

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 7 (7)
2016

СОБЫТИЯ

ГОЛИЦЫНСКИЙ
ФЕСТИВАЛЬ
РОССИЙСКИХ
ВИН

В Москве пройдет Голицынский фестиваль российских вин

10 и 11 декабря в Москве в галерее «Теплица» пройдет Голицынский фестиваль российских вин, где каждый желающий сможет познакомиться с лучшими образцами отечественного виноделия, многие из которых получили высокие оценки именитых зарубежных экспертов и медали международных конкурсов.

Фестиваль не случайно получил высокое имя Льва Сергеевича Голицына. Благодаря русскому князю, чей род по именитости соперничал с родом Романовых, наши вина в начале XX века обрели мировое признание. Князь был против народного пьянства – его мечтой было отучить народ от водки, сделав натуральное вино доступным самым широким слоям общества.

На фестивале будут представлены вина только из российского винограда, а также «винная гастрономия» – сыры, мясные закуски, хлеб.

Одна из важнейших современных задач – вернуть российскому вину имидж высококачественного продукта, изготовленного из винограда, выращенного на территории России. Неформальное общение потребителя и винодела – простой способ понимания вин, демонстрация современности отечественных вин и предприятий, готовых к открытому диалогу с покупателем.

Такой праздник становится особенно актуальным в нынешних экономических условиях благодаря повышенному вниманию к импортозамещению, развитию собственного производства, прежде всего в сельском хозяйстве.

Чем больше людей будут пить качественное отечественное вино, тем быстрее и результативнее будет развиваться российское виноделие полного цикла.

Фестиваль российского вина – это не только презентационная, но и дискуссионная площадка для специалистов, место для обмена опытом и планами на будущее.

Подробная информация о фестивале: <http://www.alcoexpert.ru/itnews/32152-golicynskij-festival->

ЛУИДЖИ САЛЕРНО: САМЫМ АМБИЦИОЗНЫМ СВЕРШЕНИЕМ СТАНЕТ ИЗДАНИЕ VINI D'ITALIA НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ



23 ноября винный марафон Gambero Rosso Tre Bicchieri World Tour сделал остановку в Москве. Как и в прошлом году, наиболее титулованные винодельни Италии представили свои самые знаковые вина на площадке Di Telegraph в Газетном переулке. По случаю своего 30-летнего юбилея Gambero Rosso подготовил особенную, расширенную программу и, конечно же, юбилейное издание гюда Vini d'Italia 2017. В преддверии этого праздника итальянских вин Wine Weekly удалось пообщаться с президентом Gambero Rosso Луиджи Салерно.

– Gambero Rosso в рамках презентации своего винного гюда Vini d'Italia в Италии представляет вина каждого региона отдельно. Расскажите, в чем суть такого подхода и чем это обусловлено?

– Это давняя традиция. Каждый год Gambero Rosso анонсирует лучшие вина каждого итальянского винодельческого региона отдельно. Обычно, таким образом, интрига растягивается на две с лишним недели.

– Может ли винодел сам прислать свои вина для того, чтобы их оценили эксперты Gambero Rosso?

– Для создания гюда требуется приложить огромное количество усилий дегустаторов, редакторов, верстальщиков, менеджеров. Это великий труд, который должен быть оплачен по заслугам. Так что участие в гюде платное. Однако любой винодел вправе подать заявку на свой страх и риск самостоятельно. При этом никто не гарантирует, что его вина в итоге окажутся на страницах гюда.

– А как осуществляется отбор вин для Вашего гюда Vini d'Italia?

– При подготовке гюда 2017 года было попробовано 45 тысяч вин. Между тем на его страницы попали лишь самые лучшие – порядка 22 тысяч позиций.

(Продолжение на стр. 2.)

НОВОСТИ

4-й Черноморский форум виноделия пройдет в Москве

С 30 июня по 1 июля 2017 года в Москве состоится 4-й Черноморский форум виноделия, который будет проведен под эгидой OIV (Международной организации виноградарства и виноделия).

Такое решение принял Исполнительный комитет OIV в ходе работы XIV Генеральной ассамблеи, прошедшей в городе Бену-Гонсалвес в Бразилии, предоставив свой высокий патронат 4-му Черноморскому форуму виноделия (ЧФВ).

OIV – главная и единственная межправительственная организация виноградарей и виноделов мира, существующая с 1924 г. В нее входят 46 стран. СССР вступил в OIV в 1956 г. ЧФВ уже второй раз подряд будет проводиться под эгидой OIV. В странах СНГ под эгидой OIV в 2017 г. планируется провести только 2 мероприятия.

В рамках форума, как обычно, можно будет не только поработать на представительной международной конференции, но и параллельно познакомиться на выставке с продукцией компаний ведущих винодельческих стран. На полях ЧФВ 2017 будет вновь проведен ставший уже популярным среди виноделов стран региона рейтинг-конкурс винодельческой продукции «Вина Черного моря». Регистрация на форум и рейтинг-конкурс открыта.

Более подробно о Черноморском форуме виноделия на сайте форума www.blackseawine.ru

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ СОБРАЛ РОССИЙСКИХ ВИНОДЕЛОВ

19 ноября в Санкт-Петербурге во Дворце Сюзора в рамках III городского винного фестиваля WineJet прошел винный салон «Вино. Сделано в России», участие в котором приняли 25 ведущих винодельческих предприятий страны и весь цвет отечественной винной журналистики.

Это первая столь крупная выставка российских вин в Северной столице была организована школой сомелье и винного бизнеса WineJet и Кириллом Бурлуцким. Любителям вина представилась уникальная возможность по-



сетить семинары от известных винных экспертов: Дениса Руденко, Артура Саркисяна, Кирилла Бурлуцкого и Раймонда Томсона, Эркина Тузмухамедова и продегустировать более 100 образцов вин из разных регионов России. Среди участников были такие известные винодельни, как: Alma Valley, Дом Валерия Захарьина, Золотая Балка, Фанагория, Лефкадия, Саук Дере, Юбилейная, Кубаньвино, Chateau Cotes de Saint Daniel, Сатера, Абрау-Дюрсо, Вина Ведерников, Усадьба Дивноморское и другие.

Фестиваль WineJet стартовал 17 ноября с «Винного ужина» со звездным шеф-поваром Антоном Абрезовым и сомелье Раймондом Томсоном (7-е место на недавнем чемпионате мира среди сомелье).

(Продолжение на стр. 2.)

(Окончание, начало на стр. 1.)

Получается, что примерно половина вин отсеивается во время дегустаций и в гиде публикуется информация исключительно о лучших образцах, которые, по нашему мнению, достойны внимания самой взыскательной винной аудитории. Обыкновенно ежегодно только около 400–450 вин получают высшую награду гида – «Три бокала» (Tre Bicchieri).

– Сколько человек в Вашей команде и есть ли среди них известные винные специалисты?

– В составлении гида Vini d'Italia принимает участие около 60 дегустаторов. Иначе с таким огромным количеством вин просто не справиться. В отличие от персонифицированных американских винных справочников, Gambero Rosso – это команда, которая выставляет итоговые рейтинги на основе усредненных оценок всех дегустаторов. Впрочем, следование командному духу совсем не означает, что в Gambero Rosso нет специалистов мирового уровня. За свою 30-летнюю историю Gambero Rosso стал настоящей кузницей кадров. И теперь винные эксперты, ранее работавшие над созданием Vini d'Italia, трудятся в конкурирующих изданиях или даже публикуют свои собственные винные гиды. Между тем самыми знаковыми людьми команды можно назвать кураторов гида: Марко Сабеллико, Джанни Фабриццо и Элеонору Гуерини.

– Сколько дней длится процесс дегустации и как проходит рабочий день дегустатора?

– Обычно дегустации начинаются в начале мая. Региональные дегустационные комиссии «работают в поле», оценивают и выбирают лучшие, по их мнению, вина. Как правило, на первый этап отводится примерно два месяца. После этого отобранные лучшие вина дегустируются повторно уже в Риме. И лишь на основании результатов так называемых «финалов» выбираются вина, достойные высшей награды гида – «Три бокала». Естественно, все дегустации проходят вслепую.

– Могут ли представлять для оценки Gambero Rosso и Vini d'Italia свои вина иностранные производители или Ваш гид принимает только итальянские вина?

– Исходя из самого названия Vini d'Italia, гид ориентирован исключительно на итальянские вина. Мы считаем, что задача Gambero Rosso как раз и состоит в том, чтобы популяризовать итальянское вино на родине и за границей. Поэтому мы издаем наш гид на итальянском, английском, немецком, китайском и японском языках. Говоря современным слогом: мы как раз ответственны за коммуникацию между производителями и потребителями.

– Gambero Rosso сегодня – это не только вина, но и множество гидов и

ЛУИДЖИ САЛЕРНО: САМЫМ АМБИЦИОЗНЫМ СВЕРШЕНИЕМ СТАНЕТ ИЗДАНИЕ VINI D'ITALIA НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ



рейтингов в области эногастрономии. Tre Forchette, Grandi Salumi и другие. Расскажите о них подробнее.

– По мере роста компании нам приходили в голову свежие идеи, благодаря которым мы смогли поведать новое о продукции Made in Italy. Так появились гиды, посвященные, к примеру, оливковому маслу, барам и ресторанам Италии.

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

– Мы по-прежнему ощущаем доверие и потребителей, и производителей, а по-сему особой конкуренции не чувствуем. К тому же мы не только занимаемся рейтингами, но еще и представляем понравившуюся нам продукцию на многочисленных мероприятиях по всему миру. И в этом нам нет равных. В любом случае конкуренция позволяет нам быстрее ориентироваться в потребностях наших читателей и выпускать первыми нужную медийную продукцию, да и находить новые форматы взаимодействия с профессионалами.

– Какие крупные мероприятия Gambero Rosso планирует организовать в Италии и других странах в ближайшее время?

– 29 октября в Италии прошли меро-

приятия, посвященные 30-летию гида. Помимо традиционной церемонии награждения виноделов, получивших «Три бокала», объявления специальных номинаций гида и круговой дегустации всех «трехбокальных» вин, в этом году были организованы вертикальные дегустации самых знаковых вин, изменивших представление об итальянском вине по всему миру в целом. В частности, редколлегия гида, а также приглашенные звездные винные эксперты получили уникальную возможность познакомиться со всеми когда-либо производившимися винтажами Sassicaia, с 20 винтажами знаменитого Vintage Tunina от Jermann, а также с 16 винтажами Berlucchi – пионеров Франчагорты.

Практически сразу после официальной церемонии Gambero Rosso отправляется в ежегодное мировое турне, в котором надеется представить профессионалам виноторгового рынка лучшие вина Италии. Запланированы мероприятия в Москве, Сеуле, Токио, Осаке, Пекине и Сингапуре.

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

– Объявить какие-то автохтоны потенциально более значимыми было бы некорректно по отношению ко всему виноградарскому наследию Италии. Хотелось бы верить, что постепенно, шаг за шагом, виноделы научатся работать с каждым из них. Определенные успехи на этом поприще уже достигнуты. К тому же они поддерживаются несомненным интересом винной аудитории по отношению к малоизвестным и редким сортам винограда.

– Уже который год презентации Tre Bicchieri World Tour проходят только в Москве. Не планируете ли расширить географию презентаций в России?

– Выставки Tre Bicchieri World Tour никогда не проводились в Петербурге. В Северной столице России проходили мероприятия другого формата – Top Italian Wineries. Вероятно, летом мы приедем в город на Неве с дегустациями Gambero Rosso Road Show. Впрочем, мы рассматриваем возможность расширить географию наших меро-

приятий и на другие крупные города России.

– Амбассадором Gambero Rosso в России является Дмитрий Федотов. Что нужно сделать, чтобы стать вашим представителем в России?

– Дмитрий Федотов показал глубочайшие знания по итальянским винам. К тому же он – прекрасный ведущий и журналист. Именно такой человек нам и был нужен.

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

– Да, во время поездок по России эксперты Gambero Rosso знакомились с местными винами. Да и Дмитрий Федотов, будучи вдобавок членом попечительского совета Союза виноградарей и виноделов России, привозил нам образцы. Некоторые вина показались интересными. Однако не могу сказать, что знаком с российскими винами так же хорошо, как и с итальянскими, а по-сему воздержусь от комментариев.

– Какие перспективы видит руководство Gambero Rosso на российском рынке? Реализации каких проектов можно ожидать от Вашей компании в нашей стране?

– Пожалуй, самым амбициозным свершением для нас стало бы издание гида Gambero Rosso Vini d'Italia на русском языке. Надеюсь, что у нас получится это сделать в самом ближайшем будущем.

На фото: президент Gambero Rosso Луиджи Салерно (слева) и куратор гида Марко Сабеллико.

СПРАВКА

Gambero Rosso – итальянский медиахолдинг, исследующий вопросы виноделия, гастрономии и туризма. Его история началась 16 декабря 1986 года с 8-полосного приложения к газете Il Manifesto, которое было посвящено эногастрономической теме. Автором проекта стал журналист и телеведущий Стефано Бонилли, который работал в организации до 2008 года.

В 1987 году издательский дом Gambero Rosso при поддержке ассоциации Slow Food выпускает свой первый путеводитель «Вина Италии», посвященный лучшей местной винодельческой продукции. Издание вызвало интерес как в Италии, так и в соседних странах Европы. Тогда же была создана идея знака «Три бокала» (Tre Bicchieri).

В 1989 году журнал расширился до 48 страниц и стал отмечаться знаком «Три вилки» (Tre Forchette), которым, в свою очередь, стали отмечать лучшие рестораны.

С 1992 года Gambero Rosso выходит ежемесячным полноценным изданием на 116 страницах, посвященных гастрономурии, новостям рынка HoReCa в Европе, в том числе винному рынку.

В 1999 году издание создает тематический канал Raisat Gambero Rosso Channel. Основная тема программ – кухня регионов Италии, рецепты от поваров, авторские программы и интервью.

Gambero Rosso стало мощной медийной индустрией по продвижению итальянской кухни, включающей в себя путеводители с адресами лучших баров и ресторанов, кулинарных школ, школ менеджмента и т.д. Число подписчиков приближается к 100 000 человек, а тираж превышает 55 000 экземпляров.

Еще одним важным направлением стало издание под маркой Gambero Rosso ежегодных путеводителей «Рестораны Италии», которые расходятся уже в течение 20 лет тиражом более 400 000 экземпляров. В них рассказывается о лучших ресторанах, винных барах, пиццериях и продуктовых магазинах Италии.



Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397, Санкт-Петербург,
ул. Кораблестроителей, д. 31, кор.2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно посредством
e-mail рассылки участникам винного рынка.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ СОБРАЛ РОССИЙСКИХ ВИНОДЕЛОВ

(Окончание, начало на стр. 1.)

Далее была дегустация коллекционных рислингов 1970-90-х годов, организованная с Кириллом Бурлуцким и «Праздничный вечер Beaujolais Nouveau» в баре Wine o'Clock.

Программу следующего дня открыл семинар «Дегустируй правильно: От любителя до лучшего сомелье», который вел Раймонд Томсон (Рига). Далее последовала серия из нескольких дегустаций. Сначала Артур Саркисян провел авторскую дегустацию армянских вин, а затем Денис Руденко провел эногастрономический семинар «Вино и сыр». Изюминкой вечера стала дегустация Chateau Cheval Blanc

1947–1996, подготовленная Клубом любителей коллекционных вин.

Выставка «Вино. Сделано в России» открылась презентацией 4-го издания ежегодного профессионального авторского гида «Российские вина» от главы Союза сомелье и экспертов России Артура Саркисяна. В данный справочник вошли описания 8 основных регионов качественного российского виноделия: долина Дона, Крым, Севастополь, а также 5 субрегионов Кубани – Анапа, Геленджик, Крымск, Новороссийск, Тамань. На страницах издания представлены подробные описания 33 российских виноделен и свыше 200 образцов вин, созданных

на территории страны. Впервые в издание вошел объемный раздел, посвященный категории «Игристые вина».

Продолжила программу выставки слепая дегустация вин категории Grand Cru «45 параллель», которую провел Игорь Сердюк. В ней, наряду с известными винодельнями Франции и Италии, свои вина представили и крымские виноделы.

Завершилась фестивальная программа выступлением оперных певцов ведущих театров Санкт-Петербурга и хора, состоявшегося из участников выставки, который под аккомпанемент рояля исполнил несколько популярных песен.



ХОСЕ ЛУИС МУГИРО: САМОЕ ГЛАВНОЕ В МИРЕ ВИНА – УЧИТЫВАТЬ ВКУСЫ ПОКУПАТЕЛЕЙ!

В конце октября группа российских журналистов совершила пресс-тур по Риохе, организованный по инициативе Consejo Regulador D.O. Ca. Rioja. В рамках этого великолепного эногастрономического путешествия мы не просто посетили винодельни, которые являются одними из лучших в мире, – мы увидели весь процесс того, как рождаются лучшие вина мира. И, конечно же, нам удалось пообщаться с самыми известными виноделами Риохи, которые формируют тренды современного мирового виноделия. Один из них – Хосе Луис Мугиро, совладелец и коммерческий директор винодельни «Маркис де Рискаль» (Marques de Riscal), архитектура которой поражает своими формами, а вина – своим содержанием!

– Я из семьи владельцев винодельни, которая экспортирует свои вина в 125 стран. По долгу службы мне приходится очень много путешествовать. Во всех этих странах, как вы понимаете, живут люди с разной ментальностью, разными характерами, с очень своеобразными нравами и обычаями. Но мне кажется, что русские с испанцами как-то ближе друг к другу, чем, к примеру, люди из восточных стран. С русскими мне очень комфортно работать! У нас есть партнеры из других стран, с которыми тоже хорошо и удобно работать. Но они совсем другие. А с русскими – как со своими! У них очень хорошее чувство юмора, и это делает их похожими на нас, испанцев. И каждый год наши продажи в России увеличиваются. Поэтому большое спасибо контролирующему совету за то, что он вас привез к нам на винодельню. Когда приедете в следующий раз, надо будет обязательно искупаться в винном СПА. Очень полезно для кожи!



Я поражен тем, какое высокое образование дается в сфере вина в России. Совсем молодые 25-летние люди знают о вине очень много. Даже больше, чем многие испанцы, которые в этом секторе работают.

Совладелец компании Симпл Максим Каширин – мой большой друг. Мы очень давно дружим. В этом году мы сделали интересную вещь – календарь Simple. В фотосъемках для него участвовали 12 раздетых девушек: 11 русских и 1 испанка. Я это все организовал, но присутствовать не имел счастья (вздыхает) – пришлось срочно уехать в США по делам. А вот все работники винодельни во время съемок перестали работать, сбежали и просто бойкотировали рабочий

график (улыбается). Хотя календарь элегантен, и ничего общего с порнографией в нем нет. В следующем году я планирую сделать новый, чтобы поприсутствовать на съемках лично (улыбается).

– А как Вам удалось привлечь к сотрудничеству знаменитого архитектора Фрэнка Гери?

– Это все было на эмоциях. Фрэнк Гери работал над созданием музея Гуггенхайма в Бильбао. И мы с моим двоюродным братом приехали к нему и пригласили сделать этот проект. Он, конечно, уже был достаточно пожилой, и у него было несколько крупных проектов. Experience Music Project в Сиэтле, Диснейленд в Лос-Анджелесе и музей Гуггенхайма в Бильбао – эти три

проекта были, по сути, завершающими в его жизни. По сравнению с ними наше предложение выглядело так мелко.

Но мы ему сказали: «Ты ничего не делай – просто приезжай к нам, поживи на винодельне, в доме, где живет наша семья». И нам повезло – он согласился! За эти три дня, которые Фрэнк Гери, я и мой брат прожили вместе, мы вообще не говорили о проекте. Фрэнку две вещи в жизни нравятся: испанки, которые танцуют фламенко, и хоккей на льду. До 75 лет он играл в хоккей в Лос-Анджелесе, и у него была своя команда. Он очень хорошо знал многих русских и канадских игроков. Мы много говорили с ним о фламенко и о хоккее, при этом совсем не говорили о проекте.

В последний день перед отъездом мы с братом спросили у Фрэнка Гери, в каком году он родился? Гери разозлился: «Зачем вы меня об этом спрашиваете? Неужели я такой старый?» Мы ответили, что хотим открыть для него вино его года рождения, поэтому и спрашиваем. Тогда он сказал, что не может сказать «нет» таким людям. Есть фотография в «Нью-Йорк таймс» на всю страницу, где я запечатлен с ним, а под ней подпись: «Не могу сказать нет людям, которые открывают вино моего года рождения». А ведь Испания раньше никогда не попадала на страницы «Нью-Йорк таймс».

– Значит, Вы обладаете тайным оружием?

– Не знаю. Но в итоге из всех проектов этот стал его самым любимым. А еще Фрэнк Гери большой друг Бреда Питта. И как-то, когда Анджелина Джолли снималась в Праге, Бред позвонил Фрэнку и сказал, что он хочет сделать сюрприз своей жене. И они прилетели на своем личном самолете на три дня – об этом вообще никто не знал. Бред Питт очень хорошо разбирается в винах, и Гери был рад, что они приехали. Вот такая история.

Когда мы заканчивали дегустировать вина Marques de Riscal, Хосе Луис Мугиро подзвал шеф-сомелье своего ресторана и попросил принести еще одну бутылку.

(Окончание на стр. 4.)

СОБЫТИЯ



2-й тур командного конкурса «Лига Сомелье» завершился победой ALL4WINE

21 ноября в Санкт-Петербурге в ресторане «Парк Джузеппе» состоялся 2-й тур ежегодного командного конкурса «Лига Сомелье», который проводится уже шестой год подряд.

В этом сезоне борьба завязалась не на шутку – лидеры последних трех лет снова в строю, и никто не хочет упустить первый приз – поездку по виноградникам Краснодарского края на винодельческое хозяйство «Фанатория».

Результат этого тура явился неожиданностью как для участников, так и для организаторов. Первое место по итогам трех дисциплин (теория, слепая дегустация и брейн-бой) заняла команда «ветеранов» конкурса – ALL4WINE. Состав команды не сильно изменился за предыдущие 6 сезонов: Анатолий Жданов (винный бар «ПростоВино»), Вячеслав Никандров (винный бутик Vinotage), Анна Максимова, игравшая ранее за команду Gemischer Satz, Михаил Черванский (виноторговая компания «Дегрис Трейд»).

Wine Weekly поздравляет команду с победой и с нетерпением ждет новых битв. 3-й тур 6-го сезона состоится 16 января 2017 года.



DOC PROSECCO ВДОХНЕТ НОВУЮ ЖИЗНЬ В ОДИН ИЗ ШЕДЕВРОВ ЭРМИТАЖА

В середине октября в Санкт-Петербурге было объявлено об инвестициях Консорциума DOC Prosecco в восстановление шедевра венецианского художника Лоренцо Лотто «Портрет супругов» (1523–1525) из коллекции великого русского музея.

«В кулуарах выставки, посвященной Больдини и открытой позавчера в Эрмитаже в присутствии министра Дарио Франческини, генеральный директор музея Михаил Пиотровский поблагодарил консорциум за то, что тот взял на себя ответственность за восстановление кар-

тины. Оно выявит детали и великолепие работы Лоренцо Лотто, считающейся одним из самых ценных шедевров коллекции музея, – сказал президент консорциума Стефано Дзанетте, приятно удивленный новостью, что по окончании реставрации, которая будет длиться около года, работа будет выставлена в музее Прадо в Мадриде и Британском музее в Лондоне. – Мы будем рады дополнить проект нашей продукцией в его замечательном путешествии».

После заключения соглашения о сотрудничестве в ноябре 2013 года, Prosecco DOC было выбрано из трех самых престижных марок в качестве Vin d'Honneur музея. Его используют



на самых дипломатически важных международных событиях. Это подчеркнул Дзанетте в обращении к Пиотровскому. На встрече присутствовали Лука Джави, директор консорциума Тревизо и Маурицио Чеккони, Генеральный секретарь «Эрмитаж Италия»: они договорились сотрудничать в реализации инициатив

и проектов, которые освещают тему виноделия, территории и культуры региона Венето, где производят оригинальный DOC Prosecco, символ итальянского гения в мире.

Соответственно, восстановление шедевра XVI века из венецианских коллекций живописи Эрмитажа по инициативе и при участии консорциума позволит картине приобрести былой блеск и открыть наконец свою тайну. Картина имеет долгую историю: привезена в Антверпен, вероятно, Яном и Якобом ван Беренами, затем появляется в частной коллекции императрицы Марии Федоровны (вдова Павла I) как произведение Пальма-старшего, продолжает свое путешествие и

оказывается в императорском дворце в Гатчине перед последующей передачей в 1924 году в Эрмитаж.

Среди нерешенных вопросов, касающихся прекрасной картины Лотто, созданной в Бергамо перед возвращением в Венецию, конечно, личность каждого из супругов. Над этой загадкой работают крупнейшие историки искусства.

Восстановление даст, по словам Ирины Артемьевой (хранителя «венецианского» Эрмитажа), возможность провести лабораторные исследования картины. Они могут прояснить детали работы, ее символы и аллегории.

Теперь пришло время вернуть портрету былую славу шедевра Лотто, о чем будет заботиться DOC Prosecco: вино – как и искусство Лоренцо Лотто – выражение итальянского гения.

Интервью с президентом Консорциума DOC Prosecco Стефано Дзанетте читайте в следующем номере Wine Weekly.

ХОСЕ ЛУИС МУГИРО: САМОЕ ГЛАВНОЕ В МИРЕ ВИНА – УЧИТЫВАТЬ ВКУСЫ ПОКУПАТЕЛЕЙ!

(Окончание, начало на стр. 3.)

– У нас есть раритетное вино «Маркиз де Рискаль Фрэнк Гери», и, поскольку ваша группа мне очень нравится, только для вас мы его и откроем. Я хочу сделать это по трем причинам. Во-первых, потому, что вы прекрасная группа, во-вторых, потому, что я очень люблю Максима Каширина (владелец компании Simple), и в-третьих, потому, что я обожаю Россию. Завтра мои родственники будут недоумевать: почему я не открываю это вино для немцев, однако открываю для русских, которые меньше продают? Но я делаю так, как считаю нужным.

Вино, которое мы сейчас будем дегустировать, – лучшее, что было сделано на винодельне «Маркиз де Рискаль» за последние 30 лет. Его создал Поль Понталье – один из самых известных французских энологов. Он работал у нас, но, к огромному сожалению, в прошлом году умер от рака. И это последнее сделанное им вино. Незадолго до своей смерти он сказал, что это одно из лучших вин и что оно будет иметь большой успех на рынке. Сейчас у нас его осталось очень мало. Большинство – около 400 бутылок в месяц – продается в Лас-Вегасе. В этом городе можно продать любые дорогие вина, и там оно идет по 1,5–2 тыс. долларов за бутылку. Поэтому мои родственники немножко расстроены, когда узнают, что я открыл для вас это вино. Надо обязательно рассказать Максиму (Каширину), что я вас им угощал.

– А когда было создано это вино?

– Мы его делали только в 2001-м, когда основали этот отель, и в 2012 году. То есть с 2001 года оно созревало вплоть до прошлого года. А то вино, которое мы сейчас дегустируем, – 2012 года. Оно, на мой взгляд, гораздо лучше, чем вино 2001-го.

– Как меняются вкусы публики? Есть ли определенная мода на вино? Следует ли Вы за ней, или не обращаете на это внимание?

– Я считаю, что самое главное в мире вина – учитывать вкусы покупателей. На винодельне нужно быть очень скромным, потому что винный мир



меняется. Есть масса D.O., которые делают очень хорошие вина. При этом многие винодельни, которые были на вершине и очень хорошо продавались, в итоге потерпели фиаско, так как вовремя не уследили за этими тенденциями. Важно дегустировать вина по всему миру, чтобы понимать: сегодня во всем мире делают очень хорошие вина. И решающее слово всегда имеют потребители, а не те, кто производит вино!

В России, например, когда я приезжаю в Москву или Санкт-Петербург, я вижу, что молодые люди знают о вине больше, чем испанцы, которые выросли, по сути, в регионе вин. И в Америке молодежь отлично разбирается в винах. Причем даже те, кто далек от этой профессии. Это происходит потому, что у них есть возможность пробовать вина со всего мира. Чтобы играть на этом рынке, ты должен все время пробовать, все время быть в теме.

– А как изменение вкусов повлияло на перемены внутри винодельни?

– Мы – самая старая винодельня в Риохе, основанная в 1858 году. И в то же время это одна из самых современных виноделен, хотя бы потому, что мы это здание построили. Мои двоюродные сестры, моя жена, которые тоже яв-

ляются совладелицами винодельни, спорили со мной. Они говорили, что строить такое мегасовременное здание в нашей старинной винодельне – это сумасшествие. Дескать, как мы вообще можем строить такое? Но для нас с братом это был вызов! И хорошо, что все получилось! Иначе не знаю, что бы с нами было (улыбается).

– Есть мнение, что сейчас люди пьют больше минеральных вин?

– Действительно, вкусы меняются, и надо за этим следить. Поэтому мы не останавливаемся на том, что делаем, а идем дальше. Вина, которые нравились моим дедам, прадедам, это уже совсем не те вина, которые нравятся мне и многим современным покупателям, особенно молодым. У них уже совсем другие вкусы.

Однако когда ты продаешь практически все, что производишь, то очень комфортно себя чувствуешь и не всегда задумываешься о том, что надо правильно распределять свои ресурсы. Если ты не будешь задумываться о том, что продается, что покупается, то в итоге можешь провалиться – даже несмотря на то, что сейчас ты находишься в «топе». Поэтому надо пробовать и пробовать, дегустировать и дегустировать.

Что же касается современных тенденций, то, действительно, все большую популярность приобретают белые, розовые и красные вина, гораздо более свежие и минеральные, чем это было раньше в Риохе. Мы немного возвращаемся в прошлое, потому что в XX веке вина тоже были более свежие, более фруктовые. И для нас очень важно, что сейчас нужно делать много вин для молодежи. Под эти критерии как нельзя лучше попадает наше белое Вердехо из Руэды, которое мы делаем достаточно давно.

– Хотелось бы узнать, на какие винные справочники можно ориентироваться?

– Wine Enthusiast – очень честный, Decanter. А вот Wine Advocate я теперь не люблю. Когда Роберт Паркер ушел, я немного опешил. Такой экстравагантный молодой человек. Мы с ним провели самую крупную в истории нашей винодельни дегустацию старых вин, рассчитанную на 50 человек. Это была дегустация всех винтажей винодельни: с первого 1860 года до наших дней. Это было здесь, когда на этом месте еще стоял наш старый дом, а там, где мы сейчас сидим, была терраса. Мы открыли бутылку 1900 года, вышли на террасу, и Роберт Паркер,

которого я считал холодным человеком, обнял меня и заплакал. Никогда не забуду этот день. Это было очень трогательно. И поэтому Wine Advocate без него я теперь не люблю. Паркер был, что называется, его стержнем. Но это мое мнение. И я никого не заставляю так думать.

Мы также проводили большую дегустацию с моим партнером Максимом Кашириным и другим совладельцем Simple Анатолием Корнеевым, который представлял Россию. Были и другие представители масс-медиа: один из лучших японских винных журналистов, Мэй Линн из Китая, Хосе Пеннин из Испании и другие. Мы с ними в течение трех дней дегустировали винтажные вина каждого урожая, начиная с 1860 года. И в результате создали книгу, которая рассказывает обо всех наших винтажах. Уже в марте 2017 года она будет представлена в Москве, Токио, Нью-Йорке, Мадриде и Париже. В Москве ее представит мой партнер Максим Каширин – все комментарии с российской стороны, которые есть в этой книге, были сделаны им. Я думаю, что вы бы с удовольствием пришли на эту дегустацию в Москве.

– И ни одного «мертвого» вина не попало в этой линейке?

– Нет, конечно. Интересно, что на примере наших вин с 1860 года четко прослеживаются исторические периоды. В то время, когда проходили мировые войны или наступал экономический кризис, качество вин сразу падало. И наоборот. Лучшее же вино из всех – это вино урожая 1945 года. Странно, но это так. Это вино получило 99,5 пунктов Паркера. А поскольку этот год очень важен для России, Максим Каширин дал ему 100 баллов.



TRENEL ДЕБЮТИРОВАЛ В РОССИИ

17 ноября любители праздника Божоле по всей стране – от Калининграда до Владивостока – впервые смогли отметить его с Beaujolais Nouveau от винного дома Trenal, который входит в холдинг знаменитого Мишеля Шапутье (M.Chapoutier).

По такому случаю страну посетил управляющий дома Trenal Греггар Опнено и представитель M.Chapoutier («Шапутье») по Восточной Европе Александр Сидоренко.

Благодаря хорошо выстроенной логистике группы «Ладога», которая теперь продвигает продукцию M.Chapoutier в России, вино прибыло

во все торговые точки накануне праздника. Особенно активны в этом году регионы, принимающие непосредственное участие в ренессансе праздника Божоле Нуво в России, который в последние годы терял былую популярность. На их долю пришлось треть всей российской партии Beaujolais Nouveau Trenal, объем которой составил более 10 тыс. бутылок. В связи с праздником в двух столицах прошел целый ряд мероприятий. Так, Санкт-Петербург со специальным визитом посетил управляющий дома Trenal Греггар Опнено. Днем 17 ноября с его участием прошли заседание традиционного Клуба сомелье по случаю приезда зарубежного гостя, а также встречи с клиентами «Ладоги». Вечером же бутылки Beaujolais Nouveau Trenal

были откупорены сразу на нескольких официальных мероприятиях. Так, в частности, «Монополь» – фирменная сеть маркетов и баров «Ладоги» – провела для корпоративных и VIP-клиентов праздничный ужин с Греггаром Опнено в своем ресторане на Московском проспекте, 206, а в баре на Большом пр. П.С. состоялась шумная вечеринка для постоянных посетителей «Монополей». С учетом того, что, помимо вышеописанных заведений, заявки на поставки молодого вина оставили «Ладоге» еще порядка 50 точек HoReCa и 130 магазинов Петербурга, жители Северной столицы получили хорошую возможность близкого знакомства с Beaujolais Nouveau Trenal.

В Москве любителей праздника молодого Божоле собрал представитель группы M.Chapoutier по Восточной Европе Александр Сидоренко. С 2015 года хозяйство Trenal входит в перечень активов Мишеля Шапутье. Днем 17 ноября Александр провел ряд встреч с представителями отрасли, а вечером в только что открытой «Монополь» на Тверской представил столичной публике продукцию дома Trenal, среди которой, конечно, был и винник торжества – Beaujolais Nouveau.

Визит в Россию Греггара Опнено завершился обедом с дегустацией вин Trenal в «Трюфельном доме Бруно» с участием журналистов. Организатором мероприятия выступила компания «РБК Санкт-Петербург». В ходе общения управляющий дома Trenal дал интервью для газеты Wine Weekly, с которым читатели смогут ознакомиться в одном из ближайших номеров.

ПРАЗДНИК ШАМПАНИ В СЕВЕРНОЙ СТОЛИЦЕ

8 ноября 2016 года Санкт-Петербурге в гостинице «Эрмитаж» прошли сразу несколько мероприятий, посвященных французскому региону Шампань. Организатором мастер-класса и ужина выступил Межпрофессиональный Комитет вин Шампани (CIVC), а в качестве ведущих выступили директор по коммуникациям CIVC Тибо Ле Маю и лучший сомелье России 2015 года, заместитель директора школы вин «Энотрия» Александр Рассадкин.

ШАМПАГНЕ CAMPUS и ШАМПАГНЕ 360°

Мероприятия начались с объявления важной для профессионалов российского рынка новости: Комитет Шампани запускает новый образовательный онлайн-ресурс на русском языке, посвященный региону Шампань и шампанским винам. Первая онлайн-программа обучения CHAMPAGNE.CAMPUS (www.champagnecampus.ru) – это интерактивный образовательный курс по региону и винам Шампань, дополняющий другие ресурсы Комитета Шампани, например сайт www.champagne.com.ru и официальный YouTube-канал. Здесь можно узнать много интересного об истории региона и культуре виноделия, уникальных характеристиках вин и правилах дегустации, а также проверить свои знания – пройти тестирование по трем взаимодополняющим уровням от «Начинающего» до «Знатока». Как отметила представительница Комитета Шампани в России Татьяна Корсунская, ресурс работает сразу в двух формах – как образовательный сайт www.champagnecampus.ru и как мобильное приложение-тест ChampagneCampus, которое можно найти на AppStore и GooglePlay.

Другим открытием для собравшихся на презентацию представителей прессы, специалистов по винам и дистрибьюторов стал фильм формата 360°, благодаря которому любой желающий может погрузиться в мир Шампани и совершить виртуальное путешествие по ее покрытым виноградниками склонам, замкам и винным погребок.

ОБ ИСТОРИИ РЕГИОНА ШАМПАНЬ

В начале мастер-класса представительница Комитета Шампани Тибо Ле Маю кратко рассказал об истории региона. Впервые виноградная лоза в Шампани появилась за несколько миллионов лет до н.э. Но начало культуры виноделия связывают с деятельностью древних римлян. Одним из основных двигателей развития региона стало открытие и разработка римлянами залежей мела. Римские разработки меловых отложений в XIX веке стали превращать в погреба, обладающие особыми термическими и климатическими качествами. Исторически центром региона считается древний город Реймс. Его судьба тесно связана с французскими королями. В 496 году в Реймсе принял крещение король франков Хлодвиг. А с 816 года Реймс стал городом коронации французских королей разных династий. Первым из королей Франции здесь короновался Людовик I Благочестивый. На коро-



нациях стали подавать местные вина. Вина Шампани очень понравились съезжавшимся на празднества королевским семьям и знати из соседних государств. Так вина начали распространяться за пределы региона и получили известность как королевские. Сначала на коронационных праздниках подавали так называемые «тихие вина» – неигристые, без пузырьков. А игристые шампанские вина со второй ферментацией в бутылке как осознанное изобретение появились в XVIII веке и глобально покорили аристократию и элиты. Постепенно вино королей и королей стало главным праздничным элитарным вином аристократии и богемы. Демократизация шампанских вин и широкое «хождение в народ» начались только во второй половине XX века. Красота этого вина не только во вкусе, золотистом цвете и фейерверке пузырьков, оно имеет символическое и эмоциональное значение, связано с отмечанием праздников и побед. Его открывают на Новый год, в дни рождений и свадеб, разбивают о борт нового корабля и им поливают подиумы «Формулы 1». Тибо Ле Маю построил интересную историческую цепочку: недавно мировые СМИ устроили шумиху вокруг ванны с дорогим шампанским, которую принимала в своем клипе певица Бейонсе, но она лишь была верна традиции и повторила то, что сделала за пятьдесят лет до нее Мэрилин Монро, как и та только повторила, то что сделала за полсотни лет до этого актриса Сара Бернар. Обращалась ли Сара Бернар в этом эстетическом жесте к образам Марии-Антуанетты, точно не известно. Но точно, что королева если и не купалась в шампанском, то задавала тон в его потреблении на своих вечерах, и, согласно легенде, форма кубка для шампанского родилась как слепок ее груди.

О НАИМЕНОВАНИИ ШАМПАГНЕ

Одной из основных миссий Комитета Шампани является защита наименования, контролируемого по происхождению – AOC Champagne. Девиз деятельности комитета можно сформулировать так: «Не бывает шампанского вина CHAMPAGNE не из Шампани!». Только игристое вино, произведенное в Шампани, может называться шампанским, а все остальные – просто игристые вина. У каждого игристого вина есть своя история, и должно быть свое наименование. И примеров очень успешных наименований игристых вин, кроме вин Шампани, в мире сейчас уже достаточно.

Шампанские вина являются детищем земли Шампань. Их качества определяются многими факторами, одним из главных являются свойства уникального терруара, расположенного практически на северной границе

зоны выращивания винограда. Нужно отметить, что виноградные наделы обычно небольшие. С высоты птичьего полета Шампань кажется тканью в мелкую неровную клеточку. Однако разделения на крыю носит в Шампани лишь исторический характер. В отличие от Бургундии и Бордо, где существует члестная классификация на основе производства в разных деревнях, в Шампани делают акцент на единстве терруара и цельности, а не различии шампанских вин. Кстати, еще одна особенность: в Шампани запрещен искусственный полив виноградников, во всем полагаются на природу, в том числе на качества пористых почв. В Шампани преимущественно известняковые подпочвы. Когда-то здесь было дно доисторического тропического моря. А остатки окаменевших морских организмов дают винограду, а затем и вину высокую минеральность. Может, поэтому шампанские вина так хорошо сочетаются с устрицами? Основных разрешенных сорта винограда в Шампани три: белый сорт шардоне и черные сорта пино нуар и менье. Разрешается культивировать и использовать также белые сорта арбан, пти мелье, пино блан и пино гри, но на их долю приходится менее 0,3% всех посадок.

О ПРОИЗВОДСТВЕ ШАМПАГНЕ

Александр Рассадкин подробно описал весь процесс производства шампанских вин, начиная с вегетационного цикла и работ на винограднике. Все виды работ, как и сама сборка урожая, – тяжелый ручной труд. Виноград собирают гроздьями, не повреждая отдельные ягоды, в противном случае сок окислится и изменит качества. В среднем в зоне AOC Champagne объем собранного урожая составляет 8000 кг/га. В случае недостаточного урожая виноделы смогут восполнить недостающий до 9700 кг/га объем из резерва, который каждый год откладывается. Для выдавливания сока в Шам-

пани используют традиционный вертикальный пресс или более современные прессы с наклонной пластиной. Сок осветляется и превращается в тихое вино.

Часть полученного вина идет в бутылки на вторичное брожение, часть остается в бочках и баках и сохраняется в резервном фонде. Объемы этого фонда, который может доходить до 80 процентов, контролируются Комитетом Шампани и позволяют регулировать объемы производства шампанских вин из года в год, вне зависимости от урожайности конкретного года. Отправляясь в бутылки, вино обычно подвергается ассамбляжу. Розлив по бутылкам может быть произведен не ранее 1 января года, следующего за годом урожая. В вино добавляют «тиражный ликер» из дрожжей и сахара, который запускает процесс вторичного брожения в бутылке, поэтически называемый «обретением пены», затем бутылку закупоривают временной металлической крышечкой или корковой пробкой. Бутылки хранятся в наклонном положении, в это время в вине проходят реакции брожения, насыщения кислородом, вино должно какое-то время взаимодействовать с выпавшим осадком. Минимальный срок выдержки до выпуска в продажу составляет 15 месяцев для немиллезимных вин и 36 месяцев для миллезимных, хотя обычно виноделы выдерживают вина больше. От времени выдержки зависит аромат вина: простые, поверхностные, чистые ноты сменяются сложными, глубокими и мягкими. После выдержки бутылки медленно, чуть поворачивая в разных направлениях, переворачивают в вертикальное положение горлышком вниз, чтобы осадок из дрожжей и образовавшихся твердых частиц оказался в горлышке бутылки. Научное название этого процесса – ремюаж. Ремюаж обычно проводят вручную, хотя сейчас для этого могут использовать и особые машины (гиропалеты). Следующий этап в производстве шампанского называется дегоржажем: горлышко бутылки погружают в раствор температурой –27°C, чтобы осадок превратился в лед, временную пробку вынимают, и под воздействием внутреннего давления кусочек льда вылетает из бутылки при минимальной потере вина. В извлеченную от осадка бутылку добавляют «экспедиционный ликер» – смесь сахара и тихого вина. Добавление сахара (по-научному дозаж) определяет, будет ли вино сладким или сухим. В мире сейчас считается модным употреблять разные виды брют, причем содержание сахара в брютах чаще стараются сделать даже ниже традиционных чисел. Особенностью же российского рынка шампанских вин является склонность к сладким сортам. Получив необходимую дозу сахара, бутылка закупоривается –

обретает окончательную пробку, которая с большой силой вжимается в горлышко. Потом вино еще какое-то время отлеживается в погребе.

ОБ УРОЖАЕ 2016 ГОДА

Господин Тибо Ле Маю рассказал об особенностях шампанских вин 2016 года. Год оказался сложным и в чем-то даже экстраординарным. По плану, составленному Комитетом Шампани, в 2016 году объем урожая, подлежащий переработке, должен был составить 10 800 кг/га: 9 700 кг/га должно было быть собрано с виноградников и 1 100 кг/га взято из резерва – на 2,8% больше, чем в 2015 году (10 500 кг/га). Но когда стало понятно, что столько собрать не удастся, планку сбора с виноградников понизили до 8 000 кг/га, увеличив долю резерва. В реальности получилось чуть меньше 8 000 кг/га. К счастью, на качестве вина, которое будет произведено из урожая 2016 года, это не отразится: просто в ассамбляже немиллезимных вин, произведенных в этом году, будет больший процент резервных запасов, а миллезимное вино 2016 года обещает быть превосходного качества.

Постоянные дожди с января по июнь, превысившие средний уровень осадков за последние 20 лет в 2–3 раза, весенние заморозки, грозы с градом в апреле, мае, июне и июле привели к потере большой части урожая. Однако хорошая погода в конце лета и во время сбора винограда позволила собрать очень качественный, хоть и небольшой урожай с прекрасным санитарным состоянием гроздей и содержанием алкоголя в ягодах в основном выше требуемых 9%.

Финальным аккордом праздника Шампани в Санкт-Петербурге стал ужин в зале «России» отеля «Эрмитаж», где гости смогли проверить гастрономичность шампанских вин. В качестве аперитива гостей встречало вино Pierre Gimonnet & Fils 1er Cru. Салат с маринованным лососем и красной икрой сопровождался вином Laurent-Perrier Brut. Морские грешки были поданы с вином брют R de Ruinart. Медальоны из теллятины с соусом из белых грибов сочетались с гран крию из пино нуар Nicolas Feuillate Blanc de Noirs. А мильфей с лесными ягодами был чудесен с розовым брютот Taittinger Prestige Rose. Шеф-повар ресторана «Эрмитажа» Владимир Гришуков не отталкивался от традиционных сочетаний, а изобретал новые, необычные комбинации блюд с шампанскими винами.

СПРАВКА

Межпрофессиональный комитет вин Шампани, представляемый Тибо Ле Маю, состоит из представителей всех крупных Домов шампанских вин и независимых производителей и заботится обо всех вопросах, связанных с винами Шампани, – от экономики, технологии и регламентации винопроизводства, защиты окружающей среды в регионе до коммуникации, образования и юридической защиты наименования во всем мире. Именно на заседаниях комитета принимается решение об объеме планируемого сбора винограда и количестве бутылок, поставляемых на рынок в каждом конкретном году. Средний бюджет комитета составляет около 20 миллионов евро в год. А количество произведенных в Шампани бутылок вина составляет около 3 000 000 в год.



Министр сельского хозяйства Франции Стефан Ле Фоль заявил, что урожай винограда в стране из-за неблагоприятных погодных условий будет ниже, чем в предыдущие годы. Поздние весенние заморозки, дождливая весна и начало лета, град и последовавшая за ними засуха сильно ударили по большинству винодельческих регионов. О том, какой урожай винограда собрали в Бургундии, и о том, какого качества можно ожидать от вин этого года информационное обозрение Wine Weekly поинтересовалось у коммерческого директора винодельни Henri de Villamont Бенуа Брюо.

– Как неблагоприятные погодные условия отразились на урожае винограда в целом по Бургундии?

– Как раз по Бургундии в целом прогноз не сказать чтобы ужасающий. Потери по региону составили порядка 25–30%, но они сильно отличаются по разным апеллассонам. Большие проблемы были на севере. Но на объемах урожая в целом это не очень отразилось. Если не брать в расчет заморозки и град, который прошел по северу, год был удачный. Была солнечная погода и летом, и осенью. Например, в Маконе собрали хороший урожай. Если говорить про терруары Бургундии: в Кот-де-Нюи и Савиньи-ле-Бон – было потеряно около 75% винограда. Т.е. в результате виноделы производят только 30% от обычного. А там, где виноградники не были затронуты непогодой, был получен хороший урожай.

– А насколько пострадали виноградники Henri de Villamont?

– У нас тоже значительные потери, поскольку наши виноградники находятся в Савиньи и в Шамболь Мюзиньи, и они пострадали сильно. Пока нам трудно дать прогноз по винограду, который мы покупаем у своих виноградарей. Здесь, прежде всего, возникает вопрос по спросу и предложению. Например, в Мерсо проблема заключается в том, что винограда там собрали мало и из-за этого подняли цены почти в два раза. В результате руководство Henri de Villamont приняло решение в этом году не выпускать Мерсо. Объясняется это тем, что на входе в Россию цена за бутылку составит 50 евро – это нереально продать.

Мы потеряли около 40% винограда в Шамболь Мюзиньи. И понятно, что многие партнеры, у которых мы раньше могли купить виноград, оставляют этот виноград для себя. Таким образом, пропорционально уменьшается и предложение на рынке.

– Как в результате могут увеличиться цены?

– На протяжении нескольких винтажей мы выступаем как среднее звено между виноградарями, которые продают виноград, и как продавцы для экспортеров. Наши партнеры сегодня не готовы к повышению цен, и нам бы тоже хотелось избежать этого. Но с другой стороны, нам как покупателям винограда повышают цены, к которым рынок еще не готов. В результате производители прибегают к крайним мерам, когда они не выпускают вина вообще.

– А какой категории – неогоциантам или рекольтантам Вы можете отнести Henri de Villamont?

– Структура бургундских виноделен и доменов такова, что виноделы, которые работают с собственным виноградом, составляют очень небольшую часть. Остальные же в большинстве своем выступают как неогоцианты, покупая

БЕНУА БРЮО: НАШИ ПАРТНЕРЫ СЕГОДНЯ НЕ ГОТОВЫ К ПОВЫШЕНИЮ ЦЕН



либо виноград, либо вино. У Henri de Villamont есть 10 га своих виноградников, что по бургундским меркам достаточно много. Но при этом мы закупаем весьма крупные объемы винограда у производителей. Если раньше у нас была отдельная маркировка бутылок, где мы отдельно маркировали вина из собственного или покупного винограда, то с 2007 года мы решили сделать единые этикетки для всех своих вин. Наши отношения с виноградарями вы-

деланное тихое вино, проводят вторичную ферментацию и продают это вино под своей маркой.

– Принадлежащие Henri de Villamont 10 гектаров – это один участок или несколько?

– Это несколько участков, которые находятся в разных районах Бургундии. Один из них находится в Савиньи-ле-Бон, как раз напротив этого исторического крыла Савиньи. Раньше здесь

– Какие объемы вина выпускает сегодня Ваша винодельня?

– В среднем мы производим около 350 тыс. бутылок. Эти объемы варьируются год от года плюс-минус 20% в зависимости от урожая. При этом порядка 30–35% вина мы делаем из собственного винограда, 95% которого составляют красные сорта.

– Какой объем Ваших вин реализуется в России?

– Среди наших рынков сбыта Россия занимает 3-е место. А на первых двух местах находятся США и Япония. Если же говорить в целом по всей Бургундии, то Россия там замыкает десятку, занимая 9–10-е место.

– На рубеже XVIII–XIX веков в Вашем хозяйстве французский архитектор Леонс Буке построил винный завод, который считался уникальным достижением своего времени. Как сегодня задействуется историческое здание? Оно по-прежнему участвует в процессе производства или переориентировано под культурные и туристические опции?

– Да, здесь была своя винодельня, которой владел Клод Бужон. Собственно, он и сохранил за собой виноградники и модифицировал винодельню, которую в 1964 году приобрела швейцарская компания «Шенк». Они, в свою очередь, произвели там ребилдинг, оставив только старые стены, а все оборудование было заменено на новое. Сейчас в этом здании находятся винодельня и офис.

Кроме того, в старом здании мы обустроили гостевой дом на 9 комнат. Благодаря близости виноградников мы проводим экскурсии по самому винограднику, по терруару, заканчивая экскурсию уже на самой винодельне дегустацией старых винтажей. Там же мы проводим и гастрономические курсы. Пока мы работаем в закрытом режиме, для VIP-клиентов. Большинство из них – это американские и китайские туристы, которых привлекают наши винные погреба и экскурсии по виноградникам. Не исключено, что в следующем году мы также начнем работать и с более широким кругом посетителей.

– А что стало с Вашими старинными винными погребами? Они тоже по-прежнему в деле?

– Они находятся в Савиньи-ле-Бон и это самые крупные погреба в Бургундии за пределами Бона – их площадь составляет 4000 кв. метров. Сейчас они используются для хранения наших вин. Единственно там находятся 4 тыс. бочек по 228 литров каждая.

– Ваш сайт на реконструкции. Когда он откроется и чем вызвана эта реконструкция? Может быть, появится и русскоязычная версия?

– В декабре у нас выйдет новая, более современная версия сайта, открытая в том числе для публикаций винных блогеров. И он будет управляться непосредственно Анри де Виллямон. Раньше же поддержкой сайта занималась и полностью занималась швейцарская компания «Шенк». Также там ожидается появление свежих новостей, более актуальной информации о винодельне, подробной информации об энотуризме. Сайт будет работать на двух языках: английском и французском.

– Насколько активно представители Shcenk вмешиваются в управление Henri de Villamont?

– Здесь у нас довольно большая свобода действий в рамках холдинга. Понятно, что несколько раз в год мы готовим финансовые отчеты о состоянии дел, но в остальном мы довольно самостоятельны. В оперативное управление, в винодельческие и агрономические дела представители «Шенк» не вмешиваются.

– Известно, что Ваши вина побеждают в различных конкурсах, рейтингах. Какие оценки и награды Вам наиболее важны?

– Есть критика, которая важна для какого-то определенного рынка. Например, для американского – это Decanter, Hachette des vins – для внутреннего рынка Франции. И, конечно же, критика облегчает выход на рынок. Например, в Канаде госмонополия на вино, и на каком-то тендере мы получаем преимущество благодаря своему рейтингу. Среди наиболее важных оценок – 95 баллов по Decanter. Наше Clos de Vougeot получило 19 из 20 баллов и было признано лучшим Clos de Vougeot винтажа 2006.

– Каким Вы видите будущее виноделия в Бургундии?

– Здесь трудно давать прогнозы, но в последнее время в Бургундии наметился определенный тренд на минеральность и свежесть вин. Однако многое зависит от циклов погоды и изменения климата. Например, если глобальное потепление, которое уже сейчас сказывается на качестве вин, будет продолжаться, то тренд на свежесть вин сохранится.

Интервью подготовлено при содействии компании «Центробалт».

Рейтинг вин Henri de Villamont по оценке журнала Decanter

Henri de Villamont, Meursault Premiers Crus 2010 Caillerets – 95.
Henri de Villamont, Caillerets, Meursault 1er Cru, Burgundy, 2010 – 93.
Henri de Villamont, Les Chatelots Chambolle-Musigny 1er Cru 2014 – 93.
Henri de Villamont, Blagny, Meursault 1er Cru, Burgundy, 2010 – 90.

строены таким образом, что мы можем контролировать качество винограда, с которым мы работаем непосредственно на самом винограднике.

– То есть быть неогоциантом в Бургундии вполне престижно?

– Как я уже говорил, большинство виноделов в Бургундии работают как неогоцианты. Есть даже такие, у кого нет собственных виноградников, но они делают все свое вино на покупном винограде. Это уже вопрос о репутации. В Бургундии мы видим неогоциантов разного качества: таких, которые покупают уже готовое бутылкованное вино и наклеивают на него свою этикетку, и таких, кто в течение всего цикла выращивания винограда отслеживает качество, помогая своим виноградарям вместе с агрономами, и консультирует их по тем работам, которые нужно провести. В результате различия между неогоциантами и доменами где-то стираются. Неогоциант – это один из терминов, который включает в себя достаточно широкий спектр явлений. Похожим образом обстоят дела и в Шампани. Есть полностью самостоятельные дома, есть крупные предприятия, которые покупают полностью

было два домена, которые швейцарская компания «Шенк» купила и объединила в 1964 году. Тогда же появилось название нашей винодельни. Ее назвали в честь рыцаря Мальтийского ордена Анри де Виллямона, который жил в Савиньи. Это было исторически обоснованное решение.



AUTOCHTONA 2017

В БОЛЬЦАНО НАЗВАЛИ ЛУЧШИЕ АВТОХТОННЫЕ ВИНА ИТАЛИИ



Выставка Autoctoni che passione! назвала победителей, которыми стали вина из Пьемонта, Венето, Эмилии-Романьи, Марке и Альто-Адидже. 6 лучших из более чем 70 финалистов. Специальный приз Speciale Terroir получило вино Schiava Sonntaler 2015 винодельни Cantina Cortaccia.

Выставка проходила по случаю 13-го национального форума автохтонных вин в Больцано. Никогда ранее не была еще типичная продукция микротерриторий лейтмотивом мероприятия.

Награда «Лучшее красное» – у Valpolicella Ripasso DOC San Giacomo урожая 2014 компании Villa Mattielli. «Лучшее белое» тоже получает северянин Colli Tortonese Doc Timorasso Cantico 2014 хозяйства Giovanni Daglio. «Лучшее сладкое» производит Cascina Gilli, конкретно – Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc Gilli 2015, которое участвовало впервые.

Эмилия-Романья представлена классическим Millesimato 2012, винодельня Cantina della Volta – «Лучшее игристое». Marche Rosato IGT Pinkonero 2015 компании Angeli di Varano – «Лучшее розовое», в то время как приз Speciale Terroir присуждается обычно марке, наилучшим образом представляющей особенности винограда эталонной территории. Побеждает Южный Тироль – благодаря Schiava Sonntaler 2015 винодельни Cantina Cortaccia.

«Как всегда, этот тур по Италии автохтонных сортов очень затягивает многими новыми особенностями и сюрпризами, – комментирует Пьерлуиджи Горгони, журналист Spirito diVino и координатор фестиваля, – некоторые очень редкие, такие как Incrocio Bruni, la Momasca и Sciaglin Spumante, я думаю, что я попробовал их здесь в первый раз».

В конце главный редактор Doctor Wine и председатель жюри Стефания Винчигуэрра отметила: «Здорово прикоснуться



к огромному разнообразию итальянского винного наследия, а также видеть, что многие малые производители выбрали «трудные» сорта, лишь бы выявить особенности их зоны. Это путь, по которому должно идти, чтобы про-

известить лучшее из сырья, которое еще только требует тщательного изучения».

В жюри, кроме Винчигуэрра и Горгони, были: Андреа Галанти, Лучший сомелье Италии 2015, Йохен Эрлер, судья на Международном конкурсе Wine & Spirit, Филиппо Гастальди, сомелье и консультант Vinarius, а также Джузеппе Каррус из Gambero Rosso. В Больцано же винные события продолжились: в рамках Vinea Tiroloensis главными действующими лицами были виноградари Южного Тироля, в четверг, 27-го, винный салон был посвящен винам из винограда сорта Lagrein из Южного Тироля.

AUTOSHTONA 2016 В ЦИФРАХ

- Более 1200 посетителей**
- 46 аккредитованных СМИ**
- 60 стендов для дегустации**
- 120 винных компаний**
- 480 вин из 15 регионов Италии**

TAORMINA GOURMET ВЫБРАЛА 25 СИЦИЛИЙСКИХ ВИН-ПОБЕДИТЕЛЕЙ



Лучших из более чем 200 участников отобрала международная комиссия экспертов конкурса Sicilian Wine Awards под председательством Doctor Wine Даниэле Чернилли. Однако лучшими стали только 25 из них.

Taormina Gourmet растет и становится одним из наиболее важных винных событий на юге Италии. Многие производители уже участвовали в четвертом конкурсе (более 160). Вина в основном производят DOC Sicilia, DOC Etna, DOCG Cerasuolo di Vittoria, IGT Terre Siciliane.

На церемонии награждения региональный советник по сельскохозяйственной политике Антонелло Краколи подчerkнул, что сицилийское вино, несмотря на вековую историю, справляется со своей ролью благодаря динамичному образу. В течение многих лет оно употреблялось в сочетании с другими, сегодня же стоит особняком и получает внимание, которого заслуживает. Подобные инициативы, соединяющие международные марки и наши на одной арене, помогают компаниям, которые выбрали путь раскрытия индивидуальности.

«Мероприятия текущего года, напри-

мер, дегустация вин без сульфитов с Риккардо Котарелла и шампанского «Вдова Клико» до проб продукции Вальтера Массы и Бруно Веспа, – объясняет Фабрицио Каррера, куратор события и директор Cronachedigusto.it, – являются признаком жизнеспособности, которую виноделие демонстрирует на юге. Taormina Gourmet растет, учитывая тенденции рынка и привлекая международных гостей, которые могут внести вклад в развитие отрасли».

Присутствовали также 30 мини-пивоваров, для которых провели дегустации, – поклонники были в восторге. Фабрицио Каррера, Мауро Риччи из Kuaska Instituut, Лоренцо Дабове, также известный как Kuaska, и Луиджи д'Амелио (Schigi), стояли у руля дегустаций.

Большое пространство выделили для кулинарных шоу некоторых поваров, которые представляют новую волну итальянской кухни: Дэвид Гуидара, Сальваторе Викари и Дарио Ди Либберто. К ним присоединились уже хорошо зарекомендовавшие себя Паоло Баррале, Лука Аббруццино и Паскуале Торренте. Успех имел большой дегустационный стенд с сицилийскими деликатесами, наряду с которыми были представлены флаги итальянского производства – Пармиджано Реджано и бальзамический уксус из Модены.

СПИСОК ПОБЕДИТЕЛЕЙ

DOC ETNA BIANCO

1. Doc Etna Bianco Superiore Pietramarina 2012 Benanti
2. Doc Etna Calderara 2014 Cottanera
3. Doc Etna Bianco Muscamento 2014 Fischetti

DOC ETNA ROSSO

1. Doc Etna Rosso Riserva Zottorinoto 2012 Cottanera
2. Doc Etna Rosso Feudo di Mezzo 2014 Altamura Cusumano
3. Doc Etna Rosso Akraton 2011 Giovi

DOC ETNA ROSATO

1. Doc Etna Rosato Piano dei Daini 2014
2. Doc Etna Rosato Erse 2015 Tenuta di Fessina
3. Doc Etna Rosato Muscamento 2014 Fischetti

DOC SICILIA GRILLO O CATARRATTO

1. Doc Sicilia Lauci 2015 Baglio del Cristo di Campobello
2. Doc Sicilia Benede Catarratto 2015 Alessandro di Camporeale
3. Doc Sicilia Catarratto del Masso 2015 Feudo Montoni

DOCG CERASUOLO DI VITTORIA

1. Docg Cerasuolo di Vittoria Classico 2012 Poggio di Bortolone
2. Docg Cerasuolo di Vittoria Classico 2014 Gulfi
3. Docg Cerasuolo di Vittoria Classico Don Vice 2013 Gurrieri

DOC SICILIA NERO D'AVOLA

1. Doc Sicilia Sagana 2014 Cusumano
2. Doc Sicilia Lupatri 2014 Baglio del Cristo di Campobello
3. Doc Sicilia Don Antonio 2013 Morgante

MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'-PREZZO

Doc Sicilia Catarratto Antisa 2015 Tasca d'Almerita

IGT TERRE SICILIANE BIANCO

1. Igt Terre Siciliane Zibibbo 2015 Mandrarossa
2. Igt Terre Siciliane Catarratto 2015 Stoccatello
3. Igt Terre Siciliane Zafara Catarratto 2015 Baglio Oro

IGT TERRE SICILIANE ROSSO

1. Igt Terre Siciliane San Basilio 2014 Riofavara
2. Igt Terre Siciliane Effe Emme 2013 Zisola
3. Igt Terre Siciliane All'aria Nero d'Avola 2012 Casale

СОБЫТИЯ



Paglieri, Tecce и Ridolfi стали лидерами L'Espresso 2017

Новое руководство «Вина Италии 2017 года» издательства L'Espresso в качестве основных направлений своей работы рассматривает три различных рейтинга, упорядоченных по ценности, а не по баллам. Компании Paglieri, Tecce и Ridolfi заняли первое место в соответствующих классификациях: «100 вин, готовых к употреблению», «100 вин для выдержки», «100 вин, рекомендованных к приобретению».

16-е издание радикально обновлено: теперь оно более избирательно, содержательно, динамично, выверено и реализовано больше для любителей, а не экспертов и инсайдеров.

Кураторы нового гида Андреа Гриньяффи и Антонио Паолини в качестве основных направлений своей работы выбрали три различных рейтинга: отличные вина, которые можно с удовольствием откупорить прямо после прочтения справочника; вина, которые предназначены для употребления по прошествии времени; вина с лучшим соотношением качества и цены.

Ядро руководства составляет перечень лучших вин престижнейших марок (более 120), упорядоченных по регионам, каждая сопровождается резюме с основными особенностями происхождения. Точен и лаконичен раздел, посвященный компаниям: представлены в алфавитном порядке только вина из трех рейтингов. Завершают картину данные, посвященные хранению и обслуживанию, сочетаемости, а также глоссарий для тех, кто с любопытством подходит к миру вина и хотел бы углубить свои знания. Пятьдесят лучших из каждого рейтинга были доступны для дегустации в день презентации справочника, которая состоялась 20 октября во Флоренции.

Подробнее о лучших винах L'Espresso 2017: provina.ru.

НОВОСТИ

**В Кисловодске
представили
«Молодое вино»**

21 октября в Кисловодске состоялась выставка-ярмарка «Молодое вино», собравшая виноградарей, туристов и местных жителей со всего региона.

Выставка «Молодое вино» впервые прошла не в винодельческом районе, а в курортном Кисловодске. Свою продукцию демонстрировали около 30 организаций Ставропольского края – от известных на всю страну флагманов, таких как легендарное АО «Прасковейское», до личных крестьянско-фермерских и подсобных хозяйств. В ярмарке также участвовали представители федеральных торговых сетей – ЗАО «Тандер», ООО «МЕТРО Кэш энд Керри», X5 RetailGroup, ООО «Закрома» и др.

Ставропольское вино из винограда, выращиваемого в Левокумском, Буденновском районах, хорошо известно в России. В Ставрополье производится четверть российского коньяка, 10% вина и 5% шампанского – всего 5 млн декалитров вина и винных напитков в год. Регион занимает четвертое место в России по площадям, занятым лозой, – это более 7 тысяч гектаров, с которых собирают 30 тысяч тонн ягод. Сейчас виноделие в крае обретает «второе дыхание»: ежегодно здесь закладывается до 230 га виноградников, чтобы в итоге увеличить площади виноградников втрое.

Как сообщил министр сельского хозяйства Ставрополя Владимир Ситников, виноградарство – единственная отрасль, которая поддерживается в рамках краевого законодательства. 80% затрат на закладку виноградников, работы по уходу до начала периода плодоношения – это примерно три года – компенсируются совместно с Минсельхозом РФ. Власти края уверены, что необходимо поддерживать своего производителя и делать вино из собственного качественного сырья, а не из завезенного из Аргентины, ЮАР или Чили.

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ ЮБИЛЕЙНОГО,
30-го ИЗДАНИЯ VINI D'ITALIA 2017
СОСТОЯЛАСЬ В МОСКВЕ**

23 ноября 2016 года, в рамках Tre Bicchieri World Tour 2016/2017, итальянский мультимедийный холдинг Gambero Rosso представил в Москве уникальную коллекцию лучших итальянских вин, удостоенных наивысшей оценки Tre Bicchieri («Три бокала») в издании Vini d'Italia 2017 года.

Открывая московскую дегустацию, президент Gambero Rosso Луиджи Салерно (Luigi Salerno) с удовлетворением отметил, что уже 10 лет Gambero Rosso знакомит российских специалистов с выдающимися винами Апеннинского полуострова. И в этом году он рад представить производителей, отмеченных высшими оценками в 30-м, юбилейном издании Vini d'Italia 2017, презентация которого состоялась в Риме 29 октября 2016 года.

Ведущий эксперт холдинга Элеонора Гуэрини (Eleonora Guerini) в своем выступлении отметила, что за 30 лет выросло не только количество, но и качество итальянских вин, с лучшими из которых ежегодно знакомятся российские специалисты на дегустациях и мастер-классах в Москве. Она подчеркнула, что новинкой этого года является участие в дегустации Консорциума по защите вина Просекко DOC, которое за последние 15 лет превратилось из малоизвестного в самое продаваемое вино на планете. И поскольку на этой презентации присутствуют лучшие представители итальянского виноделия, то всем профессионалам предоставляется редкая возможность не только продегустировать сами вина, но и проконсультироваться с производителями по любым вопросам, касающимся виноделия.

Директор Московского представительства ИЧЕ (ICE) Пьер Паоло Челесте (Pier Paolo Celeste) приветствовал всех гостей московской презентации и поблагодарил за приглашение на этот замечательный праздник – 30-летие



винного гида. Он отметил, что самому ИЧЕ в этом году исполняется 90 лет. По словам господина Челесте, Италия занимает первое место в мире по производству вина. И приятно отметить тот факт, что российские потребители уделяют особое внимание итальянскому вину. Это связано также с огромным интересом россиян к культуре и традициям Италии. В 2017 году ИЧЕ планирует организовать еще больше мероприятий и дегустаций, посвященных винам Апеннинского полуострова. Учитывая большой интерес к итальянской кухне и итальянским ресторанам, которые в последнее время открываются по всему миру, господин Луиджи Салерно рассказал о новой инициативе Gambero Rosso – гида по лучшим зарубежным итальянским ресторанам. Команда экспертов под руководством господина Лоренцо Руджери (Lorenzo Ruggeri) уже работает над выпуском первого издания.

Сам Лоренцо в своем выступлении отметил, что итальянское вино популярно во всем мире и итальянская кухня переживает золотой век. Изучив итальянские рестораны Москвы, команда специалистов Gambero Rosso определила список лучших, которым в торжественной обстановке были вручены почетные дипломы TOP Italian Restaurants in Moscow.

Почетный диплом «Лучшая пиццерия в Москве» вручена знаменитому

шеф-повару Валентино Бонтемпи (Valentino Bontempi) – создателю Pinzeria by Bontempi. Лучшим сомелье признан Алексей Соболев из «Семифреддо» – старейшего итальянского ресторана, в котором представлено более 700 позиций вин практически из всех регионов Италии. Лучшим шеф-поваром назван Эмануэль Манжилло (Emanuele Mongillo) из ресторана Balzi Rossi.

В завершение церемонии Дмитрий Федотов отметил, что Gambero Rosso уже 10 лет радует нас в России своими профессиональными мероприятиями – дегустациями, мастер-классами, и поздравил команду Gambero Rosso с юбилеем.

Помимо традиционной круговой дегустации, в которой приняли участие 57 производителей из Альто-Адидже, Апулии, Базиликаты, Венето, Калабрии, Лацио, Ломбардии, Марке, Тосканы, Пьемонта, Сицилии, Фриули-Венеции-Джулии и Эмилии-Романьи, прошли мастер-классы, посвященные знаменитым игристым винам Просекко, а также специальным премиям гида.

Конечно же, семинар «Специальные премии» сорвал овации взыскательной профессиональной аудитории, ведь на нем были продемонстрированы жемчужины итальянского виноделия. Из всех вин, получивших в этом году титул «Три бокала», были

выбраны самые лучшие в категориях «Белое вино года», «Красное вино года», «Игристое вино года», «Сладкое вино года», «Идеальное соотношение цена-качество». Также были названы победители в номинациях «Винодельня года», «Прорыв года», «Виноградарь года», «Разумное природопользование». Все эти интересные вина и стали основой дегустационного сета. Мастер-классы провели ведущий эксперт холдинга Элеонора Гуэрини и бренд-амбассадор Gambero Rosso в России Дмитрий Федотов.

В юбилейное издание знаменитой винной энциклопедии Vini d'Italia 2017 вошла информация о 2400 винодельческих предприятиях и 22000 винах. 429 вин были навечно вписаны золотыми буквами в историю и были приняты в элитарный клуб итальянского виноделия, завоевав заветные «Три бокала». Более того, итоговый список лучших включает 88 биологических вин и 88 вин стоимостью ниже 15 евро.

Об активном интересе к лучшим итальянским винам свидетельствует тот факт, что юбилейный московский раунд Tre Bicchieri World Tour 2016/2017 посетили более 2000 владельцев винных бутиков, представителей торговых сетей, виноторговых компаний, а также сектора HoReCa из Москвы, Санкт-Петербурга, Белгорода, Брянска, Владимира, Волгограда, Воронежа, Геленджика, Екатеринбурга, Ижевска, Калуги, Кирова, Костромы, Курска, Магнитогорска, Нижнего Новгорода, Оренбурга, Ростова-на-Дону, Саратова, Тамбова, Твери, Тольятти, Тулы, Ульяновска, Челябинска, Ярославля, Краснодарского края, Ростовской области, Республики Адыгея, Республики Крым и других городов России, а также специалисты из Беларуси, Италии, Испании, Швейцарии и других стран.

По словам представителей холдинга Gambero Rosso, 30-е, юбилейное издание винного гида Vini d'Italia будет способствовать более активному продвижению итальянских вин в России. По мнению специалистов, московская остановка тура Gambero Rosso Tre Bicchieri стала знаковым событием года, ведь посетители смогли познакомиться с самыми отменными и редкими винами, пообщаться напрямую со знаменитыми винными экспертами и виноделами, окунуться в атмосферу Италии, и, наконец, поздравить Gambero Rosso с 30-летним юбилеем.



RUSSIAN
HOSPITALITY®
AWARDS

III ЕЖЕГОДНАЯ ВСТРЕЧА И ЦЕРЕМОНИЯ
НАГРАЖДЕНИЯ ЛУЧШИХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ
ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА РОССИИ

МОСКВА | ФЕВРАЛЬ 2017

Открыт прием заявок на участие -
выбираем лучшие отели России!
www.hospitalityawards.ru

Выставка продуктов
питания и напитков

interfood
ST. PETERSBURG

19–21 апреля 2017
Санкт-Петербург,
КВЦ «ЭКСПОФОРУМ»

Забронируйте стенд

interfood-expo.ru

Организаторы:



+7 (812) 380 60 04/00
food@primexpo.ru

12+