

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 10 (27)  
ДЕКАБРЬ 2018

### НОВОСТИ



#### Российские сомелье примут участие в «Лиге Чемпионов 2018»

12 декабря 2018 года в отеле «Эмеральд» в Санкт-Петербурге, в рамках конкурса сомелье «Лига чемпионов 2018» состоится винный салон. Коллекции своих вин и напитков представят компании – спонсоры и партнеры конкурса. Генеральные спонсоры проекта – «Усадьба Дивноморское» и Завод шампанских вин «Новый Свет».

Свои вина представят компании: L-Wine, Fort, Alma Valley, Pernod Ricard Rouss (бренд Campo Viejo) Simple, «Центробалт», «Ладога», «Игристые Вина».

На салоне будет работать стенд AWMB, где будет представлена коллекция австрийских вин из ассортиментных портфелей российских импортеров: L-Wine, «Центробалт», «Ладога», «Форт». Бокалы для семинаров предоставлены брендом Chef&Sommelier.

Компании – спонсоры и партнеры конкурса проведут ряд семинаров: **Семинар-дегустация вин Campo Viejo.** 12:00 – 13:30 зал «Агат» (2-й этаж) Ведет семинар Теодора Ивин, бренд-амбассадор Campo Viejo. **Семинар-дегустация от хозяйства «Усадьба Дивноморское».** 14:00 – 15:30 зал «Агат» (2-й этаж) Ведет семинар Олег Ничвидюк, главный винодел хозяйства. **«Сегодня и завтра итальянского виноделия» – семинар от компании Simple.** 16:00 – 17:30 зал «Агат» (2-й этаж) Ведет семинар вице-президент компании «Симпл» Анатолий Корнеев. **Время работы салона 12 декабря: 13:30 – 17:30.** Проход гостей осуществляется до 16:00. **Регистрация на посещение выставки-салона вин «Лига Чемпионов»:** <http://www.imperiavkusa.ru/Sommelier/LS/index.html>



## ХОСЕ ЛУИС ЛАПУЭНТЕ САНЧЕС: «ЗА МИНУВШИЕ 10 ЛЕТ ЭКСПОРТ ВИН РИОХИ ВЫРОС В 8 РАЗ!»

2018 год стал для Консорциума DOCa Rioja настоящим революционным. В течение этого времени было принято столько новых решений и изменений, сколько, наверное, не принималось с момента создания этого объединения. Чтобы избежать каких-либо искажений в толковании предпринятых реформ, газета Wine Weekly обратилась за разъяснениями напрямую к генеральному директору Консорциума DOCa Rioja Хосе Луису Лапуэнте Санчесу.

– Сеньор Лапуэнте, вы довольны результатами импорта вин Риохи в Россию? Или показатели могли бы быть выше?

– Поскольку мы привезли к вам в 2,5 раза больше винодельческих хозяйств, чем в прошлый раз, то рассчитываем на более высокий результат. Хотя на самом деле мы довольны и тем, что уже достигнуто. По объему импорта вин Риохи Россия сегодня находится на 8-м месте.

(Продолжение на стр. 2.)



### ОТКРЫТА РЕГИСТРАЦИЯ НА МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС «ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2019»

На сайте Черноморского Форума Виноделия ([www.blackseawine.ru](http://www.blackseawine.ru)) открыта регистрация образцов на международный дегустационный конкурс вин и крепких спиртных напитков на основе виноградного сырья «Вина Черного моря 2019». Этот популярный в регионе конкурс традиционно проводится на полях ЧФВ по стандартам OIV.

В 2019 году конкурс состоится в Сочи 1–3 июля в преддверии начала работы VI Черноморского Форума Виноделия, который пройдет также в Сочи 5–7 июля 2019 г.

Дегустационная комиссия конкурса состоит из ведущих экспертов стран региона – Азербайджана, Армении,

Болгарии, Греции, Грузии, Молдавии, России, Румынии, Сербии, Турции, Хорватии и др. Председатель комиссии – Станимир Стоянов (председатель Союза энологов Болгарии). Конкурс «Вина Черного моря» поддерживает принцип региональной представительства. В жюри традиционно приглашаются дегустаторы, представляющие винодельческие культуры стран Черноморского региона и Балкан.

Международный дегустационный конкурс «Вина Черного моря 2019» проводится в следующих 11 категориях в соответствии со стандартами OIV по резолюции 332A/2009:

- 1) Белые вина урожая 2017 г. и младше.
- 2) Белые вина урожая 2016 г. и старше.
- 3) Красные вина урожая 2017 г. и младше.
- 4) Красные вина урожая 2016 года и старше.
- 5) Розовые вина.

- 6) Игристые вина (белые, розовые и красные): классический метод производства.
- 7) Игристые вина (белые, розовые и красные): резервуарный метод производства.
- 8) Природно-полусладкие и природно-сладкие вина (белые, розовые и красные).
- 9) Ликерные (крепленые) вина (белые, розовые и красные): портвейн, херес, мадера, марсала, малага, кагор и др.
- 10) Крепкие спиртные напитки на основе виноградного сырья (выдержка менее 6 лет): коньяк, бренди, дивин, метакса, ракия, чача, граппа, палинка и др.
- 11) Крепкие спиртные напитки на основе виноградного сырья (выдержка не менее 6 лет): коньяк, бренди, дивин, метакса, ракия, чача, граппа, палинка и др.

(Окончание на стр. 2.)

### СОБЫТИЯ

#### ГОЛИЦЫНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ РОССИЙСКИХ ВИН

#### «Голицынский фестиваль» переезжает в Санкт-Петербург

15 декабря в Санкт-Петербурге, в пространстве «Наутилус» на Васильевском острове, состоится Голицынский фестиваль российских вин, организованный компанией «КИТМЕДИА».

Голицынский Фестиваль, с успехом проходивший два сезона подряд в Москве, отправляется на «гастроли» в Северную столицу, чтобы представить взыскательному вкусу петербургской публики лучшие образцы российского виноделия. Концепция фестиваля остается прежней: открытое общение виноделов, профессионалов рынка и потребителей – это лучший способ убедить общество в актуальности и состоятельности явления под названием «российское виноделие».

Вот что говорит организатор фестиваля, руководитель «КИТМЕДИА», Юрий Юдич: «Санкт-Петербург успешно оспаривает звание «винокультурной» столицы. Здесь работают элитные винные школы, генерируются победители конкурсов сомелье, стартуют инновационные проекты в «хорее» и ритейле. Выступить перед столь искушенной аудиторией – большая ответственность, и российское виноделие принимает вызов. Питер, мы идем к вам!»

Одну из задач «питерской миссии» Голицынского фестиваля организаторы видят в промоуэн для петербургской NoReCa. Вот что говорит один из организаторов фестиваля, президент Федерации рестораторов и отельеров России Игорь Бухаров: «Санкт-Петербург – это «туристические ворота» России. Тем обиднее, когда во многих заведениях Северной столицы на вопрос о российских винах официанты и сомелье лишь пожимают плечами. Мы должны убеждать питерских рестораторов брать русское вино в карту.

А лучший способ убедить – это дать попробовать!»

(Окончание на стр. 3.)

## НОВОСТИ

Российские виноделы  
блеснули в Гонконге

С 8 по 10 ноября в Гонконге состоялся самый престижный в Азии винный конкурс Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition (HKIWSC). Российские винодельческие предприятия получили здесь немало наград.

Дегустационный конкурс на Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition проводится в 2 этапа: слепая дегустация и технологический анализ качества предлагаемых образцов. В состав жюри входят признанные мировые эксперты в индустрии спиртных напитков, преподаватели винных школ, импортеры, критики. Победители конкурса получают маркетинговую поддержку – им организуют рекламные акции, дегустации на профильных мероприятиях Азии и проч.

В этом году на HKIWSC продукция компании «Кубань-Вино» получила 7 медалей. «Серебро» досталось винам с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов. Санджовезе», «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань Гранд Селект Блан», «Нектар десертный выдержанный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв 2015», «Кубань» сухое белое «Высокий Берег. Мюллер-Тургау». Бронзовыми медалями отмечены выдержанное сухое белое вино «Шардоне. Шато Тамань Резерв 2016», «Портвейн Кубанский выдержанный белый. Шато Тамань Резерв 2015», вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань Гранд Селект Руж 2017».

6 медалей достались винам завода «Массандра»: «серебром» наградили «Портвейн красный Южнобережный», «Мускат белый Южнобережный» и «Пино-Гри Ай-Даниль», «бронзой» – «Херес Массандра», «Мадера Массандра» и «Мускат позднего сбора».

(Продолжение, начало на стр. 1.)

И мы считаем это показателем того, что российские потребители высоко ценят наши вина. Для нас российский рынок очень важен, и все, что происходило на нем в последнее время, мы оцениваем положительно. При этом мы надеемся, что в будущем возможностей появится еще больше. В целом за минувшие 10 лет экспорт наших вин вырос в 8 раз. По росту рынка в денежном выражении мы занимаем 2-е место в мире после Италии – только за первое полугодие нынешнего года эти цифры выросли на 30%.

– Расскажите об изменениях в регламентах для вин категории «Резерва» и для белых вин. Какие объемы выпуска здесь ожидаются?

– Для вин «Резерва» время выдержки осталось прежним – 36 месяцев, или 3 года. Изменения коснулись минимального срока: он теперь составляет 1 год в бочке и минимум 6 месяцев в бутылке. Если винодел соблюдает это требование, то оставшиеся 18 месяцев он может распределять периоды выдержки в бутылке и бочке на свое усмотрение – в соответствии со своими представлениями о прекрасном. Тем самым он получает больше свободы. Но при этом принятие минимальных сроков выдержки в бочке и в бутылке позволит привести к «общему знаменателю» вина категории «Резерва», чтобы не обманывать ожиданий конечного потребителя.

Что касается белых вин, то к трем разрешенным сортам винограда было добавлено еще 6: совиньон блан, шардоне и вердехо (он причисляется к международным сортам, потому что с точки зрения региона является для нас внешним) и 3 автохтонных сорта – матурана бланка, туррунтес (turruntés de Rioja) и темпранильо бланко. То есть сегодня разрешено использовать 9 сортов винограда. Общая площадь виноградников под белые вина увеличилась примерно на 2 тыс. га, 700 га были отведены под темпранильо бланко и 300 га – под виноград виура. Все остальные сорта занимают около 1,3 тыс. га, но сюда не входит сорт виура – он у нас идет отдельным пунктом. Общая же тенденция на мировых рынках такова, что к моносортным белым винам сегодня есть большой интерес.

– А что вы можете сказать о начале производства игристых вин?

(Окончание, начало на стр. 1.)

В соответствии с правилами проведения международных конкурсов вин OIV все образцы дегустируются вслепую и оцениваются по 100-балльной системе, в каждой категории награждаются не более 30% вин или крепких спиртных напитков от представленных на дегустацию образцов. В качестве оценочных листов используются таблицы OIV, разработанные Международным Союзом Энологов (UIO).

Медали конкурса присуждаются и в трех специальных номинациях:

**Открытие года** – специальная номинация, присуждаемая недавно созданной компании (работающей не более 10 лет) и впервые участвующей в конкурсе.

**Выбор покупателя** – специальная номинация, присуждаемая компании по формуле: сумма баллов трех лучших вин компании, умноженная на количество проданных литров этих вин и разделенная на сумму EW цен этих вин.

**Лучшее вино из автохтонного сорта** – специальная номинация,

## ХОСЕ ЛУИС ЛАПУЭНТЕ САНЧЕС: «ЗА МИНУВШИЕ 10 ЛЕТ ЭКСПОРТ ВИН РИОХИ ВЫРОС В 8 РАЗ!»



– В производстве игристых вин Риоха тоже решила концентрировать свои усилия на выпуске эксклюзивного продукта. Чтобы достичь более высоких показателей, чем у остальных DO (Vinos con Denominaciones de Origen – вина с наименованиями по происхождению), мы используем исключительно традиционный классический метод с минимальной выдержкой от 15 месяцев на осадке в бутылке. Для выдающихся винтажей выдержка составит 24 и 36 месяцев. Будут выпускаться белые и розовые игристые вина DOCa Риоха (Vinos con Denominaciones de Origen

Calificadas – вина с признанным наименованием по происхождению). В производстве вина такого высокого уровня сегодня заинтересованы только 9 хозяйств, и для них была создана отдельная категория. Выводить эту продукцию в массовое производство не планируется – она станет некой дополнительной «изюминкой», которую сможет предложить регион.

– Решение производить игристые вина было принято в прошлом году. Как появилась эта идея? И когда мы увидим в продаже первые игристые вина Риохи?

– Разговоры и обсуждения этой темы начались в кулуарах Регулирующего совета, куда входят производители винограда и собственники виноделен, еще в 2016 году. Риоха внимательно изучает все глобальные тенденции рынка и анализирует статистику. Мы выяснили, что рынок качественных игристых вин растет – как с точки зрения регионов (например, Шампань), так и отдельных наименований (просекко и проч.). Производители стали думать, как использовать такую тенденцию. Это как Алиса в Стране Чудес: «Почему мы так быстро бежим?» – «Чтобы остаться на месте». Но если нужно куда-то попасть, то надо бежать еще быстрее. Мы поняли, что производство игристых вин может стать еще одной «опорой», которая поддержит имидж Риохи и увеличит интерес к ней, в том числе на старых рынках. А вот выпускать на своей территории еще и каву, как выяснилось, не имеет смысла, несмотря на то что она может быть произведена в любой части Испании.

В итоге в 2016 году возникла идея, что Риоха начнет выпускать более качественные и дорогие вина – нишевой продукт с 15-месячной выдержкой в бутылке. Это привлечет еще больший интерес тех, кто давно пьет вина Риохи и уже установил с ними доверительные отношения. В 2017 году это направление было принято в качестве программы. Мы провели еще одно исследование, выявившее, какой цвет вина – белый, красный или розовый – наиболее востребован рынком, а также бутылки какого цвета особенно привлекают потребителей. Оказалось, что растет рынок розовых вин и вин прованского стиля – слабо окрашенных, так называемого лососевого цвета. А если это перспективно и интересно потребителю, значит, Риоха должна это дать, но только более высокого качества. Мы решили, что будем выпускать вина не только тихие, но и игристые.

(Окончание на стр. 3.)



Электронное издание:  
газета «Wine Weekly».

Регистрационное свидетельство  
ПИ № ту 78-01797 от 15.12.2015 года  
выдано Управлением Федеральной  
службы по надзору в сфере связи  
и массовых коммуникаций по СПб  
и Ленинградской области.  
Учредитель и издатель:  
ООО «Ритейл Медиа Групп».  
Главный редактор: Смирнов А. В.  
Адрес редакции: 199397,  
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,  
д. 31, корп.2, оф. 3.  
Телефон: (812) 967-16-54,  
e-mail: editor@provina.ru  
Распространяется бесплатно  
посредством e-mail рассылки  
участникам винного рынка.



## ОТКРЫТА РЕГИСТРАЦИЯ НА МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС «ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2019»

присуждаемая вину из автохтонного сорта, получившему самый высокий балл среди представленных на конкурс образцов.

Условия награждения:  
В соответствии со стандартами OIV установлены следующие виды наград:

**Большая золотая медаль:**  
не менее 92 балла.

**Золотая медаль:**  
85–91,99 балла.

**Серебряная медаль:**  
82–84,99 балла.

**Бронзовая медаль:**  
80–81,99 балла.

**Регистрация образцов на конкурс продлится до 15 июня 2019 г.**

**Для участия в конкурсе необходимо предоставить:** для вин – каждый образец в объеме не менее 3 бут. по 0,75 л или эквивалент; для крепких спиртных напитков – 2 бут. по 0,5 л

или эквивалент. Все образцы для конкурса должны быть предоставлены из коммерческой партии, предназначенной для продажи и составляющей не менее 1000 литров. В исключительных случаях, для микровиноделен, возможно предоставление образцов из меньшей партии, но составляющей не менее 100 литров. Все образцы должны быть представлены с этикетками. Если продукт был произведен специально для конкурса, к образцу должны прилагаться пояснительные документы, подтверждающие коммерческий статус партии.

Награждение победителей и призеров состоится во время церемонии закрытия VI ЧФВ 7 июля 2019 г.

Результаты конкурса широко освещаются на многочисленных партнерских русскоязычных и иностранных ресурсах и в социальных сетях и серьезно влияют на уровни продаж того или

ного вина, особенно на рынках, где хорошо знают русский язык (300 млн человек).

Информационными партнерами VI ЧФВ уже стали ведущие специализированные медиаресурсы отрасли – «ПРОВИНА», Wine Weekly, «Русская водка и вино», «КИТМЕДИА» (портал «АЛКОЭКСПЕРТ», журнал «НАПИТКИ», газета «БИРЖА»), бизнес портал «ЭКСПЕРТ», HoReCa, HoReCa-magazine, издательство «Пищевая промышленность», ROSFOOD.info, «ВИНОДЕЛ.РФ».

Участие в конкурсе «Вина Черного Моря 2019» для компаний – участниц VI ЧФВ является бесплатным.

Регистрационные формы для участия в VI ЧФВ и конкурсе «Вина Черного Моря 2019» представлены на сайте Форума [www.blackseawine.ru](http://www.blackseawine.ru)

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

Провели множество экспериментов, чтобы добиться минимального оттенка без потери вкусовой палитры, поработали над этикетками, формой бутылок. У нас уже используются не только традиционные этикетки и бордоские бутылки, но и «продвинутые», инновационные.

**– Решен ли вопрос о региональном делении и присвоении зон Pueblo? Если да, то сколько ожидается новых субзон, новых наименований Pueblo? И сколько у вас насчитывается выдающихся виноградников – Viñedos Singulares?**

– Решение уже принято. Известно, что в этом примут участие 143 бodega – они будут дополнительно указывать, в какой зоне находятся: Альта, Алавеса или Ориенталь. 40 из 144 муниципалитетов уже начали печатать новые этикетки и указывать на них эту информацию. Но такая возможность заинтересовала лишь тех, кто использует для производства вина высококачественные виноградники, расположенные не в пограничных зонах. Что касается выдающихся виноградников Viñedos Singulares, то сегодня мы насчитываем 97 вин с таких участков. Но на рынке эти вина пока не увидишь. Производители должны пройти сложный процесс сертификации, и не все захотят это делать. Когда они начнут получать сертификаты, такие вина станут постепенно появляться на рынке. Пока это только начало, задел на будущее – так же как и игристые вина, которых потребителю еще не видно, но работа над ними уже идет.

**– Совет директоров DOCa Rioja принял предложение о переименовании Rioja Baja в Rioja Oriental. Чем вызвана эта инициатива и состоит ли переименование?**

– Совет директоров консорциума Риохи в августе 2017 года решил использовать новую номенклатуру, которая будет регулировать в основном географическую индикацию. Это позволит избавиться от различного рода предубеждений по поводу качества или разнообразия вин, производимых на различных высотах берегов реки Эбро. Название было выбрано не случайно, чтобы избежать конфликтов со стороны других зон, а также снять вопросы, не касающиеся географического расположения. Пленарное засе-

дание Контрольной комиссии одобрило изменение названия Rioja Baja на Rioja Oriental, подчеркнув, что подавляющее большинство высказалось в пользу этого решения и ни одна ассоциация не была против него. Кстати, «Баха» (Baja) по-испански означает «низкое», и такое слово в названии может подтолкнуть кого-то к восприятию продукции нашего консорциума как низкокачественной.

заключается в том, чтобы о продукте знали как можно больше людей – это и есть основание для инвестирования столь крупной суммы. Мы фокусируемся на продвижении как в Испании, так и за рубежом. Напомню, сейчас Россия по объему рынка занимает для нас 8-ю позицию. Если мы продолжим работать в этом направлении, то «допрыгнем» до 7-й позиции, и это будет весьма позитивной тенденцией.

регионе. Ключевыми рынками для инвестиций в рекламу (согласно прогнозам, эти рынки будут расти) для нас являются Испания и США. И именно сюда будет направлено соответственно 2,77 и 2,74 млн евро – с акцентом на маркетинговую деятельность. А в отношении Дании и Голландии, вероятно, возникло недоразумение. Обе страны для нас действительно интересны (в основном Голландия, которая стоит у нас на 6-м месте), однако в этом году мы сфокусируем маркетинговое внимание на этих странах впервые.

**– Каких результатов планируете достичь на мировых рынках по итогам этого маркетингового года?**

– Наша главная цель – увеличить объемы продаж, повысить оценку нашей продукции со стороны покупателей и по-прежнему оставаться в числе самых востребованных в мире производителей качественных вин.

**– Руководство DOCa Rioja приняло новый слоган – Saber quién eres. Какая философия в нем заключена?**

– Слоган «Знай, кто ты есть» адресован всему миру. Он определяет наши самые значимые ценности: истоки, традиции, разнообразие, они же являются ключевыми в концепции новой рекламной кампании. Девиз Saber quién eres многозначен, в нем кратко изложены принципы и стремления, которые соединяют вино Риохи с конечными потребителями в аутентичной и доступной форме.

**– 2018 год стал для виноделов Риохи годом больших перемен. Как они повлияют на развитие консорциума? Каким вы видите будущее виноделия в Риохе в ближайшие 5–10 лет?**

– В Стратегическом плане по развитию Риохи на 2005–2020 годы сказано, что она вступает в новую эру, намереваясь укрепить свои лидирующие позиции в Испании и во всем мире как винодельческий регион, производящий вино высочайшего качества – традиционный, наиболее популярный ассортимент, который обеспечил престиж винам Риохи. Консорциум Риохи, несомненно, будет способствовать повышению значимости терруара и признанию его разнообразия, а также росту престижа винного региона и обогащению его духовной ценности.

## Виноградники Риохи



**– Принятые нововведения приведут к увеличению количества надписей на этикетке. Не пугает ли вас, что из-за большого объема дополнительной информации может потеряться основной бренд «Риоха»?**

– Не думаю. Мы убеждены, что нынешние категории являются основой правильного понимания классификации вин Риохи, и так всегда было. Мы также включим в этикетки географические названия, сертифицированные для предоставления потребителям дополнительной информации о происхождении вина.

**– Маркетинговый бюджет DOCa Rioja в 2018 году составил почти 16,5 млн евро. Из них 65% планируется направить на продвижение. Какие мероприятия намечено реализовать в этом направлении?**

– Склонность к покупке бутылки вина именно из Риохи является одной из самых высоких в мире. В России Риоха занимает 1-е место по сравнению с любым другим винным регионом. Задача

**– Сколько средств из этого бюджета планируется потратить непосредственно на продвижение нововведений DOCa – производство белых и игристых вин, продвижение вин Pueblo и Zona, а также Viñedos Singulares?**

– В настоящее время мы согласовываем последние детали, чтобы принять решения. Кроме того, мы разрабатываем новую глобальную концепцию под лозунгом Saber quién eres («Знай, кто ты есть»), формируя направление для нашей рекламы и видение того, как будут создаваться наши инновации.

**– В одном из пресс-релизов DOCa Rioja сказано, что маркетинговая компания будет направлена на 12 стран, но прежде всего на Данию и Голландию. Какие страны попали в список избранных? И почему такое внимание этим двум странам?**

– Цель Совета директоров – укрепить позиционирование вин Риохи на 12 основных рынках и сотрудничать в развитии винного туризма в

## ФРАНЧАКОРТА СТАНОВИТСЯ БЛИЖЕ!



**22 ноября в московском отеле Marriot Aurora и 23 ноября в отеле Sokos Hotel Palace Bridge в Санкт-Петербурге для туроператоров и журналистов двух столиц были проведены презентации туристических возможностей итальянской провинции Брешия, расположенной в области Ломбардия. На них были представлены новинки туристической отрасли в преддверии зимнего сезона, а также планы на будущее.**

В рамках обоих мероприятий, организованных итальянским консорциумом «Брешиатуризм» в сотрудничестве с ENIT, прошли рабочие встречи B2B, в которых с итальянской стороны приняли участие 20 компаний, представ-

ляющих горнолыжные и термальные курорты, отели класса люкс, а также туроператоры и DMC-компании, предлагающие отдых на озерах, инсентив-туры, культурно-познавательные и гастрономические программы.

На презентации выступили президент консорциума «Брешиатуризм» Марко Полеттини (Marco Poletтини), исполнительный директор этой же организации Грациано Пеннаккьо (Graziано Penacchio) и президент консорциума «ЛАГО ДИ ГАРДА Ломбардия» Франко Черини (Franco Cerini).

Рассказав о территории провинции Брешия, расположенной примерно в часе езды от Милана и в 1,5 часах езды от Венеции и являющейся второй по величине провинцией Ломбардии после Милана, выступающие особое внимание уделили ее природным достопримечательностям, таким как озеро Гарда и озеро д'Изео, а также сохранившимся на территории памятникам ЮНЕСКО. Франчакорта – одна из престижных винодельческих зон

Ломбардии, славящаяся производством игристых вин по классическому шампанскому методу, также принадлежит провинции Брешия.

В окрестностях Брешии проводится известная на весь мир гонка на старинных автомобилях Mille Miglia («1000 миль»), здесь же расположены горнолыжные курорты Понте-дильяно – Тонале (Pontedilegno-Tonale) и Альта Валле Камоника, а также всемирно известный термальный курорт в Сирмионе. Кроме того, в провинции Брешия имеются великолепные возможности для активного отдыха и занятий спортом.

Провинция имеет превосходную во всех отношениях инфраструктуру для развития международного туризма, более 700 отелей, среди которых 13 пятизвездочных и 132 четырехзвездочных, более 3000 резиденций, апартаментов и других принимающих структур.

В 2017 году регион посетило около 31 тысячи туристов из России, на

долю которых пришлось 110 тысяч ночевок, что на 24% больше, чем в 2016-м.

Добраться до провинции можно на регулярных рейсах Аэрофлота из Москвы в Милан (расстояние от аэропорта 137 км) или Верону (62,5 км), рейсом авиакомпании «Победа» в Бергамо (52 км), а также самолетами активно развивающей свои программы на итальянском направлении авиакомпании S7 до Милана и Вероны. Из Санкт-Петербурга авиарейсы до Бергамо осуществляет авиакомпания «Победа» и S7, самолеты которой летают до Вероны.



## СОБЫТИЯ



### «Голицынский Фестиваль» переезжает в Санкт-Петербург

(Окончание, начало на стр. 1.)

Организаторы Голицынского Фестиваля стремятся создать не только праздник общения, но и повлиять на общественное мнение, выстроить диалог всех участников рынка как друг с другом, так и с представителями органов государственной власти. В этих целях оргкомитет фестиваля проводит круглый стол на тему: «Российское вино географического указания – путь к потребителю». Для виноградарей и виноделов очевидно, что развитие площадей виноградников и производства вина неотделимо от роста спроса на отечественные вина, от лояльности потребителя и товаропроводящей цепочки. Данным круглым столом организаторы планируют инициировать общественную дискуссию, дать ответы на вопросы, которые волнуют российских виноделов: Как производителям «Географии» выделиться на полке и привлечь потребителей? Как создать ориентир для потребителя, как мотивировать его к покупке российского вина? Как правильно работать с ритейлом? Насколько наглядна сейчас маркировка вин ЗГУ и ВЗНМП? Даст ли эффект повышение ввозных пошлин (или введение сборов) на импортную винную продукцию? В каких ценовых нишах должно развиваться виноделие? Как рекламировать и продвигать российские вина?

На круглый стол приглашены представители профильных государственных органов, а также представители винодельческих ассоциаций и союзов, дистрибуции и NoReCa. Позицию ритейла на круглом столе озвучит представитель генерального партнера – федеральной торговой сети «Карусель».

Серьезное место в программе фестиваля занимает конкурс «Золотой Лев». Жюри соберется накануне в Санкт-Петербурге, где в слепой дегустации определит победителей. В этом году обладателя звания «Лучшее вино Голицынского фестиваля» ожидает приятный сюрприз – размещение в торговой матрице ФТС «Карусель» – генерального партнера фестиваля.

Голицынский фестиваль – это прикосновение к истории, живой контакт с виноделами, возможность узнать и оценить лучшие образцы российского виноделия.

Дата проведения: 15 декабря 2018 года, суббота, с 14 до 21 часа.  
Место проведения: пространство «Наutilus», В.О., 16-я линия, 83, <http://www.nautilus.space>

## СОБЫТИЯ



ДНИ  
РОССИЙСКИХ  
ВИН

### В Москве открыли Школу российского вина для СМИ

В ноябре, во время проведения всероссийской акции «Дни российских вин», состоялось открытие Школы российского вина для СМИ. Школа организована продюсерским центром «Новое Русское Вино» при поддержке ведущих российских винных экспертов и энтузиастов из медиасреды.

Целью создания Школы российского вина для СМИ является информирование представителей медиа о современном состоянии и достижениях российского виноделия как одной из наиболее активно развивающихся отраслей хозяйства. Школа проводит встречи с виноделами и с ведущими винными экспертами России, дегустации лучших российских вин, изучение особенностей их происхождения и производства. В рамках акции «Дни российских вин» в винотеке «Новое Русское Вино» свои вина, удостоенные звания «Лучшее вино России» по итогам дегустационного конкурса «Кубок Союза виноградарей и виноделов России», представили Марина Бюрнье («Винодельческий дом Бюрнье»), Эдуард Александров («Гай-Кодзор»), Ванда Ботнар («Кубань-Вино»), Александр Сикорский и Алена Целуосова («Имение Сикоры»).

Сергей Янов («Вилла Виктория») привез в Москву на занятие Школы российских вин для СМИ не только свои вина из региона Семидесяти Краснодарского края, но и собственные замечательные козы сыры. Встречи Ярославом и Юлией Узуновыми («Винодельня Узунов») прошли в «Новом Русском Вине» и в трех винных школах – «Энотрия», WineQ и Wine People. Бренд-директор хозяйства «Долина Лефкадия» Стефания Майорова познакомила слушателей с принципами органического виноградарства и с возможностями развития территории на стыке виноделия и индустрии гостеприимства. Признанный винный гурман Денис Руденко («Ежедневный винный телеграф») провел роскошную тематическую дегустацию лучших российских рислингов, представив 5 кубанских и 5 крымских рислингов, которыми мы можем по праву гордиться. Бренд-амбассадор «Солнечной Долины» Сергей Александров рассказал о традициях и перспективах этого крымского хозяйства, отметившего в этом году 130-летний юбилей. На ближайшее время запланированы встречи и дегустации с винными экспертами Василием Расковым, Александром Сидоровым, Антоном Обрезчиковым, Кариной Согоян и с представителями винодельческих хозяйств Сергеем Невским («Винодельня Юбилейная») и Вячеславом Меркуловым («Южная Винная Компания»). В 2019 году Школа продолжит свою работу.

18 и 19 сентября в Санкт-Петербурге, в ресторане Vincent, состоялась серия ланчей и ужинов для сомелье Петербурга и Москвы, журналистов и любителей вина в исполнении талантливого испанского шеф-повара, обладателя 2 звезд Мишлен Ramona Фрейша (Ramon Freixa). Мероприятие было организовано винодельней Ramon Bilbao. Вел эти эногастрономические шоу лучший сомелье России по итогам 2018 года, бренд-амбассадор Ramon Bilbao Роман Сосновский. Получилось захватывающе и вкусно: клубника, стремящаяся стать томатом, камень из сыра манчего, овощная «черная икра», десерт «Взрыв мозга» – это лишь несколько креативных блюд, которые были предложены почтенной публике. Газете Wine Weekly удалось побывать на этом мероприятии.

**Роман Сосновский:** Меня зовут Роман Сосновский, я являюсь амбассадором вин «Бильбао». Сегодня мы с вами присутствуем не просто на ужине, не просто на каком-то гастрономическом событии. То, что сегодня происходит, – это часть глобального проекта, который происходит в разных частях мира и называется «Рабочее». В рамках этой программы мы приглашаем именитых поваров, чтобы показать, как вина хозяйства «Бильбао» сочетаются с самыми интересными блюдами, с самыми выдающимися и интересными произведениями гастрономического искусства. Сегодня в Санкт-Петербурге проходит событие, которое не часто встречается в России. Мы пригласили не просто шеф-повара, а звезду! Сегодня к нам в гости приехал обладатель двух звезд Мишлен – Ramon Freixa, который представит вам гастрономическую часть нашего мероприятия и объяснит, почему сегодня он выбрал то или иное блюдо. Благодаря ему мы совершим гастрономическое путешествие, в ходе которого представим вина «Ramon Bilbao» и то, как они раскрываются в сочетании со смелыми, интересными, иногда даже немного провокационными блюдами. Итак – прошу любить и жаловать: Роман и Ramon!

**Рамон Фрейша:** Добрый вечер всем! Добро пожаловать в ресторан «Винсент». Добро пожаловать на этот удивительный и замечательный вечер, который мы подготовили вместе с хозяйством «Ramon Bilbao», где мы будем сочетать вино и гастрономию. Это мой первый визит в Россию и в город Санкт-Петербург. И мне хочется признаться – я очарован! Сегодня мы вам приготовили уникальный ужин, уникальный сет. Я надеюсь, что он вам понравится. Для меня большая честь его для вас приготовить. Желаю вам хорошего вечера!

**Роман:** Хочется пару слов сказать о нашем шеф-поваре. Ramon Freixa – это каталонский шеф-повар. Ему принадлежит одноименный ресторан в Мадриде, который обладает двумя звездами Мишлен. У Ramona есть рестораны в Барселоне и Колумбии. Все эти рестораны имеют различную стилистику и концепцию. Что их объединяет – средиземноморская кухня. Что отличает Ramona? Дело в том, что там сочетается как авангард, так и традиции. Там сочетаются здравый смысл и

# «ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ» С ВИНАМИ RAMON BILBAO



авантюризм, и все это сосуществует в рамках одного блюда, что и является историей. Все ингредиенты сочетаются здесь в легендах. Ramon готовит прежде всего для того, чтобы сделать людей счастливыми. Еда – это то, от чего человек получает удовольствие.



**Ramon Bilbao Mar de Frades 2017 (D.O. Rías Baixas)**

**Роман:** У вас в бокалах уже оказалось первое вино, которое открывает этот вечер. И, безусловно, оно выглядит очень интересно. Бутылка очень привлекает к себе внимание. Дело в том, что Испания нам больше известна по своим красным ярким винам. Однако в последние годы Испания себя зарекомендовала и как производитель белых вин, очень любопытных и очень перспективных. Поэтому этот вечер мы с вами начинаем с такого белого вина. Оно производится на самом северо-западе Испании, в зоне, которая называется Риас Байшас, из очень интересного сорта винограда альбариньо. Дословно альбариньо переводится как альба – белое, Рийне – Рейн. Считается, что родиной этого вина является Германия. Но, как бы это ни было, это сорт, который сегодня дает невероятно свежие, минеральные, кислотные вина. Кроме всего прочего, в аромате альбариньо вы можете найти невероятное количество фруктов, как тропических, так и цитрусовых. А также тот аромат, который многие критики назы-

вают тоном минеральности, свежести. Мы открываем вечер именно таким вином Mar de Frades, что означает «море монахов». Дело в том, что здесь, в Галисии, находится одна из самых крупных святынь католического мира, мощи святого Иакова, которые хранятся в городе Сантьяго де Компастело. И исторически в этот регион прибывали паломники. Поэтому в 1987 году, когда в этом месте была построена новая винодельня – в качестве названия взяли название местности – «Мар де Фрадес». А поскольку виноградники расположены на берегу моря, мы использовали бутылку синего цвета как символ моря, океана, свежести. Мы начинаем вечер с этого вина урожая 2017 года из сорта альбариньо, невероятно свежего и яркого. И сейчас шеф расскажет о том сочетании, которое мы вино подобрали.



**Аперитивы: «Клубника-Томат», «Конфета из гусиной печени», «Камни из сыра манчего», «Осетр с овощной икрой»**

**Рамон:** Мы начинаем наш сегодняшний ужин с первого блюда – это аперитивы. Это так называемая трилогия. И мы считаем, что эти аперитивы сочетаются с такими свежими, кислотными, тропическими нотами именно сорта альбариньо. То, с чего мы начнем рассказ о первой подаче, – это камень, который представлен у вас на ложке. Вам представлена ферментация. Это камень из сыра манчего. Это именно то, что придает нам во вкусе такие маслянистые текстуры. Я советую есть это сразу. Осторожно! Этот камень очень хрупкий, хотя таким он не кажется.

Затем мы подумали о том, что это вино достаточно кислотное. И эту кислотность мы решили уравновесить с помощью клубники, которая на самом деле

является томатом. Также в вине вы можете найти ноты белой груши. Что сочетается с грушей? Может быть этот шарик. Это фуагра. В Испании есть традиция – если ты хочешь встретить гостей радушно – ты должен подать им «Ферреро». Поэтому именно его для вас мы и приготовили. Сейчас вынесут еще и 4-й аперитив, с помощью которого я хотел показать именно морскую текстуру, отдать дань именно морю. С помощью этого 4-го аперитива мы также хотели отдать дань уважения России. Поэтому мой вопрос: какой самый известный продукт из России? Это – не водка! (Смеется).

Конечно, это икра. И именно поэтому мы для вас приготовили лжеикру. Эта икра из семечек базилика. Мы использовали здесь семечки базилика с рыбным бульоном. Когда мы это смешали, получилось блюдо, похожее на икру. Удивительно, что в это блюдо мы не положили икру, но положили рыбу (осетр). Поэтому мы решили это блюдо посвятить России, но при этом не забывая о вине. Потому что все вместе дает очень сбалансированное сочетание. Надеюсь, что вам все понравится.



**Ramon Bilbao Verdejo Lias 2016 (D.O. Ca. Rueda)**

**Роман:** Винодельня «Ramon Bilbao» была создана очень давно. Еще в 1924 году. В нашем ассортименте есть вина в 2 разных стилях.

(Продолжение на стр. 5.)

(Продолжение, начало на стр. 4.)

Есть стиль типичный, традиционный для Испании и для региона Риоха. С другой стороны, это вина новаторские, авторские. То вино, которое я хочу вам представить сейчас, особенно сегодня интересно на нашем дегустационном вечере, потому что это абсолютная новинка. Мне сегодня приятно сообщить, что вы первые в России, кто это вино попробует. Это предпремьерный показ, и эта бутылка не имеет акцизных марок. Она была напрямую привезена из Испании и в продаже в России появится только в ноябре. Мы с вами пробуем вино, которое было произведено в маленьком регионе, который называется Руэда. Этот регион интересен тем, что там растет сорт вердехо. Мы привыкли воспринимать, что этот сорт дает молодые, свежие и очень яркие вина. Но проблема вердехо в том, что это сорт, с которым сложно изобрести что-то новое. Сегодня многие виноделы стараются сделать так, чтобы их вино из вердехо отличалось от того, что делают все остальные.

У винодельни «Рамон Бильбао» есть свой проект. Буквально несколько лет назад мы приобрели свой виноградник в регионе Руэда, который называется Finca los Amelias, в котором мы как раз и развернулись в полную силу. То вино, которое мы сейчас пробуем – является представителем такого стиля. Дело в том, что это вердехо, которое сделано с выдержкой в дубовых бочках из венгерского и французского дуба в течение 8 месяцев. В течение этих 8 месяцев мы делали такую процедуру, как батонаж. Дело в том, что когда вино выдерживается, в нем образуется дрожжевой осадок. Это те самые дрожжи, которые поедали сахар и вырабатывали спирт. И они сами по себе очень богаты ароматическими и вкусовыми компонентами. И чтобы все это перешло в вино – мы используем такую технику, как взбалтывание дрожжевого осадка и его перемешивание. В результате получается такое богатое, маслянистое вино. С ним очень интересно сочетаются совершенно разные продукты. Это могут быть такие комплексные и полнотелые блюда.

Вместе с тем приятно, что это вино сохраняет в себе особенности сорта винограда вердехо. Сохраняет его ароматику, сохраняет его приятную свежесть. Интересно не только то, что мы первые пробуем это вино в России. Интересно то, что мы первые пробуем купаж этого вина в принципе. Вино это называется Lias. Это 2016 год, когда был сделан первый релиз этого вина. Давайте оценим его по достоинству. Дело в том, что винодельня «Рамон Бильбао» остается в тренде и пытается удивить нас какими-то инновациями, вкусами и особенностями. В этом вине мы и пытаемся оценить эти вейнья, которые сегодня царят в регионе Руэда. Это белое вино, которое сделано в комплексном стиле. Под такой необычный вкус мы не могли не подобрать что-то интересное и эксклюзивное. Приглашаю на нашу сцену шеф-повара.



**Королевский краб с шафрановым буйабесом**

**Рамон:** Это очень свежее и маслянистое, сливочное и при этом достаточно острое блюдо. Блюдо само по себе

достаточно комплексное. Там вы найдете соус из морепродуктов с шафраном и специями, шарики с икрой, которые взорвутся у вас во рту – там будет краб. А также в этом блюде вы найдете солоноватые ноты – это будет черная икра. Для того чтобы отразить и овощные ноты, там найдутся листья салата. Как я рекомендую есть это блюдо? Берите на ложку краба, икру, запивайте вином и затем продолжайте. Спасибо!



**Ramon Bilbao Lalomba 2017 (D.O.Ca. Rioja)**

**Роман:** Хочу обратить внимание, у вас у каждого на столах есть брошюрка со слоганом: «Путешествие начинается здесь». Дело в том, что «Рамон Бильбао» – это не просто винодельня, это винодельческий холдинг, в котором собраны вина из разных областей Испании. Когда мы проводим презентацию наших вин, мы действительно говорим о том, что с их помощью можно попутешествовать по разным историческим регионам Испании.

Сейчас мы перемещаемся в регион, который в Испании считается самым известным. Это Риоха – регион самый сложный, но с самой славной судьбой. Мало кто знает, но тот язык, на котором говорят испанцы, появился именно в этом регионе. Именно в Риохе зародилась испанская поэзия. И то вино, которое мы сейчас будем пробовать – тоже произведено в Риохе. Так как темой нашего ужина является инновация, то это вино будет наглядным доказательством того, что нового можно сделать в регионе Риоха. Но эта инновация в духе «все новое – это хорошо забытое старое».

Мы с вами будем пробовать розовое вино, которое имеет свое собственное имя «Лаломба». Это имя отдельного виноградника, в котором выращен виноград для этого вина. Наверняка многие из вас, кто увлекается винами в целом и винами Испании в частности, могут вспомнить, что буквально несколько лет назад если бы вы заказали розовое вино из Риохи, то оно имело бы совершенно другую стилистику. Это были вина другого типа: почти вишневого цвета, с компотной ароматикой, которые были достаточно тяжелыми, насыщенными и плотными. Но сейчас мода в вине меняется. Сейчас в ходу более легкие и гораздо более тонкие и деликатные вина.

Вино, которое мы сейчас попробуем, изготовлено по очень старой технологии. Оно называется «Санградо», что в переводе означает «кровопускание». Все что нужно сделать, – это взять большую бочку и засыпать ее гроздьями винограда. Под весом верхних ягод нижние ягоды будут лопаться, сок будет вытекать и вступать в контакт с кожей, которая как раз и содержит цвет. Поскольку снизу чана есть отверстие, то слабо окрашенный сок будет вытекать, и мы получим очень тонкое и нежное вино.

Казалось бы, такой способ является очень древним и известным. Но

сейчас мы можем преподнести его как инновацию. Действительно, это так. Примечательно оно также тем, что на российском рынке это первое премиальное розовое вино из Риохи с отдельного виноградника. Вино с отдельным именем. Оно выпускается в очень небольшом количестве: всего 20 тыс. бутылок, и в очень незначительных объемах завозится в Россию. Это вино изначально было задумано как премиальное и стоит значительно больше, чем обычное «Росадо». Очень приятно, что сегодня оно присутствует у нас на дегустации.

Вино Lalomba имеет очень интересный ароматический профиль. В его аромате можно почувствовать аромат красных ягод, барбариса, мармелада. Вместе с тем оно имеет очень приятную и сбалансированную кислотность. Поскольку вино премиальное, то производитель старается уделить внимание и его внешнему виду. Поэтому бутылка Lalomba выглядит достаточно привлекательно и красиво укупорена. Стекло пробка превращает бутылку Lalomba в очень красивый графин. Помимо красного сорта винограда гарнача, здесь используется и белый виноград. Мы не смешиваем красное и белое вино, а добавляем белый виноград, который называется виура, на стадии брожения. Эта винодельческая особенность делает данное вино еще более тонким, нежным, деликатным и сбалансированным. И сегодня мы решили предложить его вам.

Есть стереотип, что розовые вина – это не совсем серьезные вина, но мы стараемся этот стереотип как-то опровергнуть. Поэтому когда мы задумывали этот ужин, то с самого начала решили, что придумаем что-то креативное. Наш шеф создал очень необычный дегустационный сет. И кухня у нас сегодня не просто экспериментальная, но даже немного провокационная. Следующее блюдо – это провокация, которая заставляет взглянуть иначе на категорию розовых вин.



**Сезонные грибы с пармской ветчиной и лобстером под вуалью из черного чеснока**

**Рамон:** Мы переходим к следующему блюду, которое является одним из любимых моих блюд. В его основу входит чеснок. Это блюдо из грибов с черным чесноком и омаров. В нем есть кожица лимона и грейпфрута. Здесь также вы можете найти баланс между кислотностью и маслянистостью. Чтобы сбалансировать маслянистый оттенок блюда, мы решили подать его с яичным желтком. И также яичный желток придаст блюду своеобразную текстуру.

На самом деле сейчас сочетать розовые вина с блюдами стало достаточно легко, потому что в последнее время появились хорошие высококачественные розовые вина. Несколько лет назад такого не было. Розовое вино не котируется так, как оно котируется сейчас. Их с легкостью можно включить в винные карты и дегустационные сет. Я рекомендую сначала взять яичный желток, размешать его в тарелке и попробовать. Спасибо.



**Ramon Bilbao Gran Reserva 2010 (D.O.Ca. Rioja)**

**Роман:** Надо сказать, что экватор этого винного вечера, винного ужина мы уже перешли. И от вин белых мы переходим к винам красным. Если вы помните, то в самом начале я сказал, что темой этого вечера будет инновация. Мы будем говорить о современных и новых винах, мы будем говорить о премьерах. Но в любом правиле есть исключение. И то вино, которое я хочу показать сейчас, представляет собой это яркое исключение. Сейчас мы переходим к самому классическому вину «Рамон Бильбао», которое называется «Гран Резерва». Это вино, в котором сочетаются все наиболее типичные и наиболее ортодоксальные характеристики в Риохе. В нем сошлись и традиции, и подход к выдержке, и некая классика жанра, когда мы говорим с вами о сорте винограда темпранильо.

Мы сейчас пробуем вино категории «Гран Резерва». Это вино большой выдержки. То вино, которое мы будем пить сейчас, выдерживается более 5 лет: 30 месяцев в дубовой бочке и 36 месяцев в бутылке. «Гран Резерва» – это вино, которое имеет достаточно высокую выдержку. Но выдержка – это не самое главное в этом вине, потому что гораздо важнее то, из чего и как сделано это вино.

Как бы банально это ни звучало, производство этого вина начинается на винограднике. Потому что в законе Риохи сказано, что вина категории «Резерва» и «Гран Резерва» – это вина, которые создаются в исключительные годы из урожая исключительно высокого качества. Действительно, эту концепцию мы соблюдаем неукоснительно.

Несмотря на то что ему 8 лет, мы сейчас дегустируем вино не просто молодое, а очень юное. Потому что вина, имеющие категорию «Гран Резерва» из Риохи, – это вина с необычайно долгим потенциалом хранения. За свою карьеру сомелье мне доводилось пробовать вина «Гран Резерва» из Риохи – 50-х, 60-х, 70-х, 80-х, 90-х годов. И все эти вина были необычайно молодыми и необычайно свежими. Дело в том, что это действительно одно из самых долгоживущих вин в мире. При правильном уходе и хранении эти вина готовы развиваться необычайно долго. В этом их прелесть.

То вино, которое мы пробуем сейчас, достаточно молодое. Оно показывает нам только какие-то штрихи, какие-то наметки на то, что будет в будущем: легкие тона специй, сухофруктов, бальзама. В любом случае – это вино, которое можно пить сейчас, но еще лучше его будет оставить на выдержку. Заложить себе в винный погреб или в винный шкаф и подождать 10–15 лет.

Я всегда рассказываю историю, которая произошла со мной 3 года назад. У меня была свадьба. Мы с женой решили использовать вместо открыток бутылки вина «Гран Резерва». Мы удалили контрэтикетку, и нам все гости писали пожелания.

(Окончание на стр. 6.)

## НОВОСТИ



### Конкурс винных карт Russian Wine Awards

**21 ноября 2018 года в отеле «Арагат Парк Хаятт Москва» состоялось подведение итогов 2-й всероссийской независимой премии винных карт Russian Wine Awards. В этом году на рассмотрение жюри премии было отправлено более 350 заявок от ресторанов и винных баров.**

Оргкомитет и представители жюри в прямом эфире вскрывали конверты и объявляли обладателей заветных звездочек Russian Wine Awards, которые уже совсем скоро рестораторы России смогут с гордостью повесить на двери и стены своих заведений, как знак качества винной карты.

Russian Wine Awards – это независимая общероссийская премия, в которой независимое жюри определяет лучшие винные карты ресторанов крупнейших городов России. Основная задача Russian Wine Awards – продвижение винной культуры в ресторанах по всей стране. Конкурс не привязан ни к одной винной ассоциации и ни к одной виноторговой компании. Честная оценка винных карт экспертами и гостями – главный критерий. Состав оргкомитета:

**Мария Гореславская**, главный редактор издания EuroMag;  
**Влада Лесниченко**, автор винных концепций и винный промоутер;  
**Александр Сысоев**, основатель Российского ресторанный фестиваля и директор по маркетингу сервиса «Афиша-Рестораны».

Более 350 ресторанов со всей России приняли участие в премии Russian Wine Awards. Больше всего заявок из Москвы и Санкт-Петербурга. В числе участников – заведения Сочи, Ростова, Новосибирска, Владивостока, Челябинска, Краснодара, Севастополя, Омска, Красноярска, Волгограда и других городов.

«И нам действительно отрадно видеть, что уровень винных карт в регионах часто не уступает московско-петербургскому, – рассказала Влада Лесниченко. – Мы видим задачу премии именно в том, чтобы способствовать продвижению винной культуры по всей стране. И, судя по отклику, нам это удалось с первого раза. Дальше – больше!»

Партнером премии выступили идеальные французские винные бокалы Chef&Sommelier.

Жюри провело оценку заявленных на конкурс винных карт по следующим номинациям:

- Лучшая классическая карта.
- Лучшая карта винного бара.
- Лучшая короткая карта.
- Лучшая оригинальная карта.
- Лучшая карта ресторана национальной кухни.
- Лучший выбор вин по бокалам
- Лучший выбор игристых вин.
- Лучшее предложение российских вин.

Список победителей опубликован на официальном сайте: <http://wineawards.ru/2018>

(Окончание, начало на стр. 4, 5.)

Мы решили в течение всей жизни открывать бутылки и смотреть, как это вино развивается, какое оно в перспективе. Это очень интересный эксперимент. То вино, которое мы пробуем сейчас, тоже очень интересно в развитии. Это вино, которое требует определенного отношения, определенного подхода. Как говорит наш главный винодел Родольфо Бастида: «Гран Резерва» – это вино, которое нужно пить после трудного рабочего дня, сидя у камина с сигарой».

Кроме всего прочего, это вино для сомелье. К нему очень интересно подбирать необычные гастрономические сочетания, с ним очень интересно поработать. С ним очень интересно побыть наедине, за ним очень интересно понаблюдать. То блюдо, которое окажется у вас на столе, может показаться немножко провокационным. Оно не совсем стандартное, не совсем привычное и типичное для нас с вами. В нашей традиции такие блюда не всегда подаются с красными винами. Я уверен, что именно такое сложное и одновременно деликатное вино будет интересно с таким гастрономическим сочетанием. И сейчас я приглашаю Рамона Фрейша, чтобы он нам рассказал о следующем блюде.



**Треска с зеленой фасолью и соусом ромеско**

**Рамон:** Большинство из нас предпочитает рыбу с белым вином. Но есть рыба, к которой идеально подходит красное вино. Это треска. А вино, которое идеально с ней сочетается, – «Рамон Бильбао Гран Резерва». Треска сегодня в блюдах различной кухни встречается достаточно часто. Но мы сегодня приготовили для вас треску с фасолью и соусом ромеско. Это типичный соус для Каталонии, который сделан из овощей: помидоров, перца и лука. Туда добавляется масло из Испании. Если вы не согласны, то можно считать, что ужин для вас закончен. (Смеется). Во многом благодаря этому соусу треска отлично сочетается с красным вином. В бокале можно найти ноты спелых ягод, специй, шоколада. Ромеско сочетается с такими шоколадными нотами вина. Для того чтобы вы смогли очистить свои вкусовые рецепторы, мы приготовили треску на соусе из зеленого горошка. Мы считаем, что это достаточно комплексное, сбалансированное блюдо, которое отлично сочетается с вином «Рамон Бильбао Гран Резерва».



**Ramon Bilbao Mirto 2012 (D.O. Ca. Rioja)**

**Роман:** Следующее вино, которое у вас в бокалах, – особенное для хо-

## «ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ» С ВИНАМИ РАМОН БИЛЬБАО

зяйства «Рамон Бильбао», потому что тема инноваций началась именно с этого образца. Я хочу совершить экскурс в историю. Дело в том, что винодельня «Рамон Бильбао» была основана в 1924 году, и нас часто спрашивают, что вообще такое «Рамон Бильбао» и имеет ли отношение к городу Бильбао. Дело в том, что Рамон Бильбао – это имя и фамилия того человека, который в 1924 году основал эту винодельню, назвав ее своим именем. До 1966 это была семейная винодельня. После чего род Бильбао пресекался, и за 30 с лишним лет винодельня превратилась в акционерное общество. В 1999 году наступил переломный момент. Произошло второе рождение хозяйства. Винодельню купила крупная испанская компания «Диего Заморра групп». Они купили винодельню, вложили в нее большие деньги и построили новые мощности. И, что самое важное, в 1999 году на винодельню пришел работать еще очень молодой, но уже очень перспективный винодел – Родольфо Бастида, который у нас работает и по сей день. Тогда ему дали первое задание. Вина «Крианса», «Резерва» и «Гран Резерва» – это вина, которые есть у всех, и никого ими не удивишь. Сделай что-нибудь свое, что-нибудь особенное, что будет только у нас и что будет отражать черты нового и прогрессивного виноделия, которое тогда возрождалось в регионе Риоха.

Это вино вобрало в себя все те прогрессивные техники, которые сейчас активно используются в регионе Риоха. Дело в том, что концепция этого вина простая, но замысловатая. На виноградниках «Бильбао» растут старые лозы винограда темпранильо, возраст которых доходит до 94 лет. Для Испании это не рекорд и не предел. Чем старше лоза, тем глубже корни проникают в землю, тем богаче и сложнее вкус будущего вина. Для любого винодела старые лозы – это всегда особая история, особый признак качества будущего вина. Когда позволяет урожай, виноград с таких участков бродит в 7 больших чанах, сделанных из французского дуба. После этого Родольфо выбирает 1 чан самого лучшего, по его мнению, винограда, который идет в дальнейшем на производство вина.

После того как он выбрал этот чан, вино из него разливается по маленьким бочкам и в течение достаточно быстрого времени в этих бочках образуется дрожжевой осадок. Это те самые дрожжи, которые поедают сахар и рожают спирт. Они ложатся ровным слоем на дно, и со временем начинается автолиз – распад дрожжевых клеток. Они высвобождают в вино огромное количество вкусовых и ароматических компонентов, которые делают наше вино более сложным, более богатым с точки зрения вкуса и аромата.

Вы наверняка знаете, что по такому же принципу делается шампанское. Чем дольше вино находится в дрожжевом осадке, тем богаче и сложнее его вкус, тем дороже это вино. Но если очень долго держать вино в ду-

бовой бочке, то получится «вино для бобров» (много дуба в вине и аромате). Чтобы вино не пресытилось этими дубовыми нотами и дрожжевым осадком, мы делаем такую процедуру, как батонаж.

Это вино очень богатое, насыщенное, маслянистое и очень сложное. Таким вином и является Mirto, которое мы с вами пробуем в данный момент. Я хочу представить вино, с которого и начались инновации «Рамона Бильбао». Мы сейчас пробуем вино урожая 2012 года. Mirto мы производим в очень редкие годы. На сегодняшний день это самое редкое, самое дорогое и самое титулованное вино хозяйства «Рамон Бильбао». Можно сказать, что это самое многогранное вино, потому что оно позволяет подбирать к нему совершенно разные по своему профилю блюда.



**Говяжьих щечки с лапшой из кальмара**

**Рамон:** Мы сегодня насладимся этим вином с двумя совершенно разными по характеру блюдами. У вас в бокалах налито вино. Если мы сравним это вино с модой, то это будет высокая мода. И мы всегда говорим, что без традиции нет авангарда. Мы подготовили для вас блюдо традиционное, но на современный манер. Блюдо, которое содержит шоколад. Это говяжьих щечки, которые очень долго готовились. Сюда мы добавили и морскую часть – это лапша из кальмара. Это блюдо называется «Море и горы». В нем вы можете найти кофейные ноты и ноты черного шоколада.



**Ramon Bilbao Mirto 2012 (D.O. Ca. Rioja)**

**Роман:** Мы производим очень немного вина Mirto – всего 35 тысяч бутылок. Я на этом специально концентрирую внимание. Mirto – это наша ювелирная и крафтовая история. В 2011 году это вино было удостоено звания «Лучший темпранильо мира». Это 100% темпранильо из старых виноградных лоз. Мне часто задают вопрос по поводу названия. Mirto –

это испанское название кустарника, который растет на всем Средиземноморском побережье, и в Испании его тоже достаточно много. Несмотря на то что это вечнозеленое растение, испанские виноградари верят, что в те годы, когда его листва окрашивается в ярко-зеленый цвет, можно собирать с виноградников урожай выдающегося качества и делать выдающееся вино.

Когда мы задумывали концепцию этого вина, мы в названии хотели заложить как раз эту историю. Именно эту концепцию. На сегодняшний день «Мирта» – это то вино, которое можно найти в самых лучших мишленовских ресторанах Испании. Mirto – это вино, которое можно найти в лучших винных магазинах Европы. Сегодня, к примеру, винном бутике «Гедонизм» в Лондоне это вино можно найти в 5-литровых бутылках. Именно поэтому мне особенно приятно, что это вино мы пьем сегодня вместе с вами. Не просто пробуем, а сочетаем его с абсолютно разными компонентами, блюдами. Когда я провожу гастрономические мероприятия, то подаю Mirto в абсолютно разных ситуациях. С одной стороны, это вино, которое очень хорошо справится с мясными блюдами, с тяжелыми соусами, с насыщенными вкусами. Но, с другой стороны, это вино, которое можно подавать как продукт самостоятельного сопровождения десерта. Один из самых удачных десертов – шоколадные шарики, посыпанные сверху морской солью. Mirto – это вино, которое способно радовать вас в разных обстоятельствах, в разные моменты времени и жизни. Это вино с очень долгой историей развития. Первый винтаж – это 1999 год. Я пробовал полную вертикальную дегустацию Mirto с 1999 по 2012 год. Надо сказать, что первый урожай находится в прекрасном состоянии. Mirto может прожить минимум 20 лет. Следующее блюдо мы также подаем к Mirto. И я приглашаю Рамона Фрейша.



**Десерт «Сладкий взрыв»**

**Рамон:** Мы подошли к финальной части нашего ужина. С помощью этого десерта мы хотели обыграть испанское слово «кока», которое переводится как «мозг». И это блюдо сделано из кокосового пюре, то есть это «мозг из кокоса». Кокос в сочетании с ягодами отлично подходит к Mirto. В завершение я хотел бы поблагодарить винодельню «Рамон Бильбао» за то, что они предоставили такую возможность: побывать в Санкт-Петербурге и приготовить свои сеты. Также благодарю за помощь ресторан «Винсент», сотрудники которого два дня мне помогали.

Спасибо большое!



**Carajillo 43**

**Роман:** Сейчас мы пробуем напиток, который далек от вина. Мы будем пробовать ликер, который называется «Ликер 43». На сегодняшний день он является самым известным и самым продаваемым в мире испанским ликером. Его история началась в 1946-м. На сегодняшний момент есть несколько классических коктейлей, которые созданы на базе этого ликера. То, что сейчас подают вам, – это наш дижестив и это один из классических коктейлей, который был создан недавно.

На самом деле его родиной является Мексика. Он перекочевал в Америку, Европу. Сегодня он носит название Carajillo. Это коктейль, который состоит из 3 ингредиентов. Во-первых, это «Ликер 43», который обладает очень сладкой, очень маслянистой структурой. С другой стороны, это лед. С третьей стороны – это кофе эспрессо. Если вы окажетесь в Мексике, Америке и Европе, то вам его будут подавать именно в таком виде. Вам приносят на столик отдельно ликер, отдельно лед и чашечку эспрессо для того, чтобы вы сами могли его смешать. Действительно, Carajillo – это очень популярная версия ликера. «Ликер 43» – это ликер, который вы можете заказать в любом испанском баре. И именно на такой ноте мы предлагаем вам закончить сегодняшний вечер. Недавно мы начали работать с «Ликером 43» в России и очень верим, что этот бренд будет успешен.

Дорогие друзья, спасибо большое, что вы разделили с нами эту радость. Это шоу, к которому мы готовились очень долго. Для нас это событие особенное. Мы устроили гастрономический театр, чтобы показать, как вина «Рамона Бильбао» могут сочетаться с очень прогрессивной и новаторской авторской кухней.

DESDE  1924

**RAMÓN BILBAO**

HARO · RIOJA ALTA

Долгий спор российской интеллигенции о том, можно ли писать на евросоюзских винных этикетках

«Без добавления сульфитов», завершено. Доказательство – на фото этикетки вина «Орбелус Митра» от первой болгарской биовинодельни «Орбелус», участника V Черноморского Форума Виноделия в Варне, с которым мы продолжили знакомство во время нашей бизнес-миссии в Болгарию в октябре 2018 г. уже непосредственно на винодельне.

Владельцы «Орбелус» (ORBELUS) – ортодоксы биовиноделия из знаменитого города Мелник. В самом маленьком городке на юго-западе Болгарии расположено больше всего виноделен на душу населения в Европе.

Винодельня «Орбелус» находится всего в 3 км от местечка Рупитз, где практически всю жизнь жила Ванга, сейчас там музей и монастырь. Сюда, послушать Вангу, часто приезжали Леонид Ильич и практически все руководители соцстран, да и многие другие силь-

## «БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ СУЛЬФИТОВ»: ДОКАЗАТЕЛЬСТВА ОТ ORBELUS



ные мира сего. Бывал в свое время и Гитлер, которого Ванга именно здесь отговаривала от войны с Россией. Энергетика у этого места мощнейшая: места под виноградники и винодельню подобраны специально. Виноградники «Орбелус» расположены на плато в окружении семи гор от 1,5 до 2,9 тыс. метров высотой. Мы сразу назвали это место болгарским Семигорьем.

Этот регион болгарские виноделы называют долиной реки Струма, а чиновники из ЕС ловко присоединили его к трем другим и назвали ЗГУ Тракийская низменность, хотя Мелник известен и знаменит своими пусть невысокими, но все-таки горами. Кстати, до Греции всего 5 км, и часть греческих македонских автохтонов (например, ассиртико) здесь считаются своими. Главным же достоянием, безусловно, считается царь долины Струмы, знаменитый болгарский автохтон широка мелнишка лоза, который и является (наряду с другими кроссами этого сорта) основой винопроизводства на «Орбелусе».

Впрочем, и белые вина от «Орбелуса» уже показывают класс. Так, после визита в Болгарию президента Франции Эммануэля Макрона его экстравагантная и разборчивая жена Бриджит стала поклонницей белого бленда шардоне и вионье от «Орбелуса». Болгарское биовино помогает бывшей учительнице держать форму в сложных условиях и на политическом олимпе.

«Орбелус» не только первыми в Болгарии получили евросоюзскую сертификацию BIO, но и пока единственные в Болгарии, кто все свои вина производит только как BIO. Объемы выпуска – 120 тыс. бутылок, а площадь виноградников – 25 га. «Орбелус» собирается расти только до уровня производства в 150 тыс. бутылок. Получить сертификат BIO в ЕС очень сложно, а потерять легко. Проверки идут каждые 3–4 месяца без уведомления. Иногда проверяющие могут неожиданно и на вертолете приземлиться на винограднике.

В Евросоюзе в отличие от США разрешен небольшой уровень добавки

двуоксида серы при получении сертификата BIO (значительно меньше установленных максимальных значений). И в производстве большинства своих вин «Орбелус» пользуется этим правилом. В США же закон требует не использовать окись серы, если вино несет на своей этикетке слово «органическое», а вот если все-таки очень мало количество этого вещества добавляется (меньше 100 частей на миллион частей вина), то в этом случае можно указывать, что вино сделано из «органического винограда», если виноградник имеет сертификацию органического.

Владелец «Орбелуса» Благой Русев (на фото), выпускник нашей московской Академии внешней торговли, утверждает, что вина совсем без добавки сульфитов спокойно «живут»: белые около 1,5 года, красные – 2–2,5 года. Но все они практически продаются «с колес». Тем более что их цены приемлемы для стремящихся к экологии многочисленных туристов. BIO вина от «Орбелуса», продегустированные командой ЧФВ непосредственно на винодельне во время нашей бизнес-миссии в Болгарию в октябре 2018 года, пребывают в отличном состоянии, начиная аж с первых винтажей 2010–2011 годов.

Биовина от «Орбелуса» на V ЧФВ в Варне, безусловно, привлекли большой интерес экспертов и публики. Красное от «Орбелуса» из знаменитого болгарского сорта ранний мелник (мелник 55) получило в острой конкуренции «золото» конкурса «Вина Черного моря 2018». Отметим, что этот кросс автохтона широка мелнишка лоза и французских сортов называется мелник 55, поскольку только 55-я попытка болгарских ученых по созданию более раннего сорта мелника дала нужный результат.

**Виталий Меркушев**  
Черноморский Форум Виноделия  
[www.blackseawine.ru](http://www.blackseawine.ru)



## НОВОСТИ

### Гендерные парадоксы вин CHATEAU BURGOZONE

Уже вторую неделю в московских торговых центрах METRO Cash and Carry Russia под эгидой Черноморского Форума Виноделия идут дегустации и распродажи вин семейной винодельни CHATEAU BURGOZONE, лидеров новой волны болгарского премиального виноделия на российском рынке: все по 450 руб. за полцену, при цене в ЕС от 9 до 12 евро.

Фокус-группы на дегустациях показывают интересную гендерную репрезентацию вкусов покупателей «METRO»: 75% покупателей вин «Бургозоне» – это женщины от 20 до 45 лет. Впрочем, эта цифра лишь подтверждает общую картину: у вина в России женское лицо!

Предпочтения по красным от «Бургозоне» у наших метровских покупателей-женщин оригинальное, такое же, как и у большинства габаритных кавистов-мужчин, работающих в «METRO»: Каберне Фран – мощное мушкетерское, 14°, под красное мясо! Любимое вино на обед Портоса из «Трех мушкетеров» Дюма.

В «METRO» на Киевском шоссе, в Картмазово, например, одна хрупкая «студентка» взяла сразу 9 бутылок Каберне Фран и сказала, что придет еще!

Среди белых вин от «Бургозоне» фаворит у женщин – это Вионье, абрикос манит! Мужчины же тяготеют к Шардоне. Но были и исключения: знаменитый российский теннисист, бывший игрок первой двадцатки АТР, там же, в Картмазово, взял после дегустации два ящика Вионье, чтобы отпраздновать победу в турнире.

А вот мужчины в «METRO» из красных от «Бургозоне» берут больше Пино Нуар, который часто экспертами приписывается к фаворитам другого гендера. Но, как писал тот же Александр Дюма: «Когда у мушкетеров были деньги, то они покупали Пино Нуар!»



## БОЛГАРСКИЙ ДУБ И АКАЦИЯ: ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Представители бизнес-миссии Черноморского Форума Виноделия в Болгарии (10–13 октября 2018 г.) посетили участника ЧФВ «Захариев-Н» / Zahariev-N – семейное предприятие по производству бочек, расположенное в городке Врачеш, в 40 км от болгарской столицы.

Вот уже несколько поколений болгарской семьи Захариевых занимаются изготовлением бочек. Более 80 лет назад этим занялся их дед, а сегодня семейной бондарней управляют уже его внуки и правнуки. Буквально перед нашим приездом Захариевы отгрузили партию из 500 бочек емкостью 450 литров для японского производителя элитного виски – компании Nikka. С этой компанией болгарская бондарня сотрудничает уже несколько лет. Также среди тех, кто закупает бочки у семьи Захариевых, винодельни из Германии, Франции (их активно покупают и в



регионе Бордо, особо не рекламируя происхождение дуба), Италии, Греции, Словакии и даже Австралии. Столь обширная география поставок совсем не удивляет. Средняя цена премиальной винной бочки от Захариевых более чем в 2 раза ниже средней цены за бочку из французского дуба. Если учесть, что по своим свойствам болгарский дуб очень близок к французскому, то цена выгля-

дит очень привлекательной. Для производства своих бочек семья Захариевых использует дуб только из трех районов Болгарии: Варны, Велико Тырново и Преславской области. Уникальные бочки бондарня производит и из акации, что в Восточной Европе является большой редкостью, эти бочки становятся очень популярными, особенно среди микровиноделен.



Выдержка и сушка древесины происходят в естественных условиях, под открытым небом, не менее двух лет. За этот период дерево «созревает» и из него естественным путем выходят вещества, которые могут негативно повлиять на вкус и качество вина. При производстве бочек Захариевы используют 4 традиционных типа обжига: LT, MT, MT+ и NT. Легкий обжиг придает вину мягкий аромат свежести. Средний обжиг обогатит вино тонами свежеспеченного хлеба. Средняя+ степень обжига насытит вино нотками карамели, какао и молочного шоколада, а высокая степень обжига обеспечит аромат свежесобранного кофе и горького шоколада.

Для покупки бочек болгарской компании Zahariev-N обращайтесь к их эксклюзивным представителям в России и странах ЕАЭС. E-mail: [blackseawinemaking@gmail.com](mailto:blackseawinemaking@gmail.com)

Тел. +74959682651  
[WWW.BLACKSEAWINE.RU](http://WWW.BLACKSEAWINE.RU)



## POZIS – ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ ВИНА

19 декабря 2018 года свой 120-летний юбилей отмечает АО «ПОЗИС» – крупнейший в России производитель винных шкафов, холодильников для сигар и еще более 70 моделей холодильного оборудования POZIS различного назначения. Сегодня продукция предприятия продается не только в России, но и в странах ближнего и дальнего зарубежья. Вся техника POZIS производится по экологически чистым, «зеленым» технологиям и сертифицирована на соответствие стандартам Евросоюза «СЕ».

### Немного истории

История предприятия, основанного французскими акционерами 19 декабря 1898 года как «Паратский сталелитейный завод» претерпела немало изменений вплоть до конца 1950-х годов, когда предприятие освоило новое направление – производство холодильников. В 2000 году на предприятии принята комплексная программа модернизации и реконструкции холодильного производства с привлечением новейшего оборудования и высоких технологий. Она оказалась стратегически верной. Итогами реализации программы стало внедрение многих принципиально новых видов холодильной и медицинской продукции. Сегодня POZIS продолжает развивать основное направление диверсификации, став ведущим российским производителем холодильного оборудования для канала HoReCa.

Разработкой винных шкафов компания POZIS занялась около 10 лет назад. Для известного производителя массовой холодильной и медицинской техники этот шаг был во многом революционным хотя бы потому, что современные системы хранения благородных напитков — это заявка на премиальный уровень предлагаемого оборудования. Тем не менее отечественному производителю удалось сохранить баланс между ценой и качеством, на рынок поступили первые винные шкафы POZIS в металлическом корпусе.



### Будущее начинается сегодня

Компания планомерно продолжает развивать перспективное направление. Ее специалисты досконально изучили технологии создания и хранения вин и находятся в постоянном контакте с ведущими экспертами и сомелье России, отслеживают современные тенденции винного рынка и регулярно посещают федеральные и международные рейтинговые выставочные площадки. К их числу относятся: Internationale Funkausstellung Berlin – одна из крупнейших в мире выставок бытовой техники, Черноморский форум виноделия, проходящий под патронатом OIV (Международной организации виноградарства и виноделия), выставка PIR EXPO – одна из крупнейших выставок для профессионалов сегмента HoReCa в Москве, Всероссийский саммит виноделов в Абрау-Дюрсо и др.

Модельный ряд холодильников POZIS представлен сегодня более чем 60 моделями и 320 модификациями различных приборов. Сервисное сопровождение холодильной техники POZIS осуществляют свыше 170 авторизованных сервисных центров во многих регионах России. Весь производимый ассортимент техники POZIS активно продается на территории России и в странах СНГ. С января 2015 года предприятие выпускает

холодильные приборы исключительно с использованием экологически безопасных «зеленых» технологий. В данный момент все холодильники производятся с применением озонобезопасного, экологически чистого хладагента R600a (изобутан).

### Роскошь по доступной цене

Какие же модели винных шкафов сегодня предлагает POZIS? Одной из самых перспективных новинок модельного ряда компании стали эксклюзивные винные шкафы ручной работы на базе существующих моделей из массива дуба. Хорошее вино в наши дни может стать объектом для инвестиций. А дорогому вину нужен достойный «телохранитель» — экологичный, эргономичный и эстетичный. И сегодня POZIS предлагает несколько цветовых решений деревянных шкафов — дуб, орех, вишня и венге. Широкий набор палитры позволяет шкафам выбранной модели гармонично вписаться в любой интерьер.

Модели от POZIS оснащены механическим запирающим устройством, электронным микропроцессорным блоком управления, сверхпрочными полками из дуба и угольным фильтром, обеспечивающим оптимальное качество воздуха в камере. Прилагаемые «этикеткодержатели» помогут систематизировать коллекцию по названиям

или годам выпуска. При желании компания также предлагает возможность установки электронного замка с дистанционным управлением.

### Гарантия правильного хранения

Ни для кого не секрет, что температура хранения и сервировки влияет на вкус и букет вина, а также на его степень зрелости в целом. На протяжении нескольких лет привезенная из Европы бутылка раритетного вина может «созреть» в ожидании торжественного повода. Низкие температуры замедляют процессы развития вина, слишком высокие — могут сократить его потенциал, и можно просто упустить «пик», когда вкусовая и ароматическая гамма наиболее яркая и полная. Чтобы этого не произошло, вино должно храниться при постоянной температуре, исключая ее колебания. Оптимальными условиями для хранения белых и красных вин являются 10–12 °С, для десертных — 14–17 °С.

Сегодня компания POZIS предлагает покупателю модели для хранения 42 и 64 бутылок, а также мультисекционные, двухкамерные шкафы вместимостью 84 и однокамерные на 119 бутылок. Это значит, что вы можете устанавливать температуру не только хранения вина, но и его подачи. Следует отметить, что в двухкамерном винном шкафу температура в камерах выставляется независимо. В одной камере у вас будет низкая температура — для непосредственной сервировки напитка к столу, а в другой — выше, для его органичного развития.

### Высокие технологии на страже вашего вина

Свет и вибрации, как правило, оказывают негативное воздействие на вина. Но POZIS позаботился о том, чтобы владелец коллекции не искал темный угол для ее хранения. Винные шкафы POZIS можно поставить в самом солнечном месте дома и быть спокойным за сохранность содержимого. Дверцы, сделанные из стекла с UV-фильтром, позволяют любоваться содержимым полок и



защищают его от прямых лучей света и других невидимых излучений, которые могут спровоцировать нежелательные химические реакции в бутылках. При этом специально разработанный мотор-компрессор с виброизоляционной системой обеспечивает покой бутылки в горизонтальном положении.

Винные эксперты утверждают, что самое правильное положение для хранения бутылок — именно горизонтальное! В этой позиции пробка находится в постоянном контакте с напитком и, удерживая влагу, не допускает проникновения внутрь кислорода. Специалисты компании POZIS также называют немаловажным фактором правильного хранения вина — контроль уровня влажности. Она должна варьироваться в пределах 50–80%, дабы не допустить пересыхания натуральной пробки. Оптимальный уровень влажности — залог долголетия пробки, которая не рассохнется или же, наоборот, не покроется плесенью. Также необходимо отметить, что все винные шкафы от POZIS выпускаются исключительно по стандартам «зеленых» технологий, обладают высоким классом энергоэффективности и длительным ресурсом службы.

Какова же цена вопроса данной эксклюзивной новинки? Вы удивитесь, но существенно гуманнее иностранных аналогов. Эксперты дают отличные прогнозы на перспективу российскому производителю высокотехнологичных винных шкафов: такое приобретение — это грамотная инвестиция, удобное устройство и роскошный элемент интерьера любого уважающего ресторана, сомелье или ценителя вина.

По всем интересующим вопросам вас готов проконсультировать категоричный менеджер:

Wine@pozis.ru  
7 917 703 86 67  
www.pozis.ru

**Профессиональное хранение вина!**

**ЦВЕТОВЫЕ МОДЕЛИ**

СЕРЕБРИСТЫЙ

ВИШНЕВЫЙ

ЧЕРНЫЙ

**ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ОБЛИЦОВКИ ШКАФА ИЗ МАССИВА**

ВЕНГЕ

КРАСНОЕ ДЕРЕВО ТЕМНОЕ

ОРЕХ

КАШТАН ТЕМНЫЙ

ВИШНЯ ТЕМНАЯ

ДУБ

МОЖНО ПОКРАСИТЬ В ЛЮБОЙ ЦВЕТ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ

**ВИННЫЙ ШКАФ ИЗ МАССИВА**

**ВЛАЖНОСТЬ БОЛЕЕ 50%**

**ВИБРОГАСЯЩИЙ КОМПРЕССОР**

**УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР**

ВСЕМ ЧИТАТЕЛЯМ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ **СКИДКА 10%**.

ОБРАЩАТЬСЯ: Тел.: +7(84371) 2-24-31, +7 (927) 498-88-19  
E-MAIL: WINE@POZIS.RU