерильно, как в больнице. Вложив большие средства, мы переоборудовали и закупили новое оборудование для цеха приемки винограда – в этом году уже запустили эту линию и будем ее еще дорабатывать. Собираемся модернизировать кулажный цех,

в котором нужно сменить холодильное оборудование. Также обновим аппаратный цех и спиртохранилище. Словом, планируем переоснастить весь основной цикл производства, причем в условиях действующего завода, работающего в две смены.

– По завершении модернизации увеличатся ли объемы производства готовой продукции?

– Безусловно, ведь все эти мероприятия направлены на ускорение рабочих процессов. Скажем, если раньше приемка винограда во многом проводи-

В ДАГЕСТАНЕ ПРОВЕЛИ СТАЖИРОВКУ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ КУРСА MBA



Руководство Комитета по виноградарству и алкогольному регулированию Республики Дагестан было отмечено благодарственными письмами Дагестанского государственного технического университета (ДГТУ).

Председатель Комитета по виноградарству и алкогольному регулированию Дагестана Шериф Керимханов и консультант отдела производства, лицензирования, декларирования и государственного контроля за оборотом алкогольной и спиртосодержащей продукции Патимат Кадырова были отмечены благодарностями за помощь в организации стажировки слушателей программы «Мастер делового администрирования – Master of Business Administration (MBA) «Виноградарство и виноделие». Напомним, что с 30 сентября по 5 октября 2024 года в ДГТУ прошла стажировка слушателей программы «Мастер делового администрирования – Master of Business Administration (MBA) «Виноградарство и виноделие», обучающихся в бизнес-школе Института бизнеса и делового администрирования РАНХиГС при Президенте РФ.

Среди слушателей программы – предприниматели, инвесторы, руководящие работники виноградарских и винодельческих предприятий. В ходе стажировки ведущие ученые вуза и специалисты отрасли рассказали слушателям о лучших практиках создания, ведения и развития бизнеса по производству винограда и качественных отечественных вин.

«Наши коллеги из Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ были приятно удивлены масштабами, качеством и темпами развития виноградарства и виноделия в республике. Они также отметили высокий уровень организации стажировки и компетентность преподавателей университета, задействованных в программе. Хотелось бы поблагодарить вас за то, что откликнулись и поддержали нас в реализации данного проекта», – отметил ректор ДГТУ Назим

Баламирзоев, вручая гостям благодарности.

Стоит отметить, что при поддержке председателя Комитета по виноградарству и алкогольному регулированию Шерифа Керимханова была организована обширная программа выездных занятий на виноградарские и винодельческие предприятия республики. Слушатели посетили АО «Дербентский коньячный комбинат», ОАО «Дербентский завод игристых вин», АО «Кизлярский коньячный завод», ООО «Дербентская винодельческая компания», ООО «Агролайн», а также семейную винодельню «Герей-Тюз». «Очень приятно, что слушатели программы высоко оценили возможности и потенциал виноградарства республики, а также наши предприятия. Хочу отметить, что винодельческая продукция Дагестана действительно пользуется большим спросом на российском рынке и высоко ценится за

счет своих качественных и вкусовых характеристик. Хотелось бы также поблагодарить университет и ректора ДГТУ Назима Баламирзоева за возрождение в стенах этого вуза винодельческих традиций республики. Выпускники этого университета – это признанные эксперты в данной области, занимающие ведущие должности на соответствующих заводах Дагестана. Думаю, новое поколение студентов, обучающихся по данному направлению, смогут удержать эту планку, заданную их предшественниками. Мы же, в свою очередь, готовы оказать всю необходимую помощь в организации практик на предприятиях и виноградарских республике. Спасибо за высокую оценку нашей работы, будем и дальше сотрудничать и возрождать эту отрасль сообща», – отметил председатель Комитета по виноградарству и алкогольному регулированию РД Шериф Керимханов.

лась вручную, то сейчас это делается механизированным способом. То есть мы можем принимать больше сырья, выдавая больше готового продукта на выходе. Но это произойдет не сразу, так как от момента получения ягод до поступления трехлетнего коньяка в магазины проходит три года и семь месяцев.

– Программа модернизации предполагает и увеличение объемов хранения коньячных материалов и спиртов. Какова их емкость сегодня и каким парком бочек для выдержки коньячных спиртов располагает ваш завод?

– У нас сейчас около 17 тыс. дубовых бочек, каждая объемом 50–60 дал. Хотя есть бочки и по 40, и по 1100 дал. Мы постоянно обновляем емкостный парк, ежегодно закупая примерно по 500 бочек. Кроме того, мы переоборудуем склады для хранилища, устанавливая там новые бочки – необходимо выдерживать спирты в соответствии с нашей технологией, которую мы практикуем уже много лет.

– Из какого дуба сделаны бочки? Они в основном российского производства или есть также из Франции и других стран?

– Еще в 2014 году мы закупили несколько лагерей (рядов) французских бочек. Но оказалось, что для нашего коньячного спирта, яркого и ароматного, не совсем подходит выдержка в таких бочках. Поэтому в них хранится спирт, который используется для купаживания коньяков основного выпуска, чтобы разнообразить их ароматику и вкусовые характеристики. Все остальные бочки из кавказского дуба, что отвечает нашей политике соответствия ЗГУ. Чаще всего это столетний дуб, выращенный в Республике Адыгея. В новые бочки, купленные в этом году, уже заливают спирт.

– Каков возраст самых старых коньячных спиртов, хранящихся у вас



на заводе? И какие самые старые коньяки от вашего предприятия сегодня можно встретить в продаже?

– Бочка с самым старым спиртом – это уже скорее не коньячный спирт, а купажный материал – датируется 1947 годом. Хотя на каждой бутылке нашего предприятия стоит 1885 год (год его основания), «спиртовой отсчет» ведется с момента получения первого трехлетнего спирта. У нас уже есть спирты, готовые для производства 40-летнего и 45-летнего коньяка, это очень серьезный для нас шаг. У нас изготавливается коньяк ОС «Император Всероссийский» с выдержкой 30 лет, сейчас выпускаем коньяк «Сараджев» с максимальной выдержкой в 35 лет – уникальный, роскошный, сигарный коньяк, имеющий четыре степени раскрытия аромата. Эти коллекционные коньяки – наша гордость. Ценители могут приобрести их в винных бутиках и специализированных магазинах.

– То есть в сетях их невозможно купить?

– Сетевой магазин рассчитан на среднего потребителя, 30-летний коньяк там вряд ли кто-то оценит, это все-таки не масс-маркет. Понятно, что подобные напитки, как хорошая машина или обувь, не могут стоить дешево. Хотя у нас есть коньяки данной выдержки в более простой упаковке, и они гораздо доступнее для покупателя.

– Ваш завод пока не располагает собственными виноградниками и закупает сырье у местных производителей. Какой объем винограда необходим для бесперебойной работы предприятия? Где вы закупаете виноград, какие сорта берете в первую очередь?

– Из тонны винограда получается всего 440 л дистиллята. С учетом спроса, нам для производства нужно примерно 55 тыс. тонн винограда. В прошлом году мы приняли 56 тыс. тонн, покрыв все потребности по выпуску коньячного спирта. Каждый год мы объявляем тендер среди определенных хозяйств в Кизлярском районе либо в Южном Дагестане, и виноградари привозят нам свой урожай. Сегодня у нас в работе 22 сорта винограда, постоянно принимаем 18 сортов, основные – Каберне Совиньон, Рислинг, Алиготе, Альфий Терский, Бианка, Подарок Магарача, Шардоне, Рислинг Магарача и Ркацителли. К конкретным сортам не привязываемся, делая ставку на два главных показателя – кислотность и сахаристость. Если они нас не устраивают, сырье не принимается.

– Кизлярский коньячный завод намерен инвестировать в развитие собственных виноградников около

15 млрд рублей. Когда эти работы начнутся, какие виноградники и где будут посажены?

– Работы уже начались, мы около года плотно этим занимаемся. У нас есть 311 га в Дербентском районе, и в проекте еще 140 га в Кизлярском районе. Наша задача – выращивать 55–60 тыс. т винограда и полностью обеспечивать свои потребности. А пока этого нет, продолжим закупать виноград у виноградарей Дербентского и Кизлярского районов.

– Ваши виноградники дадут первый урожай года через три-четыре?

– То, что высажено в прошлом году, начнет плодоносить через четыре года. Основная проблема у нас – это вода, поэтому важнее даже не высадка, а правильно выстроенная система орошения, чтобы лоза всегда подпитывалась водой и в то же время не подмокала.

– Какие сорта высажены на первых виноградниках?

– Посадили светлые сорта: Первенец Магарача, Ркацителли, Подарок Магарача и Альфий Терский. Все сорта районированные, они меньше подвержены болезням и негативным воздействиям окружающей среды. К тому же они очень урожайные. А инвестиции, вложенные в посадки, через некоторое время окупятся.

– Объемы производства у вас постоянно растут, тогда как в России существует дефицит собственных коньячных спиртов. Не продаете ли вы их наливом, не реализуете ли излишки?

(Продолжение на стр. 8)

НОВОСТИ



На Российском винодельческом форуме откроется выставка советских винных этикеток

В рамках 3-го Российского винодельческого форума, который будет проходить 7–8 ноября 2024 года в Москве, откроют экспозицию «История виноделия СССР в этикетках», на которой будет представлена уникальная коллекция подлинных советских винных этикеток.

В основу экспозиции легла коллекция, собранная основателем дизайн-студии UNIQA Алексеем Якушиком. Она познана комитетом гостей форума с этикетками вин из разных винодельческих регионов СССР. Большая часть из них расположена на территории современной России – в Кубани, Ставрополье, в Ростовской области, Дагестане, Чечне, Ингушетии и Крыму. В то же время будут представлены и этикетки из Грузии, Армении, Молдовы, Азербайджана, Узбекистана и других стран, ранее входивших в Советский Союз. Отдельный стенд экспозиции будет посвящен игристым винам – их производили как в РСФСР, так и в других союзных республиках.

Выставка уже побывала в Крыму и Краснодарском крае. С января по апрель этого года она была представлена в рамках экскурсионного маршрута виноделия WINEPARK, а в начале лета переехала в винные подвалы «Фанагории». При этом на Российском винодельческом форуме она будет дополнена экспонатами, которые ранее не выставлялись.

Кроме того, в деловую программу РВФ включен доклад Алексея Якушика «Секреты винного брендинга. Как винодельческому предприятию разработать свой бренд, не прибегая к услугам дорогостоящего агентства». В своем выступлении Алексей, занимающийся разработкой дизайна вина и других напитков на протяжении более чем двадцати лет, обобщит свой богатый опыт в области построения винных брендов.



VINITALY INTERNATIONAL ACADEMY НАБИРАЕТ НОВЫХ АМБАССАДОРОВ

С 16 по 18 ноября 2024 года в Алматы будет проходить сертификационный курс Italian Wine Ambassador, на который соберутся кандидаты в амбассадоры итальянских вин, чтобы принять участие в двухдневной программе дегустаций и затем проверить свои знания на сложнейшем экзамене.

В этом году Vinitaly International Academy отмечает свое десятилетие и выходит на новые направления. Уже осенью сертификационный курс Italian Wine Ambassador впервые пройдет в Казахстане.

В феврале 2014 года Veronafiere запустила образовательный проект Vinitaly International Academy (VIA), целью которого является создание глобальной сети высококвалифицированных профессионалов для продвижения итальянских вин в мире – амбасса-



доров итальянских вин (Italian Wine Ambassador).

VIA стоит в ряду важных брендов и мероприятий, основанных Стиви Ким и связанных с Vinitaly, одной из крупнейших выставок итальянского вина в мире. Среди этих престижных мероприятий – Grand Tasting OperaWine, проводимый совместно с американ-

ским журналом Wine Spectator, бизнес-форум Wine2wine и конкурс вин 5StarWines. От замысла до реализации Стиви превратила эти мероприятия в важные вехи международного винного календаря.

Во время пандемии VIA адаптировала сертифицированный курс Italian Wine Ambassador Certification Course для

специализированных выпусков за пределами Италии. За это время, помимо ежегодных флагманских курсов в Вероне, академия успешно провела трехдневные курсы в Нью-Йорке, Бостоне, Русте, Лондоне, Москве, Санкт-Петербурге и Гонконге. В этом году эстафету примут Чикаго и Алматы.

Сообщество VIA сегодня охватывает 48 стран мира и насчитывает более 1300 участников, прошедших курс, из которых 393 успешно сдали экзамен и стали сертифицированными амбассадорами итальянского вина, из которых 16 амбассадоров удостоены титула эксперта итальянских вин – Italian Wine Expert.

Студенты VIA представляют все сферы винной индустрии, включая дистрибуторов, преподавателей, журналистов, импортеров, представителей гостиничного бизнеса и розничной торговли и другие.

Сара Хеллер MW о VIA: «Мы при-

глашаем студентов присоединиться к Italian Wine Ambassador Certification Course, где мы объясняем, что делает итальянские вина столь уникальными в мире, вместе разбираемся в генетике виноградных сортов, а также учимся дегустировать вина на профессиональном уровне, используя авторские методы академии, чтобы стать настоящими амбассадорами, продвигающими итальянские вина по всему миру».

В течение года члены сообщества VIA продолжают участвовать в таких мероприятиях, как Gita Scolastica (учебные поездки на винодельни в Италии), приезжают в Верону для судейства на 5StarWines – the Book, на Grand Tasting OperaWine и бизнес-форум Wine2wine, повышая свою квалификацию и расширяя карьерные возможности.

Запись на курс уже открыта, следите за обновлением информации в соцсетях организаторов.

НОВОСТИ

BeviTec

Международная выставка
оборудования, ингредиентов
и упаковки для производства напитков15–17 апреля 2025
Крокус Экспо
МоскваВыставка BeviTec
состоится в апреле
2025 года

С 15 по 17 апреля 2025 года в «Крокус Экспо» будет проходить специализированная выставка оборудования, ингредиентов и упаковки для производства напитков BeviTec.

BeviTec с момента запуска в 2015 году и по сегодняшний день является одним из самых важных мероприятий отрасли в России в своей области. Экспозиция выставки охватывает весь цикл производства и реализации безалкогольных напитков и алкогольных напитков.

В апреле 2025 года BeviTec представит обширную деловую и образовательную программу, которая объединит на одной площадке пивоваров, виноделов, сомелье, барменов, менеджеров по продажам, технологов, специалистов, поставщиков и производителей оборудования, сырья, ингредиентов, упаковки для всех видов напитков – от молочных продуктов, воды до пива и крепкого алкоголя. Посетителей ждет следующая программа мероприятий:

- Конференция по молоку и молочным продуктам
- Конференция по виноделию
- Конференция по пивоваренной продукции
- Конференция по безалкогольным напиткам

Готовятся абсолютно новые мероприятия:

- Панельная дискуссия «Энергетические напитки»
- Панельная дискуссия «Рынок сидра: от зарождения до взросления»
- Конференция по крепкому алкоголю
- Конференция по упаковке

Также планируется зона мастер-классов по вину, пиву, сидру, соку, воде, безалкогольным напиткам для производителей, маркетологов и сейлз-менеджеров.

Подробнее об условиях участия и посещения: <https://bevitec.ru>ЕВГЕНИЙ ДРУЖИНИН:
«У НАС ХРАНИТСЯ ЗОЛОТОЙ ЗАПАС
РОССИЙСКОГО КОНЬЯЧНОГО СПИРТА»

(Продолжение. Начало на стр. 6 – 7)

– Нет, это наша принципиальная позиция. Нам самим не хватает, свое бы производство покрыть.

– Что сегодня входит в ассортиментную линейку Кизлярского коньячного завода? Сколько наименований коньяка и других видов продукции она в себя включает?

– У нас, помимо основного ассортимента коньяков, есть также два направления: бренди и водки. Виноградной водки «Кизлярка» (старейший продукт, который производится с 1885 года) мы делаем три вида: «Традиционную», «Оригинальную» и «Выдержанную». Плодовой водки – пять видов: абрикосовая, тутовая, сливовая, кизиловая и яблочная.

– Это же не водка в чистом виде, а виноградные и плодовые дистилляты вроде чачи или граппы?

– По-французски это eau de vin, то есть вода из вина. За основу берется сусли, к примеру, из перебродивших абрикосов, оно перегоняется, и получается дистиллят. Все наши водки изготовлены методом дистилляции. В ГОСТе есть четыре вида водки: два производятся из спирта ректификата (водка особая, водка классическая) и два – из дистиллятов (водки вино-

градные и плодовые). Так что мы четко следуем букве закона и производим действительно водку. Этой весной выпустили еще один вид плодовой водки «Шнапс» в двойной перегонке. Эта роскошная и вкусная новинка в традициях австрийского шнапса затмила даже плодовую «Кизлярку» и уже покорила рынок. Это был наш прорыв в нынешнем году. Впервые мы представили его на ProDEXPO, и теперь на всех выставках, в которых мы участвуем, «Шнапс» лидирует на дегустациях среди плодовых водок.

– Из каких фруктов сделан «Шнапс»?

– У нас два вида «Шнапса»: абрикосовый – из дагестанских абрикосов и яблочный – из яблок сорта Гала.

– А другие дистилляты под какой маркой выходят?

– Все они выпускаются под брендом «Кизлярка». «Шнапс» – это отдельная история, у него и бутылка немного другая, и пробка, и этикетка. Что объяснимо: он в два раза дороже и ориентирован на продажи в винных бутылках.

– В 2025 году вашему заводу исполняется 140 лет. Собираетесь выпустить к юбилею что-то интересное?

– Напомню, что у нас готовы к выпуску коньяки 40 и 45 лет. Пока мы решаем юридические вопросы, чтобы можно



было их красиво назвать и выпустить в свет. Вы представьте, что используем в них спирт почти полвека! Не все знают, что у нас хранится золотой запас российского коньячного спирта. Это поистине национальное достояние! В более доступном сегменте готовим кое-что, посвященное юбилею, но пусть это пока сохранится в тайне и станет сюрпризом для потребителей.

– Вместе с ростом продаж на внутреннем рынке завод активно продает свои коньяки и за рубежом. Каковы ваши экспортные поставки, какие страны являются сегодня основными покупателями?

– Мы активно работаем с Беларуссией, Казахстаном, Германией и Израилем. При вывозе за границу наша продукция не может называться коньяком, поэтому на этикетках написано «Бренди Дагестан», «Бренди Россия», «Бренди Лезгинка». В Израиле слово «коньяк» вообще запрещено, и для этой страны пишется на иврите «Пятизвездочный», «Шестиелетний» – и все.

– Основными каналами продаж на внутреннем рынке для вас являются масс-маркет или сегмент HoReCa? Где больше продается больше всего ваших коньяков?

– Всю нашу продукцию можно разделить на несколько категорий: эконом,

регулярный ассортимент (от 3-летнего до 13-летнего коньяка) и премиальные позиции (коллекционные коньяки от 15-летней «России» до 35-летнего «Сараджева»). Для каждой выстраиваются свои каналы продаж. Для первых двух категорий это обычный ритейл – сетевые и небольшие магазины у дома. Для премиальной продукции это, как правило, винные бутылки, которые сегодня есть в каждом регионе. Плюс практически все крупные сетевые винные магазины: «Ароматный мир», «Винлаб», «Красное и Белое». Основные продажи идут по сетевым каналам, на втором месте винные бутылки. А в HoReCa все-таки пока предпочитают западную продукцию, нам сложно гостя в ресторане «переуверить». Поэтому HoReCa на данный момент пока является нашей зоной развития.

– У вас есть какие-то мероприятия, направленные на представителей HoReCa и сомелье? Может, стоит их привезти к себе, и тогда их мнение изменится?

– Мы не можем работать точно с каждым. Я знаком со многими людьми из этой сферы. Они знают нашу продукцию, но их отношение – это одно, а мнение потребителей – другое. Есть рестораны и бары, например, в Подмоскovie, которые работают

ЭКСПЕРТЫ ВЫСОКО ОЦЕНИЛИ ПОТЕНЦИАЛ
ВИНОДЕЛИЯ В САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

Эксперты «Винного гида России» подвели итоги аудита винодельческих предприятий Самарской области и высоко оценили перспективы развития игристых вин из региона.

Самарская область в прошлом году впервые вошла в перечень посещаемых субъектов РФ в рамках подготовки ежегодного всероссийского исследования винодельческой продукции, что является признаком развивающегося северного виноделия. Экспериментальные посадки гибридных, в том числе морозостойчивых, сортов винограда начали закладывать в 2013 году. С 2017 года виноградник региона дополнился международными сортами качественного виноделия и российскими автохтонами.

Площадь виноградников Самарской области, внесенных в Реестр виноградных насаждений Минсельхоза России, – порядка 85 га. Большая часть посадок находится в Безенчукском районе (72 га), всего в регионе четыре фермерских виноградарских хозяйства: КФХ Денисов – 72 га, КФХ Помещиков – 2,9 га, КФХ Цирулев – 9,7 га, КФХ Сергея Елисеева – экспериментальный виноградник.

В регионе выращивают более 40 сортов винограда, наиболее распространенный из них Рислинг. Также в лидерах по посадкам – Цитронный Магарача, Совиньон Блан, Ркацителли и Шардоне.

Из красных сортов преобладает Пино Нуар, который начали выращивать для производства игристых вин после

2017 года, фиксируя постепенное потепление климата. Стоит отметить и небольшие посадки автохтонных сортов винограда, с которыми экспериментируют на профильной кафедре Самарского университета. Среди них донские сорта, а также крымские Кефесия и Джеват Кара.

Эксперты Роскачества высоко оценивают легкие, свежие белые и розовые вина Самарского региона. Их стиль определяет относительно короткий период года. Перспективно также производство игристых вин классическим методом.

В 2023 году были выпущены первые собственные игристые и жемчужные вина от КФХ Денисова следующих наименований: игристое жемчужное

САМАРСКАЯ
ОБЛАСТЬЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ
ПОСАДКИ ГИБРИДНЫХ,
В ТОМ ЧИСЛЕ МОРОЗОУСТОЙЧИВЫХ
СОРТОВ ВИНОГРАДА НАЧАЛИ
ЗАКЛАДЫВАТЬ В 2013 ГОДУ.входит
В 10
ЛИДЕРОВ
по продажам вина
в литрах
и в рубляхОБЩИЙ ОБЪЕМ
ПРОИЗВОДСТВА
В РЕГИОНЕ СОСТАВИЛВИНОГРАДНОЕ
ВИНО
15 719
ЛИТРОВИГРИСТОЕ
ВИНО
7 122
ЛИТРОВВИННЫЙ
ГИД
РОССИИМинистерство сельского хозяйства
Российской ФедерацииВ РЕЕСТРЕ ВИНОГРАДНЫХ
НАСАЖДЕНИЙ МИНСЕЛЬХОЗА
РОССИИ ПРЕДСТАВЛЕНЫ
ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВА:КФХ
Помещиков
2,9 гаКФХ
Цирулев
9,7 гаКФХ
Денисов
72 гаКФХ
Сергея
Елисеева
экспериментальный
виноградник

только с продукцией нашего завода, и она пользуется спросом. Однако в винную карту ресторана достаточно сложно «зайти», за это часто просят заплатить, тогда как на полку в магазине мы встаем без всякого листинга. Но поскольку с иностранными коньяками сейчас сложно, выбор покупателя смещается в сторону российских производителей. Мы проводим презентации, приглашаем наших дистрибьюторов на завод. На все нужно время. Сыры же мы смогли импортозаместить, и вино худо-бедно тоже. Думаю, и до коньяка дело дойдет.

– Несмотря на успешную сбытовую политику Кизлярский коньячный завод развивает и свою фирменную торговую сеть «Багратион». Можете рассказать, сколько точек в себя включает сегодня ваша торговая сеть и есть ли планы по ее развитию?

– В декабре 2023 года в Москве, в торговом центре у метро «Киевская», открылся первый фирменный магазин «Багратион», и он произвел фурор. Стоимость товара на полке довольно демократичная, без наценки, и одно время там даже собирались очереди. Месяц назад мы открыли в московском «Фуд Сити» еще один фирменный магазин, где представлена не только наша продукция, но также кизлярские ножи и папахи, сувениры, красивое стекло, разделочные доски и прочие колоритные вещи. В 2025 году планируется открыть в разных регионах страны еще три-четыре магазина.

– В 2022 году ваш завод приступил к подготовке экскурсионных туров. Какая инфраструктура у вас есть для приема «коньячных» туристов,



какие программы для них разработаны?

– Прийти и познакомиться с заводом может любой желающий. С 2022 года мы развиваем программу из нескольких пакетов, чтобы человек мог выбрать экскурсию, посетив все этапы производства, с дегустацией или без нее. Предлагаются дегустации обычных коньяков, включая марочные до 13 лет, а также коллекционных коньяков от 15 до 35 лет. Экскурсии проходят в течение всего года, но мы рекомендуем приезжать с августа

по апрель, когда можно посмотреть, как привозят виноград, как делают сусли, получают дистиллят – то есть увидеть полный цикл. Четвертый пакет – VIP-экскурсия с обедом и дагестанской лезгинкой.

– И сколько такой пакет стоит?

– Самый большой с обедом – 6700 руб. Экскурсия может быть индивидуальная или групповая, она продолжается около часа, с дегустацией – полтора-два часа. Наше предприятие режимное, поэтому нужно договориться о визите заранее. Мы организуем экскурсии

не только для туристов, но также для наших партнеров-дистрибьюторов. В прошлом году нас посетило около четырех тысяч человек.

– Неплохо, с учетом отдаленности от основных туристических маршрутов.

– Да, на Дербентский коньячный комбинат гостей приходит в разы больше – он расположен в четырех кварталах от знаменитой крепости и других исторических мест. А Кизляр удален от всех туристических объектов Дагестана – от Махачкалы до него 220 километров, от Дербента – 310. Поэтому мы советуем лететь через Грозный, посмотреть на красоты Чеченской земли, а потом приехать к нам в Кизляр.

– Какими вы видите перспективы развития Кизлярского коньячного завода на ближайшие 5-7 лет?

– Мы хотим видеть наше предприятие еще более современным, модернизированным, выпускающим необходимый российский потребителям объем продукции. Через несколько лет наши собственные виноградники уже начнут давать урожай, а это позволит увеличить количество рабочих мест. Работа на Кизлярском коньячном заводе весьма престижна, и сюда не так просто трудоустроиться. Мы стремимся, чтобы наше предприятие процветало долгие годы, и у нас огромные планы. Если мы осуществим все намеченное, то станем не только первыми в стране, но и самыми лучшими!



вино «Совиньон Блан», игристое вино белое брют «Цитронный Магарача Рислинг», игристое жемчужное вино «Пино Нуар».

Среди производимых из самарского винограда тихих вин эксперты отмечают следующие позиции: вино сухое розовое «Ассамбляж», вино сухое белое «Совиньон Блан», вино сухое белое «Ркацители», вино сухое белое «Цитрон Оранж».

Общий объем производства виноградного вина в регионе составил 15 719 литров, вина игристого – 7 122 литров.

Энотуризм продолжает развитие

По данным Росстата, турпоток в Самарскую область увеличился практически на 30%. «Направление энотуризма способствует и увеличению турпотока, и популяризации региона для внутреннего туризма. В этом году Самара стала одной из участниц «Винной ярмарки», которая проходит в городах России при поддержке Минпромторга России, и дважды проводила мероприятие –

с 19 по 28 апреля и с 4 по 13 октября. Ярмарка, завершившаяся буквально за несколько дней до совещания, собрала 8 винодельческих хозяйств из Крыма и Кубани. За 10 дней ярмарку посетили более 8000 человек, было реализовано более 6000 бутылок вина. Такие высокие цифры говорят о том, что винная тема интересна жителям и гостям Самары», – прокомментировала заместитель руководителя Роскачества Елена Саратцева.

Свой вклад вносят и винодельческие хозяйства. С этого года Denisov Winery принимает туристов у себя на винодельне, а также привлекает к сбору винограда в сезон волонтеров.

Внутренний рынок Самарской области

Самара входит в число крупнейших российских регионов по объемам продаж винодельческой продукции (она входит в десятку лидеров по продажам вина в литрах и в рублях). За январь-декабрь 2023 года на рынке региона, без учета NoReCa, реализо-

вано 414,577 тыс. дал игристых вин, что на 8,28% больше по сравнению с аналогичным периодом 2022 года и 1160,531 тыс. дал тихих вин (рост на 8,68% в сравнении с 2022 годом). Стоит отметить, что темпы роста продаж тихих вин превысили средние по стране, несмотря на традиционную популярность на региональном рынке местного пива. В первую очередь, развитие винного рынка идет за счет роста ассортимента российского вина в розничной торговле.

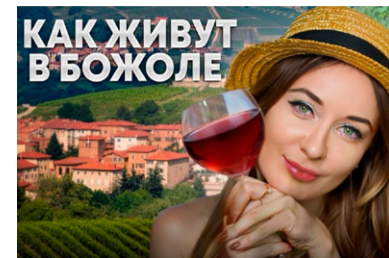
Поддержка винодельческой отрасли – важное направление государственной политики. Доля российского вина в Самарской области составляет уже 17,9%, и она растет год от года.

Развитию ассортимента российского вина способствует, в частности, активность регионального ритейла и ресторанов. Стоит выделить сеть винотек Alcosta, расширившую за последний год ассортимент российского вина до 100 наименований и увеличившую долю продаж в штуках на 6%.

Собственные вина Самарского региона на сегодняшний день представлены во многих винотеках и супермаркетах региона, а также в ряде ресторанов.

«Россельхозбанк активно поддерживает российское виноградарство и виноделие. За последние 10 лет банк помог организовать целый ряд значимых проектов, включая закладку виноградников, строительство и оснащение бизнеса и содействие в продвижении экотуризма. Банк оказывает и нефинансовую поддержку отрасли – это участие в подготовке отраслевых кадров в рамках проекта «Школа фермера», помощь в организации бизнеса и бизнес-процессов на площадке банка «Свое Фермерство», консультационная поддержка с помощью сервиса «Агроконсультант», кадровый сервис «Я в Агро», развитие экотуризма на платформе «Свое За городом». Также Россельхозбанк организует тематические площадки «Виноград» и поддерживает проект «Винный гид России». И мы готовы

НОВОСТИ



«МинВин» расскажет о регионе Божоле

На видеоканале «МинВин – Министерство вина» вышел новый фильм, посвященный винодельческому региону Божоле во Франции.

Автор канала Юлия Макарова побывала в гостях у винодела из этой знаменитой на весь мир провинции. В своей новой работе она подробно рассказывает жизни в Божоле.

Зрители видеоканала смогут увидеть живописные виноградники региона, узнать, как проходит праздник молодого вина, побывать на дегустации вина категории «Крю». Кроме того, автор фильма поделится с вами полезными советами и своими путевыми заметками, а также подробно расскажет о том, как живет и работает семья винодела, и проведет для вас видеоэкскурсию по ресторану со звездами Мишлен в провинциальной французской деревушке.

«МинВин» – это канал о путешествиях с бокалом в руках. Телеведущая и винный журналист Юлия Макарова посещает интересные места России и всего мира и рассказывает об этом. А еще там есть много полезного о том, как выбрать вино, как его производят и с чем его пьют.

«МинВин» (сокращение от «Министерство вина») – это один из первых в России винных видеоканалов. Он представлен в нескольких социальных сетях и вещает о винной культуре, эстетике, виноделах, о том, как вино производят, как его выбирать и пить.

Бесплатно посмотреть новый фильм Вы сможете здесь:

https://vk.com/video-205863992_456239053

оказывать всестороннюю помощь данной отрасли», – сказала заместитель директора Самарского Россельхозбанка Светлана Зоткина.

НОВОСТИ



Долю российского вина в рознице и HoReCa увеличат до 20%

Министерство промышленности и торговли озвучило долю российского вина в рознице и организациях общественного питания. Ее предлагается закрепить на уровне 20 %.

Минпромторгом разработан и готовится к прохождению общественного обсуждения законопроект, закрепляющий долю российского вина в рознице и в организациях общественного питания.

Министр промышленности и торговли Антон Алиханов сообщил, что данный законопроект предполагает закрепление обязательной доли российского вина в винных картах ресторанов, а также в ассортименте розничной торговли на уровне 20 % от общего числа вин.

Напомним, что ранее Роскачеством по поручению Минпромторга был разработан проект стандарта о винных картах, в котором также закрепляется доля вина России в ассортименте алкогольной продукции организаций общественного питания.

Согласно письму Минпромторга № 100559/15 от 23.09.2024, адресованному отделу стандартизации Роскачества, рекомендовано также установить в проекте ГОСТа рекомендуемое количество наименований российской винодельческой продукции в винных картах предприятий питания в размере 20 %.

Проект стандарта проходит публичное обсуждение и впоследствии может стать еще одной мерой поддержки отечественного виноделия.

ЭКСПЕРТЫ ВЫСОКО ОЦЕНИЛИ
КОНЬЯКИ ЗАО «НОВОКУБАНСКОЕ»

В начале октября 2024 года ЗАО «Новокубанское» – один из старейших коньячных заводов России – посетила группа известных российских экспертов по крепкому алкоголю.

Гостями этого прославленного предприятия, которое недавно отметило свое восьмидесятилетие, стали сомелье, автор книг и статей о крепких алкогольных напитках Эркин Тузмухамедов, сигарный эксперт, лигадор, совладелец сигарной фабрики Siglo de Oro Артур Шилев и директор по продажам сигарной фабрики Siglo de Oro, эксперт по сигарам и крепкому алкоголю Эрнесто Кабана.

Во время приема на заводе гости побывали на собственных виноградниках ЗАО «Новокубанское», площадь которых в ближайшие два-три года планируется довести до 600 гектаров. Затем экскурсию для экспертов провел знаменитый коньячный мастер Виктор Михайлович Дробязко, который работает на предприятии уже более 40 лет, который подробно показал всю технологию полного цикла производства и «святой святых» завода: цеха дистилляции и выдержки, а также провел дегустацию всего ассортимента коньяков ЗАО «Новокубанское» в музее предприятия. Особое внимание гостей привлекло хранилище выдержки коньячных дистиллятов, которые хранятся более чем в двух тысячах французских бочках из ли-



музенского дуба. Самая старая бочка с коньячным дистиллятом датирована 1965 годом, рядом с которой эксперты сделали памятные фото. Завершился визит выездом на конезавод «Восход», где зародилась знаменитая торговая марка предприятия «Большой Приз». Вот что рассказал по итогам дегустации Эркин Тузмухамедов: «Мы впервые

приехали на коньячный завод ЗАО «Новокубанское». Ранее мы, конечно же, пробовали некоторые их напитки, но сегодня мы продегустировали практически все. Базовая линейка 3-4-5 лет торговой марки «Кубань» очень хорошо подойдет для массового потребителя. Начиная с 6-летнего коньяка «Большой приз» и продолжая более возрастными коньяками из линейки «Некрасов», можно отметить очень интересное развитие. Эти коньяки обладают ярким, насыщенным ароматом, мощным глубоким вкусом и длительным и сложным послевкусием. Хочу отметить, что большинство из 15 образцов коньяка, которые мы сегодня попробовали, мы оцениваем очень высоко».

«Я хотел сказать не только о том, что мы попробовали, но и о том, что мы сегодня увидели. А видели мы до этой поездки многое. И то, что мы увидели сегодня, говорит о том, что здесь не «печатный станок». Здесь просто «бутиковый» вариант производства коньяка, где можно добиться чего-то исключительного. Поэтому я был очень обрадован тому, что я сегодня увидел. И, разумеется,

был впечатлен теми коньяками, которые удалось продегустировать. Меня очень радует, что они не «все на одно лицо», как это часто бывает у других производителей. У каждого из продегустированных нами коньяков есть свой стиль. Поэтому хочу отметить, что ЗАО «Новокубанское» выбрало правильный курс развития, основанный на высоком качестве и продаже как базовых, так и выдержанных, старых и очень старых коньяков – уже полюбившихся ТМ «Кубань», «Большой приз» и «Н. Некрасов». И это очень радует», – подвел итоги поездки Артур Шилев.

Вершина коньячного мастерства

Приезд экспертов был приурочен к выпуску коньяка 40-летней выдержки «Н. Некрасов», который стал настоящим украшением уникальной, премиальной линейки коньяков «Некрасов». Это российские коньяки, созданные по классической французской технологии производства из винограда исключительно с собственных виноградников. Коньяк приготовлен из коньячного дистиллята, полученного из собственного



ОБЪЕМ ВЫПУСКА ВИНА В СЕВЕРНОЙ ОСЕТИИ ВЫРОС ПОЧТИ В 3 РАЗА



Производство тихих вин в Республике Северная Осетия – Алания с 2021 по 2023 год практически утроилось. Такие данные были озвучены на совещании, посвященном подведению итогов аудита винодельческих предприятий региона, который провели эксперты «Винного гида России».

В прошлом году было произведено 1568,96 тыс. декалитров виноградного вина. По сравнению с 2022 годом рост составил более 250 тыс. дал. Показатели за 9 месяцев 2024 года показывают восстановление объемов производства и игристых вин. Стоит отметить, что только на предприятии «Салют Алко» за январь-сентябрь 2024 года произведен объем игристых вин в более 540 тыс. дал. Самая объемная в производстве марка – «Российское Премиум».

Большинство вин в регионе выпускаются крупными предприятиями, преимущественно вторичного виноделия: «Салют Плюс», «Салют Алко», «Винтрест-7». Виноматериалы поступают из Дагестана, Чеченской Республики. Территория Алании находится под влиянием главного водораздельного хребта Большого Кавказа, влияющего на климатические условия. Примерно половина Алании – это нагорные

территории, примыкающие к высоким хребтам, половина – степная равнина. Влияние высоких гор Большого Кавказа, обеспечивающих прохладный климат в южной части региона, обуславливает специфику виноградарства Алании. Основные посадки расположены севернее – в Кировском и Моздокском районах республики, в регионах, удаленных от гор, с более теплым климатом.

Общая площадь виноградников составляет 414 га. Если в 2021 году было заложено 116 га, то в 2023-м – уже 298 га.

По данным реестра виноградных насаждений Минсельхоза России, в Республике Северная Осетия – Алания ситуация выглядит следующим образом. КФХ Габуева (Константин Дзитоев) владеет 7,3 гектара, высаженными в 2017-2019 годах. На них представлены 12 сортов: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Красностоп, Цимлян-

ский Черный, Кокур и другие. Компании «Виноградарь Кавказа» принадлежит около 300 га виноградников закладки 2023 года. Из них 155 га занимает Рислинг, а остальные площади отведены под другие сорта: Молдова, Достойный, Шардоне.

В активе хозяйства «Витис Алания» – 104 га плодоносящих виноградников, заложенных в 2018 году. Среди сортов: Лавокумский, Платовский, Кристалл, Бьянка.

Кроме того, в республике действует питомник виноградных насаждений мощностью 410 тыс. штук в год, который принадлежит КФХ Чарита. В планах инвесторов довести общие площади виноградников в регионе до 2 тыс. га. Имидж виноделия региона сформирован благодаря деятельности малых фермерских хозяйств. Бренд «Константин Дзитоев» – один из лидеров авторского виноделия страны. Под этим брендом выпускается более 40

наименований вин и игристых вин классическим методом. Можно сказать, что это вина «ручной работы», некоторые из них производятся в количестве менее 1000 бутылок одного наименования. Стоит отметить многолетнюю работу, которую провело хозяйство по районированию и испытанию большого количества сортов винограда, среди которых автохтоны Дона и Крыма, селекционные сорта винограда (такие, как Достойный). Также городская винодельня Константина Дзитоева во Владикавказе является и главным энотуристическим объектом региона.

В конце текущего года «Винный гид России» обнародует итоги масштабного исследования отечественных вин из российского винограда. В этом году в исследование помимо традиционных категорий – красные, белые, розовые и игристые вина – войдут петнаты и оранжи.



винограда сортов Ркацителли и Рислинг урожая 1969 года, методом двойной дистилляции по классической французской технологии производства на аппаратах шарантского типа, с выдержкой в лимузенских дубовых бочках. Коньяк насыщенного блестящего янтарного цвета с огненными бликами. Немного сдержанный аромат коньяка по мере аэрации обретает силу и насыщенность. Оттенки дуба и смолы дополняются нотами старого дерева, апельсиновой корочки, красных ягод, сливок и ирисок. У коньяка сухой, прямолинейный, и поначалу чуть жестковатый и строгий вкус, который сглаживается сладковатыми тонами цветочного нектара, ванили, сливочных ирисок, засахарен-

ных апельсиновых корочек и зефира. Послевкусию древесно-ванильное, с цветочными, цитрусовыми и перечными тонами.

Богатый и щедрый кубанский терруар, мастерство главного купажиста Виктора Мироновича Дробязко, который более 40 лет работает в ЗАО «Новокубанское», а также длительная выдержка в лимузенских дубовых бочках – все это положило начало развитию неповторимых обволакивающих вкусов, очаровывающих с самых первых нот с долго не проходящим согревающим послекусием.

Любой из линейки коньяков «Н. Некрасов» станет прекрасным подарком или сувениром благодаря высочай-

шему качеству продукта, изысканному оформлению французских бутылок и солидной подарочной упаковке.

Напомним, что в 2023 году старейший коньячный завод России – ЗАО «Новокубанское» – в честь 80-летия с момента основания предприятия выпустил в продажу премиальную линейку коньяков «Н. Некрасов». Начиная с 1978 года купажи этой серии выпускались под брендами «Екатеринодар», «Победа», «Русь Великая», «Юбилейный».

Пополняя коллекцию наград

2024 год стал для ЗАО «Новокубанское», которое является одним из старейших в России производителей коньяка, более чем успешным. Коллек-

ция наград этого предприятия пополнилась сразу несколькими золотыми медалями престижных дегустационных конкурсов спиртных напитков.

30 октября были опубликованы результаты рейтинга Top100wines.ru, согласно которым коньяк 40-летней выдержки «Н. Некрасов», созданный ЗАО «Новокубанское», занял первое место в категории крепких спиртных напитков, произведенных на базе виноградных и винных спиртов, дистиллированных в России. Эксперты рейтинга поставили ему самую высокую оценку в данной категории – 94 балла.

В сентябре, в рамках форума «Росалкобренд-2024», который проходил в Москве, состоялась церемония награждения победителей открытого конкурса вин и спиртных напитков «Кубок экспертов». В итоге среди 164 участников комиссия конкурса в процессе жесткого экспертного отбора выделила лучшие спиртные напитки, среди которых сразу 2 коньяка ЗАО «Новокубанское» завоевали «Большую золотую медаль». Один из них, «Дробязко В.М.», представляет собой советский купаж урожая 1976 года. Он был выпущен в 2015 году в честь главного мастера-купажиста коньячного завода «Новокубанское» Виктора Мироновича Дробязко, который является создателем всех премиальных линеек новокубанских коньяков. Вторым обладателем «Большой золотой медали» стал 20-летний коньяк ТМ «Большой приз» урожая 1987 года.

Еще одним важным успехом 2024 года стала победа ЗАО «Новокубанское» на 5-м дегустационном конкурсе винодельческой продукции «Антицея-2024», который традиционно проходит в Северо-Кавказском федеральном научном центре садоводства, виноградарства, виноделия. В этом году Виктор Миронович Дробязко принял личное участие в органолептической оценке образцов конкурса.

По результатам конкурса «Антицея-2024» ЗАО «Новокубанское» завоевало Гран-при за 20-летний коньяк «Большой приз» урожая 1987 года. Золотой медали был удостоен 10-летний коньяк «Н. Некрасов» урожая 2001 года. При этом Виктору Мироновичу Дробязко были вручены Диплом почетного члена жюри и Диплом «За стабильно высокое качество винодельческой продукции». И если судить по отзывам экспертов и стремительно пополняющейся коллекции наград престижных конкурсов – самые главные победы ЗАО «Новокубанское» еще впереди!

НОВОСТИ



«Петерфуд» соберет представителей 80 торговых сетей

С 12 по 14 ноября 2024 года в Санкт-Петербурге пройдет 33-я Международная продовольственная выставка «Петерфуд», которая соберет под одной крышей поставщиков продуктов питания и закупщиков розничных сетей.

Мероприятие предоставляет возможность производителям продемонстрировать свои новинки и лучшие образцы продукции, а специалистам – ознакомиться с последними тенденциями продовольственного рынка. Особое внимание в этом году будет уделено развитию прямых деловых контактов между производителями и заказчиками.

Важной частью мероприятия станет Центр Закупок Сетей™, который организует индивидуальные встречи закупщиков и поставщиков для презентации продуктов питания, напитков и услуг. В переговорах примут участие 200 закупщиков из 80 розничных сетей, оптово-розничных компаний и интернет-магазинов. Платформа Центр Закупок Сетей™ помогает поставщикам расширять рынки сбыта, обеспечивая прямые контакты с целевыми закупщиками и автоматизацию процесса переговоров. Благодаря технологии матчмейкинга, интересы закупщиков и поставщиков анализируются заранее, что позволяет назначить переговоры только между заинтересованными сторонами. Новая технология контрактинга позволяет фиксировать результаты переговоров и договоренности в режиме реального времени, упрощая анализ и обработку новых контактов.

В результате переговоров прошлого года на выставке «Петерфуд» производители продуктов питания получили заказы на поставки от розничных сетей на общую сумму более 2 млрд рублей. По итогам встреч поставщики и ритейлеры подписывали электронные протоколы о намерениях сотрудничества и поставках в магазины.

В АКЦИИ «ДНИ РОССИЙСКИХ ВИН» УЧАСТВУЕТ РЕКОРДНОЕ ЧИСЛО ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ



В пресс-центре медиагруппы «Россия сегодня» прошла пресс-конференция, посвященная осеннему этапу Всероссийской акции «Дни российских вин», которая проходит с 25 сентября по 17 ноября. Ожидаемый рост продаж российских вин, входящих в «Винный гид России», в период акции ожидается на уровне 30-40%.

Акция организована Минпромторгом России, Минсельхозом России и Роскачеством и проходит при поддержке Ассоциации виноградарей и виноделов России, Российской ассоциации экспертов рынка ритейла и Россельхозбанка. Мероприятие призвано поддержать отечественных производителей качественного вина, выделив их на полке ритейла и в винных картах ресторанов, а также познакомить потребителей с российскими винами, которые заслуживают внимания.

От акции к акции значительно расширяется география участия за счет включения в нее региональных торговых сетей и организаций общественного питания из таких регионов, как Калининградская область, Красноярский край, Кемеровская область, Амурская область, Краснодарский край и др. В общей сложности порядка 700 региональных торговых точек.

«Сегодня виноградарство и виноделие

– одни из наиболее растущих отраслей сельского хозяйства. Ежегодно увеличиваются площади виноградников, повышаются культура виноделия и качество российских вин. Также виноградарство и виноделие имеют значительный потенциал, и для развития смежных направлений, в том числе агротуризма. Работать в данной сфере становится интересно для молодежи. В текущем году, в том числе благодаря мерам налогового и таможенного регулирования, наблюдается положительная динамика производства, в частности из российских автохтонных сортов винограда. За 9 месяцев 2024 года произведено 46,6 млн дал винодельческой продукции, что на 14,7% выше объема производства за аналогичный период прошлого года. Кроме того, идет планомерное увеличение доли продаж отечественной продукции как в розничной торговле, так и в общественном питании. Рассчитываем, что проект «Дни

российских вин» позволит сделать еще один шаг для повышения узнаваемости наших винных брендов у потребителя и развития винной культуры в стране», – сказала заместитель министра сельского хозяйства Марина Афонина.

Традиционно в акции принимают участие магазины разных форматов, среди которых представлены как специализированные алкогольные магазины, так и такие крупнейшие розничные сети страны, как «Перекресток», «Пятерочка», «Ашан», «Глобус», «О'КЕЙ», «Азбука вкуса» и другие. Но есть и новшества – впервые в акции принимает участие диджитал-площадка – маркетплейс авторских российских вин VINO.ru, в котором можно сделать предзаказ вина онлайн, а после забрать в одной из точек продаж в разных городах страны.

«Мы видим в последние годы, как положительно меняется динамика производства и, самое главное, представленности российских вин в различных

торговых предприятиях. А с другой стороны, помимо стимулирования производства, необходимо продолжать продвигать продукцию в тех каналах продаж, где она в первую очередь реализуется. Поэтому это такое хорошее мероприятие, которое мы проводим из года в год. Большое спасибо здесь и Роскачеству», – сказал статс-секретарь, заместитель министра промышленности и торговли России Роман Чекушов.

Активно включились в акцию и организации общественного питания – при содействии компании «Симпл-групп» были привлечены около 150 участников, среди которых такие крупные проекты, как Сыроварня Novikov Group, Vasilchuki Chaihona №1, Винный Базар, холдинг Ginza project, и другие ресторанные группы в г. Москва, Санкт-Петербург, Ростов-на-Дону, Сочи, Геленджик, Краснодар, Анапа, Новороссийск и Воронеж.

(Продолжение на стр. 12)

НОВОСТИ



В Архангельске пройдут «Дни ритейла» с 21 по 22 ноября в Архангельске, в здании Правительства области, состоится межрегиональный форум «Дни ритейла в Беломорье».

В работе форума примут участие: заместитель председателя правительства Архангельской области Евгений Автушенко, министр агропромышленного комплекса и торговли Архангельской области Ирина Бажанова, директор департамента развития внутренней торговли Минпромторга России Никита Кузнецов, председатель правления Российской ассоциации экспертов рынка ритейла Андрей Карпов, вице-президент «ОПОРА РОССИИ», заместитель председателя Комиссии по созданию условий саморегулирования в электронной торговле Владлен Максимов, президент Федерации рестораторов и отельеров России (ФРИО) Игорь Бухаров, исполнительный директор ассоциации производителей и поставщиков продовольственных товаров «Руспродсоюз» Дмитрий Востриков, вице-президент по маркетингу Российской ассоциации экспертов рынка ритейла Анна Лебедева, директор департамента взаимодействия с потребительским рынком Роскачества, Дарья Ширяева и другие.

Деловая программа форума охватит важнейшие направления современного ритейла. Пройдут экспертные сессии, посвященные региональным практикам продвижения локальных продуктов в ритейле, новым трендам в категорийном менеджменте, а также эффективным инструментам для привлечения и удержания покупателей. С перспективами развития электронной коммерции участники форума познакомятся на экспертной сессии «Территория e-commerce: новые возможности для продавцов». Актуальная информация и программа Форума доступны на сайте:

www.belomorje.retaildays.ru

ROULLET – СТРЕМЛЕНИЕ К ИДЕАЛУ В КАЖДОЙ ДЕТАЛИ!



Фото Андрей Ковалев для Simple Wine News.

История коньячного дома Roulet («Рулле») берет свои истоки в XVIII веке в местечке Гуле-де-Фуссиньяк, что к северу от городка Жарнак в Коньяке. Именно здесь в далеком 1772 году семья Рулле получает во владение свой первый виноградник и начинает заниматься перегонкой вина собственного урожая в «о-де-ви», а Поль Фредерик Рулле основывает коньячный дом. И вот уже более 250 лет на этих землях семейные мастера коньячного дела, передавая из поколения в поколение опыт, навыки и вековые традиции, создают великие напитки под маркой Roulet.

В распоряжении дома Roulet находится более 200 га собственных виноградников, основная площадь которых (порядка 140 га) – в Фэн Буа, на исторической родине коньяков Roulet – в Фуссиньяке и Мигроне. Примерно 30 га находятся в самом сердце знаменитого виноградника Гранд Шампань в Сен-Прей и Сегонзаке. Еще 18 га и 16 га расположены в Малавиле (Гранд Шампань) и Сент-Лерине (Пти Шампань) соответственно.

2015 год был ознаменован поистине грандиозным событием для самых искушенных ценителей коньяка: сделав упор на высочайший уровень качества, дом Roulet выпустил всего 10 000 бутылок коньяков Фэн Буа и Гранд Шампань выдержки от 15 лет и более. Это в буквальном смысле штучный про-



Фото Андрей Ковалев для Simple Wine News.



Фото Андрей Ковалев для Simple Wine News.

дукт, предназначенный для особого круга потребителей, которые по достоинству смогут оценить уникальные органолептические свойства коньяков Roulet.

В 2019 году коньячный дом Roulet совместно с Национальной ресторанной премией WHERETOAT организовал конкурс шеф-поваров Roulet Chef Challenge на тему «Коньяк ROULLET и гастрономические эксперименты». Событие объединило мастеров высокой кухни Москвы, Санкт-Петербурга и Юга России, что позволило коньячному дому Roulet внести свой вклад в развитие искусства эногастрономии в России. В 2020-2021 году проведен аналогичный конкурс барменского искусства – Roulet Bartender Challenge, к географии которого добавились Казань и Екатеринбург.

Коньячный дом Roulet – одно из 250 старейших предприятий Франции. На протяжении более чем четверти тысячелетия в поместье Roulet создаются легендарные напитки. В 2022 году дом отметил свой 250-летний юбилей. Начав свой путь в регионе Коньяк в далеком 1772 году, Roulet сохранил свою суть – выражение духа своего терруара, непоколебимую приверженность качеству и уважение к традициям.

Коньячный дом Roulet отметил свое 250-летие чередой мероприятий, которые охватили как родину Roulet – Фус-

В АКЦИИ «ДНИ РОССИЙСКИХ ВИН» УЧАСТВУЕТ РЕКОРДНОЕ ЧИСЛО ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ

(Продолжение. Начало на стр. 9)

«Акция «Дни российских вин» на данный момент является одним из самых масштабных и эффективных инструментов развития винодельческой отрасли России. В осеннем этапе акции принимают участие рекордное число федеральных и региональных розничных сетей – 19. Рост продаж российских вин, входящих в национальный винный рейтинг «Винный гид России», в период проведения промомероприятий ожидается нами на уровне 30-40%. Участников «Дней российских вин» из сферы общественного питания насчитывается уже более 150. При этом впервые к акции присоединились ресторанные комплексы при крупных сетевых отелях. Это дает возможность в реальном времени протестировать рекомендацию Минпромторга России по установле-

нию 20% квоты для российских вин в меню и винных картах заведений общепита. Нормативное закрепление такой доли станет важным шагом для увеличения доступности российских вин для наших потребителей», – подчеркнул руководитель Роскачества Максим Протасов.

Акция за счет широкой поддержки не только помогает в продвижении российского вина, но и оказывает влияние на развитие энотуризма. Так, этой осенью впервые к акции присоединились ресторанные комплексы при сетевых отелях AZIMUT Hotels, Radisson Hotel Group, Cosmos Hotel Group (более 10 ресторанов – участников). Как показывают данные опросов Центра изучения потребительского поведения Роскачества, 54% жителей России интересно знакомство с виноделием в субъектах РФ.

«Россельхозбанк является одним из драйверов роста отечественного виноделия и привлечения внимания к нему широкой общественности. Мы реализуем целый комплекс проектов – от «Школы фермера», где прошли обучение уже 6,5 тысяч человек, до финансирования инвестиционных и имиджевых проектов. Например, издание «Винного гида России» или площадки на ПМЭФ «Виноград», которые поднимают престиж отрасли. Наши белые, красные и игристые вина уже давно конкурируют с европейскими марками, занимая уже больше половины потребления россиян. Впоследствии российское вино должно занимать минимум 70% полок в российских магазинах. У нас сформированы винодельческие регионы. Помимо традиционных Краснодарского края и Республики Крым новым винным центром стано-

вится Республика Дагестан и Дербент. Примечательно, что увеличивается площадь виноградников. По нашим прогнозам, до 2030 года их площадь вырастет на 30–35%. Расширяется производство отечественных вин. За первый квартал этого года, по сравнению с аналогичным периодом прошлого, выпуск вин вырос примерно на 35%. Параллельно развивается отдельный вид туризма – энотуризм, который помогает потребителям погрузиться в мир тысячи оттенков древесных, цветочных, фруктовых, пряных и дымных ароматов. И мы гордимся, что в развитии отрасли есть вклад нашего банка», – отметил заместитель председателя правления Россельхозбанка Денис Константинов.

В пресс-конференции также приняли участие Дмитрий Киселев, председатель правления Ассоциации виноградарей и виноделов России,

Сергей Алтухов, заместитель председателя комитета Государственной Думы по экономической политике, Александр Моисеев, начальник управления стратегических направлений деятельности Росалкогольтабакконтроля, Елена Толмосова, заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области, Артур Саркисян, глава Союза сомелье и экспертов России, Александр Ставцев, вице-президент, член правления Российской ассоциации экспертов рынка ритейла.

В рамках акции «Дни российских вин» покупателей ждут презентации вин российского производства, специальные условия покупки, скидки, дегустации и конкурсы.

Информация о проведении акции будет размещаться по адресу: <https://rskrf.ru/vgr/drv/>



Фото Андрей Ковалёв для Simple Wine News.

синьяк, так и 2 столицы России. Речь идет преимущественно о художественных проектах совместно с деятелями искусства, конкурсе Roulet Bartender Challenge с расширенной географией участников и внушительной суммой 250 000 рублей в качестве призового фонда, серии гастрономических ужинов, где блюда высокой кухни были подобраны специально к коньякам Roulet, а также о большом праздновании в Фуссиньяке в октябре 2022 года. Также коньячный дом Roulet выпустил ограниченный тираж коллекционной серии коньяков со специальным праздничным оформлением.

Roulet XO Art de Zafi – коньяк, созданный специально к 250-летию коньячного дома Roulet. Это совместный арт-проект с легендарным французским художником Zafi. Его работа Les femmes de Cognac («Женщины Коньяка») украсила лимитированное издание коньяка Roulet XO Art de Zafi. Коньяк выпущен ограниченным тиражом 856 бутылок, изготовлен из винограда Уни Блан с собственных виноградников Roulet в Гранд Шампани, Пти Шампани и Фэн Буа. Воспитывал-

ся в бочках из лимузенского дуба от 14 до 34 лет. Самый молодой спирт в купаже 2008 года, самый взрослый – 1988-го.

Roulet VSOP Organique также был приурочен к 250-летию коньячного дома. Первый коньяк в ассортименте компании, созданный с особым уважением к природе, воплотивший в себе уникальность терруара Коньяк. Для его изготовления использовали органический виноград сорта Уни Блан. Виноградное сусло прошло двойную дистилляцию в шарантских перегонных кубах. Полученные дистилляты выдерживались в бочках из французского дуба на протяжении 8 лет. Коньяк был выпущен в ограниченном количестве, насчитывающем всего 726 бутылок.

Roulet Cigare – эксклюзивный коньяк, сделанный по специальному заказу представителей российского сигарного общества и приуроченный к 250-летию коньячного дома. Это второй специальный релиз, отобранный методом слепой дегустации опытными афисионадо из 9 регионов России. Для дегустаций были выбраны три

лучшие бочки. Победителем серии слепых дегустаций стал «Roulet» Fins Bois 1987 года урожая. Этот изящный фруктовый коньяк, идеально сочетающийся с сигарами, выдерживался в бочке на протяжении целых 35 лет. Для его изготовления использовали отборный виноград сорта Уни Блан, выращенный в престижном апелласьоне Фин Буа. Виноградное сусло прошло двойную дистилляцию в шарантских перегонных кубах. После длительной выдержки коньяк был разлит при крепости 47,3%, без холодной фильтрации и окрашивания карамелью, таким, каким его создала сама природа. Roulet Cigare был выпущен в очень ограниченном количестве, насчитывающем всего 385 бутылок.

Roulet 250 Anniversaire – самый редкий и уникальный релиз от Roulet, приуроченный к 250-летию коньячного

продукта и делает его достойным коллекции каждого ценителя. Коньяк был разлит в оригинальные хрустальные декантеры, изготовленные вручную французскими мастерами во Франции. Натуральная кожа для этикеток была предоставлена одним из люксовых производителей кожаных аксессуаров. Для изготовления деревянного футляра использовалась древесина французского дуба. В каждую упаковку вложен кожаный кардхолдер с номерным сертификатом.

В декабре 2021 года обложку издания Simple Wine News украсило изображение бутылки коньяка Roulet Cadet XO, а на страницах предновогоднего выпуска вышел специальный репортаж из поместья Roulet, посвященный 250-летию дома, а также интервью с мастером погреба Франком Валантом. Сегодня коллекция дома Roulet насчи-



дома. Для его изготовления использовали отборный виноград сорта Уни Блан урожая 1972 года, выращенный в престижном апелласьоне Фэн Буа. Виноградное сусло прошло двойную дистилляцию в шарантских перегонных кубах. Полученные дистилляты выдерживались в бочке на протяжении 50 лет. После длительной выдержки коньяк был разлит при крепости 43%, без холодной фильтрации и окрашивания карамелью, таким, каким его создала сама природа.

Roulet 250 Anniversaire был выпущен в очень ограниченном количестве, насчитывающем всего 250 эксклюзивных декантеров. Оформление упаковки было продумано в мельчайших деталях, что подчеркивает премиальность

тывает 15 наименований от V.S. до коллекционного и редчайшего Roulet 250 Anniversaire, выпущенного специально к 250-летию юбилею дома. Бренд входит в топ-5 самых продаваемых коньяков в России. Roulet выступает партнером сигарных вечеров, отраслевых событий, торжественных мероприятий, светских раутов и является неизменным атрибутом яркой жизни. Коньяки Roulet объединяют в себе исключительное качество и утонченность. Каждая капля этих коньяков – настоящее искусство. Наслаждаться коньяком Roulet – значит стремиться к идеалу в каждой детали. Roulet – выбор тех, кто ценит не только первоклассные напитки, но и уникальные моменты, которые они создают.

НОВОСТИ



«Сибирская продовольственная неделя» сформировала пул участников

В выставке «Сибирская продовольственная неделя», которая с 4 по 6 декабря будет проходить в новосибирском «Экспоцентре», примут участие более 175 компаний-участниц из России, Казахстана, Узбекистана, Кыргызстана и Белоруссии.

За полтора месяца до старта проекта практически полностью сформирован пул участников. Среди 175 известных участников, 59% дебютантов СПН и 41% постоянных экспонентов. 57% гостей «Сибирской продовольственной недели» – это уникальная аудитория, которая не посещает другие отраслевые выставки. СПН фиксирует приток посетителей из Казахстана и Кыргызстана, которые проявляют интерес к сибирскому рынку с точки зрения закупок продовольствия. Посещение выставки планирует 7000 профессионалов из России, от Москвы до Дальнего Востока: руководители и специалисты федеральных и локальных сетей, мелкого и среднего опта, розницы, предприятий общественного питания, ритейла, индивидуальные предприниматели, представители власти. Для ритейлеров «Сибирская продовольственная неделя» – главная деловая площадка за Уралом. В рамках выставки проходит Центр Закупок Сетей: Сибирь, где участвуют 30+ игроков крупной федеральной розницы: «Пятерочка», «Светофор», «Магнит», «Лента», «Яндекс Лавка», «О'кей», «Ашан», «Бегемаг», «Доброе утро», «Командор», «Корзинка» и другие. Участники проводят 10-20 встреч за день и заключают от 2 до 7 контрактов, что равно 4 месяцам работы сетевого отдела.



Фото Андрей Ковалёв для Simple Wine News.

ИНТЕРЕС К ВИННОМУ ТУРИЗМУ В РОССИИ ВЫРОС НА 40%



По данным платформы «Свое. За городом», интерес к винному туризму за последние годы вырос на 40%. Данные опросов*, проведенных экспертами Россельхозбанка, показывают, что треть опрошенных россиян давно мечтают посетить одну или несколько российских виноделен.

Еще одна треть планирует посетить винодельню в обозримом будущем, 22% уже были в винных турах, а

остальные не были и не планируют. При этом 66% опрошенных признались, что не очень хорошо разбираются в вине, но хотели бы. Треть респондентов хотела бы побывать на винодельческих объектах в Краснодарском крае, четверть – в Крыму, на третьем месте по популярности среди винодельческих регионов – Долина Дона (Ростовская область), на долю Волгоградской области и Республики Дагестан пришлось 15% и 13% соответственно. Самыми популярными объектами винного туризма россияне назвали крымские «Массандру» (23%) и «Золотую балку» (17%), а также «Абрау-Дюрсо» вблизи Новороссийска (16%). Данные опросов** Центра изучения потребительского поведения Роскачества также подтверждают интерес россиян к винному туризму. Согласно им, 54% жителей России интересно знакомство с виноделием в регио-

нах. Среди опрошенных наибольший интерес к данной теме отмечается у жителей Южного и Уральского федеральных округов.

Инфраструктура винного туризма – обязательный параметр оценки, которую проводят во время аудита эксперты «Винного гида России». Одним из активно развивающихся в этом направлении регионов, помимо традиционных Краснодарского края и Республики Крым, в 2023 году была признана Республика Дагестан и ее центр винного туризма – город Дербент.

Также в 2023 году три российские винодельни впервые стали участниками Всемирной организации винного туризма (GWTO – международное объединение, целью которого является ускорение развития винного туризма): «Абрау-Дюрсо» – винодельня на Кубани с вековой историей. На экскурсии можно побывать в горных

тоннелях, познакомиться со всеми секретами создания игристого вина и оценить бескрайние просторы виноградников.

Центр винного туризма WINEPARK – винный парк в Ялте, где гостей ждут винотека с уникальным роботом-смелье, потрясающие виды на море и виноградники. В винном парке также на регулярной основе проводятся фестивали, иммерсивные представления и фотосессии.

Винодельня Château de Talu – одна из самых живописных виноделен Краснодарского края, где производят классические тихие вина. Расположена в уникальном терруаре Геленджика. Прекрасные виды винодельни полюбили молодожены, и отметить важное жизненное событие приезжают сюда даже из других регионов.

Двумя годами ранее, в 2021 году, еще три винодельни вошли в престижный рейтинг лучших по версии World's

Best Vineyards. Это «Долина Лефкадия» (Lefkadia Valley), «Имение Сикоры» (Sikori Vinery) и «Виноградники Гай-Кодзора». Поэтому потенциал у наших виноделен большой.

Планируя поездку на винодельню, необходимо предусмотреть место и время. Лучшие периоды для посещения виноделен – с середины апреля и до середины июня и с начала сентября до середины ноября.

Марианна Литвинская, организатор винных туров, член Союза винных гидов: «Наиболее оптимальны апрель и май. Дороги еще не загружены туристами, стремящимися к морю, винодельи относительно свободны и могут уделить внимание своим посетителям, при этом виноградник уже одет в зелень».

*Данные опросов – выборка 1000 чел. по всей России.

**Данные опросов – выборка 1200 чел. по всей России.

КАК РАСКРЫТЬ ВКУС ОВОЩЕЙ С ПОМОЩЬЮ ВИНА?

Осень – это время, когда рынки и магазины изобилуют свежими сезонными овощами. Тыква, кабачки, свекла, грибы и другие дары природы становятся основой многих блюд. Вегетарианская кухня в этот период особенно популярна, ведь она не только полезна, но и невероятно разнообразна по вкусу и текстуре. Но как лучше всего подобрать вино к этим осенним угощениям? Ведь традиционные правила вроде «красное – к мясу, белое – к рыбе» здесь неприменимы. О том, как правильно сочетать вино с вегетарианскими блюдами и какие принципы стоит учитывать, газете Wine Weekly рассказала основательница винной школы SOMM Ульяна Рудзевич.

Текстура и вкус овощей

Когда речь идет о выборе вина к овощным блюдам, текстура и вкус овощей играют ключевую роль. Ведь овощи могут быть такими разными: хрустящими и свежими, мягкими и кремовыми, сладкими или землистыми. Понимание этих особенностей помогает подобрать идеальное вино, которое подчеркнет достоинства блюда и создаст гармоничную гастрономическую пару.

Хрустящие овощи

К таким овощам, как свежие огурцы, редис, зеленые листья салата, важно подбирать легкие, свежие вина с высокой кислотностью. Прекрасным выбором будут сухие белые вина, такие как Совиньон Блан, Грюнер Вельтлингер или Вельшрислинг, Пти Шабли или эльзасский Пино Блан. Их яркие фруктовые и травянистые ноты подчеркнут свежесть хрустящих овощей, создавая ощущение легкости и мягкости на вкус.

Мягкие и кремовые текстуры

Для овощей с более мягкой текстурой, таких как запеченная тыква, картофельное пюре или блюда из бобов, нужно выбирать более маслянистые и округлые вина. Калифорнийский Шардоне с выдержкой в дубе или Шардоне из Бургундии, южноафриканские Шенен Баны подойдут благодаря своей богатой текстуре и мягким



сливочным нотам, которые хорошо дополняют гладкость таких блюд. Эти вина добавляют объем вкусу и гармонируют с нежностью овощей.

Сладкие овощи

Свекла, морковь, запеченные перцы – овощи с естественной сладостью требуют мягких вин с фруктовыми нотами. Полусухие или сухие вина с небольшим остаточным сахаром, такие как Рислинг из Пфальца или Пино Гри, а также полусухой Треббьяно из Луганы, будут идеальным выбором. Они подчеркивают сладость овощей, но не перебивают ее, создавая баланс между сладостью блюда и кислотностью вина.

Корнеплоды и пряные овощи

Корнеплоды обладают богатым, землистым вкусом. Для таких блюд стоит выбирать вина с выраженными танинами и сложными, глубокими ароматами. Красные вина на основе Пино Нуара, Неббиоло или Карменера создадут великолепную пару с землистыми овощами, подчеркивая их глубину и дополняя нотами лесных ягод, грибов и специй.

Что мы можем сказать вкратце?

Кислотность освежает вкус и отлично подходит к свежим овощам или сала-

там, усиливая их натуральные ароматы. Сладость вина смягчает остроту и пряные блюда, делая их более гармоничными. Танины в красных винах подчеркивают плотные и землистые вкусы, как в грибных или корнеплодных блюдах, но могут быть слишком резкими для легких овощей.

Сочетание вина с вегетарианскими блюдами

Корнеплоды (свекла, морковь, картофель)

Свекла и морковь обладают естественной сладостью и землистыми нотами, что требует вина с выраженными танинами и яркой кислотностью. Попробуйте Пино Нуар к запеченной свекле или моркови с орехами и специями. Картофель, особенно в форме пюре или запеканок, сочетается с более маслянистыми винами, например, с Шардоне из Бургундии.

Зеленые овощи и травы (шпинат, артишоки, базилик)

Шпинат и артишоки имеют деликатный вкус с легкой горчинкой, поэтому лучше всего подходят легкие белые вина с высокой кислотностью, такие как Совиньон Блан из Пуйи-Фюме,

или Сансера, или Грюнер Вельтлингер. К салату из шпината с лимонной заправкой хорошо подойдет любой Совиньон Блан, а ризотто с артишоками будет отлично сочетаться с Вердиккьо. Базилик в соусах и песто требует свежих вин с травянистым профилем, таких как, к примеру, Пино Гриджо.

Томаты и томатные соусы

Томаты – сочные и кислотные, поэтому требуют вина с подобной кислотностью, чтобы сбалансировать их яркий вкус. К пасте с томатным соусом идеально подойдет вина из сорта Санджовезе, также подойдет Неббиоло. Легкий белый Кот-дю-Рон будет хорошим вариантом для томатных салатов. Ну и, конечно же, универсальный Совиньон Блан.

Грибы

Грибы обладают глубоким, землистым вкусом, который отлично сочетается с красными винами с легкими танинами и тонкими древесными нотами. Пино Нуар или игристые вина из Франчакарты – классический выбор для грибных блюд, таких как ризотто с шампиньонами или паста с белыми грибами. Если грибы обжарены или поданы с насыщенными соусами, хорошей парой будет Неббиоло,

новосветский Каберне Совиньон и выдержанные красные вина из Риохи, которые подчеркнут их сложные вкусы и текстуру.

Баклажаны

Баклажаны – универсальный овощ, который прекрасно сочетается с вином благодаря своей мясистой текстуре и способности впитывать вкусы. Например, баклажаны, обжаренные на гриле с оливковым маслом и зеленью, отлично подойдут к красным винам из Пьемонта, таким как Дольчетто. Для запеченных баклажанов с травами, томатами и сыром можно выбрать сорт Гаме, вина из Вальполичеллы, Кьянти или белые португальские вина из Дору. А легкие салаты с баклажанами великолепно подчеркнут такие вина из регионов Соаве или Кьянти.

Сырные и сливочные соусы

Блюда с сырами и сливочными соусами требуют более мягких, округлых вин с хорошей кислотностью, чтобы сбалансировать жирность. Шардоне с легким дубом отлично подойдет к пасте в сливочном соусе, а к блюдам с выдержанными сырами можно подать более насыщенные вина, такие как Бароло. Также отличными вариантами будут красные вина из Бордо, желательны взрослые, выдержанные вина из Риохи или Брунелло ди Монтальчино. Для более легких блюд с мягкими сырами попробуйте белые или розовые вина из Сансера. Также подойдут вина из испанского сорта Вердехо, Мускат или Пино Гри из Эльзаса.

Сочетание вина с вегетарианскими блюдами – это увлекательный процесс, который позволяет раскрыть и обогатить вкусы овощей с помощью правильного выбора вина. От свежих и хрустящих салатов до насыщенных грибных рагу и сливочных соусов – каждое блюдо требует индивидуального подхода. Ориентируясь на текстуру, кислотность и ароматические особенности ингредиентов, можно найти идеальную пару, которая подчеркнет вкус блюда и сделает его более гармоничным. Главное – не бояться экспериментов и доверять своему вкусу. С таким подходом каждый ужин может стать гастрономическим открытием.

Юлия Сергеева

18-20 МАРТА 2025
Крокус Экспо

FOOD EXPO – СДЕЛАНО ДЛЯ БИЗНЕСА

Выставка для производителей, поставщиков и экспертов индустрии HoReCa и Retail

© food-expo.com

С 18 по 20 марта 2025 года в Москве, в павильоне №2 МВЦ «Крокус Экспо», состоится Международная выставка для производителей, поставщиков и экспертов индустрии HoReCa и Retail – Food Expo 2025. Экспозиция с новыми бизнес-категориями уже увеличилась на 42%.

В 2024 году выставка стала местом притяжения 16 825 посетителей, среди которых присутствовали топ-менеджмент и владельцы бизнеса, принимающие решения о закупках. Продолжая традиции METRO Expo, на одной площадке расположились грандиозные специальные зоны Cheese Expo, Wine Expo, Digital Expo и Mobil Expo с мастер-классами, презентациями и но-

FOOD EXPO 2025 ПРЕДСТАВИТ НОВИНКИ HOReCa И RETAIL

винками от крупных игроков рынка и локального бизнеса России.

Изучив интересы и потребности экспонентов и посетителей Food Expo, организаторы расширили специальные зоны и усилили экспертность деловой программы. Так, в 2025 году пройдут громкая премьера экспозиции производителей мясopодуKтов, колбасных изделий и деликатесов Meat Expo, расширенная программа по теме Retail и профессиональные сессии по алкогольной экспертизе.

Также новинкой весны 2025 года станет новый чемпионат Sushi Cup. Он пройдет в рамках специальных мероприятий Food Expo, среди которых:

Всероссийский открытый кулинарный чемпионат Chef a la Russe, конкурс кавистов, Meat Buttle и конкурс «Лучший сыр Food Expo». Здесь команды-участники продемонстрируют свои навыки высокой кухни и экспертизу.

Одновременно с интерактивной программой и деловыми мероприятиями Food Expo предоставляет экспонентам и посетителям комфортные условия для решения бизнес-задач. Выставка давно зарекомендовала себя как эффективная платформа для коллабораций и развития бренда. Этот высокий уровень ежегодно подтверждается более 9 800+ подписанными договорами на поставку. В марте 2025 года Food Expo вновь

объединит весь рынок в еще большем масштабе, создав уникальную платформу для сотрудничества, продаж и укрепления связей в гостинично-ресторанном бизнесе и ритейле. 20 000+ посетителей, 350+ партнеров и поставщиков на выставке, которая займет 30 000+ кв. м.

Food Expo – уникальная платформа для сотрудничества, продаж, укрепления связей в индустрии HoReCa и Retail. Выставка успешно работает в России уже более 10 лет, создавая условия для роста предпринимательских инициатив и услуг.

Подробнее о программе выставки: <https://www.food-expo.com>