

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 2(40)  
Февраль-Март 2020

### СОБЫТИЯ



**В Екатеринбурге впервые пройдет Фестиваль российских вин**

4 апреля 2020 года в центре Екатеринбурга, на площадке Международного центра искусств «Главный проспект», состоится первый на Урале Фестиваль российских вин. Как рассказали организаторы, на площадке Международного центра искусств «Главный проспект» соберутся представители 20 ведущих винодельческих хозяйств России, которые представят свои лучшие вина.

Посетителям фестиваля в открытой дегустации будут доступны более 100 вин. В течение дня виноделы проведут 6 тематических мастер-классов для всех, кто желает узнать больше о представленных винах и познакомиться с тонкостями производства. Также гостей фестиваля будут ждать корнеры лучших ресторанов города, фермерские сыры и продукты.

1-й Фестиваль российских вин будет проходить в Международном центре искусств «Главный проспект» 4 апреля 2020 с 12 до 20 часов.

Адрес проведения: г. Екатеринбург, проспект Ленина, 8.

Стоимость участия: 1000 рублей. Приобрести билеты вы сможете здесь: <https://pro-wine.timepad.ru/event/1263764/>

## ЛЕОНИД ФАДЕЕВ: «НА КАЖДОЕ ВИНО ЕСТЬ СВОЙ ПОКУПАТЕЛЬ!»

С 29 по 31 мая 2020 года в «Кемпински Гранд Отель Геленджик» будет проходить Второй независимый международный винный конкурс Russian Wines Competition. Квалифицированное жюри оценит 200 предварительно отобранных российских вин по 100-балльной системе. О том, как будет проходить этот конкурс и кто будет оценивать представленные вина, газете Wine Weekly рассказал его организатор, лауреат премии WSET/IWSC TheFuture 50, винный академик, DipWSET, WorldSomMagisterSommelier и исполнительный директор АО «Скалистый берег» Леонид Фадеев.

– Почему название конкурса российских вин на английском языке – Russian Wines Competition?

– Это международный винный конкурс, в дегустационной комиссии – судьи из разных стран, а английский язык является международным языком.

– Будет ли на конкурсе аккредитация для журналистов?

– Обязательно будет. Ближе к конкурсу на нашем сайте [www.vineandwine.vip](http://www.vineandwine.vip) будет создан специальный раздел для аккредитации журналистов.

– В 2018 году конкурс Russian Wines Competition подвергся критике со стороны ряда российских винных экспертов, почему?

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



**Санкт-Петербург готовится к Балтийскому кубку кавистов**

25 марта 2020 года в Санкт-Петербурге, в Гранд-отеле «Эмеральд», состоится III Открытый профессиональный конкурс «Балтийский кубок кавистов-2020». В конкурсе могут принять участие кависты, сотрудники алкогольных секций супермаркетов, специалисты алкогольных компаний и выпускники школ сомелье.

Спонсорами проекта являются: Австрийское бюро винного маркетинга AWMB, компания «Ладога», «Поместье Голубицкое». Партнер мероприятия – компания «Арсенал».

В прошлом году победу на конкурсе «Балтийский кубок кавистов» одержала Марина Тонкова («Бар Винный шкаф»), выпускница и преподаватель школы вина «Миллезим». Второе место завоевала Вероника Смирнова (компания «Форт Санкт-Петербург»), третье место жюри присудило Алексею Баранку («Академия сомелье»). Регистрация участников конкурса «Балтийский кубок кавистов-2020» продлится по 23 марта 2020 года включительно.

Зарегистрироваться для участия в конкурсе вы можете здесь:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe404YDe6qKjWops85Y-x77aSN8Rv1Yt8PIV4C\\_3s-RVzsvA/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe404YDe6qKjWops85Y-x77aSN8Rv1Yt8PIV4C_3s-RVzsvA/viewform)

дегустаторы, представляющие винодельческие культуры стран Черноморского региона и Балкан. Председатель жюри – Станимир Стоянов (председатель Союза энологов Болгарии).

## 7-Й ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ ПРОЙДЕТ В МОСКВЕ



20 февраля стартовала регистрация компаний для участия в VII Черноморском форуме виноделия и Международном дегустационном конкурсе вин и крепких спиртных напитков «Вина Черного моря 2020». Мероприятия пройдут в Москве 25 – 26 июня 2020 года.

Черноморский форум виноделия (ЧФВ) является специализированным комплексным отраслевым ме-

роприятием; на протяжении всей его истории ЧФВ поддерживают Союз виноградарей и виноделов России, Ассоциация производителей игристых вин, Федерация рестораторов и отельеров России, Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда и вина», СРО «Винодельческий Союз».

Начиная с 2014 года в многочисленных разноформатных мероприятиях ЧФВ приняли участие в общей сложности около 7 тыс. профессионалов рынка, представлявших более 40 стран и более 600 компаний и орга-

низаций. ЧФВ организовал и провел в России, странах Кавказа и Балкан бизнес-миссии и пресс-туры, тематические конференции и круглые столы, в том числе под эгидой OIV (Международной организации виноградарства и виноделия), дегустационные экспертные и потребительские винные конкурсы, страновые и региональные эногастрономические салоны и фестивали, мастер-классы и презентации компаний и ресторанов и др.

**В рамках VII Форума проводятся:**

– Выставка продукции компаний – производителей вина и крепких спиртных напитков и компаний смеж-

ных секторов, открытая для профессионалов рынка и винолюбителей.

– Конференция, посвященная анализу рынков винодельческой продукции и сопутствующих услуг в странах Черноморского региона.

– Дегустации, мастер-классы и презентации компаний.

– Международный дегустационный конкурс вин и крепких спиртных напитков «Вина Черного моря 2020», проводимый по стандартам OIV.

Конкурс поддерживает принцип региональной представительности. В жюри традиционно приглашаются

Для участия компаний в VII ЧФВ и конкурсе «Вина Черного моря 2020» необходима предварительная регистрация. Участие в конкурсе «Вина Черного моря 2020» для компаний – участниц VII ЧФВ является бесплатным.

Регистрационные формы и более подробная информация о ЧФВ и его мероприятиях представлены на сайте форума: [www.blackseawine.ru](http://www.blackseawine.ru)

Регистрация посетителей – профессионалов рынка и винолюбителей для участия в мероприятиях VII ЧФВ откроется 15 мая 2020 года.



## СОБЫТИЯ

«Диаэм» собрал  
ведущих энологов  
России

26 февраля 2020 г. официальный партнер Черноморского форума виноделия компания «Диаэм» в Краснодаре на базе Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства и виноделия провела практическую школу «Современные методы лабораторного анализа, контроля качества вина и виноматериалов».

Джакомо Росси, специалист-энолог итальянской компании Steroglass, рассказал о стандартах контроля качества вина и виноматериалов в Италии, теории титрования вина, ферментных анализах в виноделии. Огромный интерес вызвала демонстрация оборудования: анализатора вина Hyperlab Smart, титратора Flash, анализатора вина (фотометр) OneWine, эбуллиометра.

Слушатели смогли не только подробно узнать об особенностях и технических характеристиках демонстрируемых приборов, но и наблюдать за их работой в реальном времени. Так, например, с помощью анализатора вина Hyperlab Smart можно было протестировать свои образцы виноматериалов.

Семинар посетили более 40 энологов и руководителей лабораторий, представляющих лидирующие компании отрасли, такие как «Массандра», «Кубань Вино», «Фанагория». Следующая практическая школа «Диаэм» для специалистов-энологов винодельческих компаний России и других стран Черноморского региона пройдет в Москве в рамках VII Черноморского форума виноделия в конце июня 2020 г. Следите за нашими новостями.

[www.dia-m.ru](http://www.dia-m.ru)  
[www.blackseawine.ru](http://www.blackseawine.ru)



(Продолжение, начало на стр. 1)

– Мы старались создать интересный и полезный для потребителей винный конкурс. Перед организатором конкурса не ставилась задача угодить всем. Любую объективную и конструктивную критику мы приветствуем. На все критические тезисы мы содержательно и аргументированно ответили после первого конкурса. При проведении второго конкурса мы учтем ряд замечаний, выдвинутых по итогам первого. Однако важно отметить, что потребительская повестка дня нашего конкурса Russian Wines Competition была тут же подхвачена другими российскими винными конкурсами и организациями.

– Как вы думаете, критика повторится в 2020-м?

– Не могу знать. Мы всегда открыты к конструктивным замечаниям и стараемся их учесть. Надеюсь, что конкурс 2020 года будет еще более успешным.

– Чем ваш конкурс отличается от рейтинга Роскачества?

– Во-первых, судейским составом. На конкурсе Russian Wines Competition судят только эксперты с подтвержденной квалификацией: мастера вина и винные академики. Биография каждого судьи находится в открытом доступе, и каждый желающий может ознакомиться с этой информацией. Абсолютное большинство судей – иностранные специалисты.

Во-вторых, ценовым диапазоном дегустируемых вин. На конкурсе Russian Wines Competition дегустируются вина всех ценовых категорий: от бюджетных вариантов до премиум-сегмента.

В-третьих, проведением преселекции. Такой подход к предварительной селекции, как у нас (с целью показать обе стороны медали российского виноделия), нигде не применяется.

В-четвертых, порогом качества. Вина, дегустируемые на конкурсе Russian Wines Competition, рекомендуются потребителям, если они набрали минимум 80 баллов.

# ЛЕОНИД ФАДЕЕВ: «НА КАЖДОЕ ВИНО ЕСТЬ СВОЙ ПОКУПАТЕЛЬ!»

И наконец, абсолютной независимостью. Судьи Russian Wines Competition независимы от производителей, дистрибьюторов и каких-либо организаций и учреждений, которые могут быть заинтересованы в искажении результатов.

В-третьих, отбором вин. Мы не дегустируем вина на винодельнях, все вина закупаются в рознице.

В-четвертых, форматом конкурса. Конкурс Russian Wines Competition – некоммерческий проект, мы на этом ничего не зарабатываем. Результаты

лиц от 18 лет. На каждое вино имеется аккумулированная дегустационная заметка. При наличии исключенных вин всегда указывается причина (дефект).

– Почему вы не дегустируете на винодельнях во время преселекции?

– Потому что это может повлиять на



– Чем ваш конкурс отличается от рейтинга Артура Саркисяна?

– Во-первых, у нас судьи имеют как минимум квалификацию «винный академик», максимум – «мастер вина». Обе квалификации – это сложный учебный и дегустационный путь в уважаемых учебных заведениях: Австрийской винной академии (Австрия) и Институте мастеров вина (Великобритания).

Во-вторых, количеством экспертов. У нас их 9.

конкурса бесплатны для потребителей.

В-пятых, системой оценки вин и форматом дегустации на Russian Wines Competition. Мы дегустируем вина по 100-балльной системе (OIV), используя специализированную программу VinAgora – Wine Compass под контролем разработчиков. Дегустация проходит вслепую.

И наконец, форматом результатов. Результаты конкурса Russian Wines Competition публикуются в электронном виде в свободном доступе для

объективности результатов преселекции. Конкурс ориентирован на потребителей, поэтому все вина (даже для преселекции) покупаются в розничных сетях. На винодельнях на дегустатора может оказываться психологическое давление. Говоря о российском виноделии, в моей практике были случаи, когда вина на винодельнях и эти же вина в рознице сильно отличались по качеству, к сожалению, в худшую сторону. Во время преселекции все вина дегустируются вслепую.

## Лаборатория качества вина

### Мультипараметровый анализ вина

#### Параметры качества вина и сула

- Уксусная кислота
- Лимонная кислота
- D-глюкуроновая кислота
- D- и L-Молочная кислота
- D- и L-Яблочная кислота
- Винная кислота
- Ацетальдегид
- Антоцианы
- Диоксид углерода (CO<sub>2</sub>)
- Сахароза

- Полифенолы общие
- Азот α-аминный
- Азот аммонийный
- Кальций
- Цвет
- Катехины
- Железо
- Глицерин
- Глюкоза-фруктоза
- Глюкоза+фруктоза (раздельно)

- Полифенолы
- Хлориды
- SO<sub>2</sub> общий
- SO<sub>2</sub> свободный
- Медь
- Калий
- Магний
- Пировиноградная кислота
- Сульфаты
- Белковая стабильность

#### Автоматический анализатор вина Hyperlab, Steroglass

Hyperlab Basic – до 180 анализов/ч; Hyperlab Plus – до 200 анализов/ч.

- Не требуется пробоподготовка!
- Автоматические отбор пробы, разбавление, забор реагентов, дозирование в реакционную кювету и инкубирование образца, определение концентрации продукта реакции.



#### Анализатор вина One Wine, Steroglass

Компактный фотометр с широким набором предустановленных приложений, позволяющий контролировать качество продукта на всех этапах производства.

- 55 встроенных методик для работы с фотометрическими наборами;
- термостатируемый блок на 9 позиций и встроенный принтер.



### Микробиологический анализ

**Гомогенизатор лопаточного типа** охраняет целостность бактериальных клеток и делает возможным их последующий анализ.

Гомогенная смесь в стерильном пакете является репрезентативной выборкой для последующих анализов всего образца; объем образца – 50–400 мл.



**Счетчики колоний автоматические/полуавтоматические** для подсчета колоний на чашках Петри d 60, 90 или 150 мм. Scan 100 – для ручного подсчета колоний; Scan 300 – прибор для автоматического подсчета и документирования.

Для подготовки посевного материала: термостаты, чашки Петри, стерилизаторы петель, спиртовки, горелки, стекла предметные и покровные и др.



– Почему вы решили пойти по пути проведения абсолютно независимого конкурса?

– Конкурс независим от производителей и различных отраслевых ассоциаций. Это сделано для того, чтобы никто и никак не смог повлиять на результаты конкурса. Независимость – залог объективности.

– Какие отраслевые учебные заведения поддержали ваш конкурс и почему?

– Конкурс Russian Wines Competition поддержали ведущие отраслевые учебные заведения России и Европы: Кубанский государственный технологический университет; Московский государственный университет пищевых производств; Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия; Кубанский государственный аграрный университет; Центр винного образования WineLab; Школа сомелье «Миллелим»; Австрийская винная академия (Weinakademie Osterreich); Международная академия сомелье в г. Бордо (WorldSom).

Эти учебные заведения готовят виноградарей, агрономов, виноделов, сомелье и винных экспертов, от которых будет зависеть будущее российского виноделия и его последующая оценка. Эти учебные заведения разделили с нами концепцию конкурса и поддержали ее.

– Почему вы не проводите свой конкурс под патронажем Международной организации винограда и вина (МОБВ)? Есть мнение, что профессиональные винные конкурсы проходят под патронажем МОБВ.

– МОБВ, безусловно, уважаемая организация. МОБВ разработала для конкурсной оценки вин множество важных положений, которые закреплены в резолюции 2009 года. Однако патронаж МОБВ несет определенные ограничения для винных конкурсов. Например, одно из основных ограничений заключается в количестве дегустируемых образцов в день одним дегустатором – не более 45. На нашем конкурсе установлен лимит в 70 вин в день. Если дегустировать сотнями и делать достаточное количество пятнадцатиминутных перерывов, то 70 вин в день – реальная цифра для тренированного дегустатора.

Самые престижные винные конкурсы в мире, такие как DWWA (Decanter World Wine Awards), IWSC (International Wine and Spirit Competition), IWC (International Wine Challenge), MUNDUS VINI, имеют похожий лимит по винам

в день и проходят без патронажа МОБВ. Также важно отметить, что все вина, дегустируемые на конкурсе Russian Wines Competition, оцениваются по 100-балльной системе МОБВ, для этого используется под контролем разработчиков специализированная электрон-



ная программа VinAgora International Wine Competition Evaluation Software (Венгрия) – Wine Compass, одобренная для проведения международных винных конкурсов МОБВ.

– Чем, по вашему мнению, гарантируется объективность и достоверность дегустационной оценки на винных конкурсах вообще и на вашем конкурсе в частности?

– Образовательной базой и подтвержденной винной квалификацией судей. В школах сомелье готовят сомелье, винный академик и DipWSET – это уровень винного эксперта, мастер вина – это высший пилотаж в винной экспертизе. Как и в любой другой профессии, все начинается с образования (фундамента), а потом уже переходит в опыт работы. Например, я не буду доверять юристу, у которого есть большой стаж работы, но нет высшего юридического образования. Можно 20 лет дегустировать вина, но идти в неверном направлении. Сдача квалификационных экзаменов, в частности в Институте мастеров вина, Австрийской винной академии и WSET, и получение званий (мастер вина, винный академик, DipWSET) – это верный способ подтвердить компетентность винного эксперта. Смее вас заверить, если собрать тех, кто критикует вышеупомянутые квалификации и не сдавал эти экзамены, и заставить сдать

их, большинство не справится. Также объективность гарантируется дегустационным опытом и опытом судейства в международных винных конкурсах. В винных конкурсах специфическая оценка вин, то есть каждое вино оценивается примерно в течение трех-пяти



минут. Для этого нужны специальные навыки и системный подход.

Следующее условие получения объективной оценки – формат слепой дегустации. Дегустатор не должен знать, какое вино (производитель, наименование, а в нашем случае еще и стоимость образца) он дегустирует. И последнее – независимость судей. На Russian Wines Competition судьи никак не связаны с дегустируемыми винами, например, не заинтересованы в продаже и продвижении конкретных вин.

– Почему в составе судей конкурса Russian Wines Competition только мастера вина или винные академики? Неужели нет винных экспертов без этих званий?

– Давайте для начала ответим на вопрос, кто такой эксперт. Эксперт – это квалифицированный специалист в определенной области. Ключевое слово здесь – «квалифицированный». Очевидно, что одной из составляющих квалификации, помимо опыта, является наличие специального образования. Логичным итогом получения любого образования является сдача специальных экзаменов для подтверждения квалификации. Чтобы стать сомелье, необходимо отучиться в школе сомелье, как правило, от 3 до 6 месяцев и сдать экзамен. Образовательный путь винного экс-

перта гораздо длиннее и сопряжен со сдачей множества винных экзаменов. Чтобы получить квалификацию «винный академик», лично у меня ушло три года интенсивной учебы. Сначала учеба в Международной академии сомелье в г. Бордо и сдача шести экзаменов. Затем учеба по программе WSET, уровни 2 и 3. Прохождение каждого уровня сопровождалось сдачей экзаменов. Далее учеба в Австрийской винной академии по программе WSET Diploma, сдача 6 экзаменов и защита исследовательской работы на получение звания «Винный академик». Итого 3 года. У многих на этот путь уходит гораздо больше времени. В мире сегодня почти 800 человек со званием «Винный академик». Чтобы стать мастером вина, нужно потратить гораздо большую часть своей жизни: помимо времени на обучение по программе WSET Diploma или получение высшего энологического образования (это необходимый минимум для поступления), у кандидатов уходит еще в среднем от пяти до восьми лет на обучение в Институте мастеров вина и сдачу экзаменов, которые в итоге сдают единицы. В мире сегодня 390 человек со званием «Мастер вина».

Поэтому на свой конкурс я приглашаю только винных экспертов с надлежащим образованием, подтвержденной квалификацией и достаточным опытом дегустации вин – мастеров вина и винных академиков. Только так я, как организатор, могу быть уверен в профессиональном уровне судей.

– На конкурсе Russian Wines Competition 2020 будут оцениваться только новые вина или в числе образцов будут те, которые уже оценивались в 2018 году?

– Мы будем оценивать только новые вина. В том, чтобы повторно оценивать вина конкурса 2018 года, я не вижу никакого смысла. В 2018 году 180 российских вин получили свои заслуженные оценки. Теперь черед новых 200 вин. Конкурс специально проводится раз в два года, чтобы на рынке появились новые вина и урожаи.

Качество вина оценивается в конкретный период времени с учетом его потенциала к дальнейшей выдержке. Профессиональный винный эксперт способен определить, что будет с вином в течение некоторого времени, смогут ли его органолептические показатели улучшиться или ухудшиться, это в том числе влияет на итоговую оценку.

(Продолжение на стр. 4)

## НОВОСТИ



### В Санкт-Петербурге представили вина из Санта-Барбары

27 января в Санкт-Петербурге, в ресторане Social Club, состоялся семинар «Шардоне, Пино Нуар и Сира из Санта-Барбары и других регионов Калифорнии», организованный Институтом вин Калифорнии. Мероприятие провел Гэвин Шанин, винодел и основатель винодельни Chanin Wine Co, которая знаменита своими винами из сортов винограда Шардоне и Пино Нуар, выращенных в Санта-Барбаре.

Винодельческий регион Санта-Барбара в буквальном смысле является «боковым» районом, который простирается с запада на восток и является уникальным для Калифорнии районом с прохладным климатом, где производятся вина мирового класса.

В рамках семинара винодел Гэвин Шанин представил несколько примеров вин из Санта-Барбары и сравнил их с калифорнийскими винами из других регионов. Владелец Chanin Wine Co является одним из самых молодых виноделов из Калифорнии, который получил высокую оценку Forbes «от 30 до 30» в категории Food and Wine и Winemaker to Watch в хронике Сан-Франциско. Он приобрел опыт виноделия в Южной Африке, Новой Зеландии, Франции и Италии, был помощником виноделов в Au Bon Climat и Qure, а в 2007 году основал собственную компанию Chanin Wine Co. Гэвин производит терруарные вина со старейших виноградников в Санта-Барбаре, его вина есть в меню различных ресторанов мира, обладающих звездами Мишлен.

## «МАССАНДРА» ЗАПУСТИЛА НОВУЮ ЛИНИЮ РОЗЛИВА



На крупнейшем винодельческом предприятии Крыма – ГУП «Массандра» – состоялся запуск новой линии в цехе розлива. В нем начал работать роботизированный комплекс для автоматизированной укладки, упаковки и транспортировки готовой продукции.

Как рассказала генеральный директор «Массандры» Янина Павленко, новое оборудование было произведе-

дено в Перми российской компанией «Меридиан», которая использует комплектующие ведущих мировых производителей. По ее словам, сегодня в цехе розлива установлено два роботизированных комплекса, максимальная производительность каждого составляет до 9 тысяч бутылок в час. Таким оборудованием могут похвастаться немногие винодельни России.

Первыми винами, которые упаковали роботы, стали «Саперави», «Портвейн красный Алушта» и «Муска-

тель Массандра черный». Все марки имеют защищенное географическое указание «Крым» и произведены из собственного винограда предприятия.

«Массандра» активно проводит модернизацию своего производства с 2015 года. В 2019 году на обновленные материально-технической базы предприятия было направлено 225 млн рублей. Из них капитальные инвестиции в рамках реализации инвестиционного проекта участника Свободной экономической зоны составили 205 млн руб.

В прошлом году был существенно обновлен парк сельхозтехники и емкостное хозяйство. Благодаря проводимой модернизации «Массандра» вышла на рекордные объемы произ-

водства, которые составили 20 млн бутылок вина в год.

Модернизация производства в «Массандре» началась в 2015 году с запуска на базе винодельни «Гурзуф» производства вин премиум-класса. Также был модернизирован один из цехов выдержки головного завода, где установлены 50 емкостей из нержавеющей стали с рубашками охлаждения общей вместимостью 125 тыс. декалитров. Кроме того, впервые с момента начала работы цеха розлива, построенного в 80-е годы прошлого столетия, был проведен его капитальный ремонт. Также были закуплены новые дубовые бочки для выдержки вин и технологическое оборудование для виноделия. Ну и, конечно же, в прошлом году была

проведена самая масштабная за всю 125-летнюю историю «Массандры» закупка сельскохозяйственной техники, объем которой составил 167 единиц.

По словам Янины Павленко, в 2020 году модернизация будет продолжена. В ближайшее время на предприятии начнется монтаж технологического оборудования для хранения и обработки винограда холодом. Кроме того, в модернизации нуждается цех первичного виноделия, где планируется модернизировать оборудование для переработки винограда и хранения виноматериалов. Кроме того, будет продолжено обновление линии розлива и дальнейшее пополнение парка сельскохозяйственной техники.



## НОВОСТИ



### В России выпустят книгу «Виноделие Российской империи»

Открыт предварительный заказ на книгу Алексея Синева «Виноделие Российской империи 19-20 века: Краткая история в лицах, фактах, этикетках», выпуск которой планируется во 2-м квартале 2020 года.

По словам автора, в этом необычном издании собрана большая подборка фотографий винных этикеток, биографий и информационных материалов, которые познакомят читателей с историей развития винокурения и виноделия Российской империи XIX – начала XX века.

Среди действующих лиц книги: семья Романовых, князья, графы, чиновники, дворяне, помещики, разночинцы, мещане и представители других сословий – все те, кто так или иначе был вовлечен в виноделие и винокурение в течение двух прошлых веков.

Книга «Виноделие Российской империи 19-20 века» будет издана в твердом переплете объемом 352 страницы и размером 215x255 мм с цветными иллюстрациями. В издании будет представлено большое количество исторических материалов: более 250 историй виноделов, их фото, более 620 фото винных этикеток. Значительная часть материалов, вошедших в книгу, публикуется впервые. Вся информация представлена по губерниям, городам и фамилиям виноделов.

Книга будет распространяться по подписке. Примерная стоимость книги – 1500 руб. Посмотреть краткую презентацию книги можно, пройдя по ссылке:

<https://cloud.mail.ru/public/XCPx/4BjbsjMQX>

Глава Союза виноградарей и виноделов России, генеральный директор российского международного агентства «Россия сегодня» Дмитрий Киселев в ходе рабочей поездки в Дагестан посетил «Дербентскую винодельческую компанию», расположенную в самом южном городе России, в Дербенте.

Посещение винодельческого предприятия Киселев начал с осмотра цехов первичной переработки и выдержки. Как рассказал ему гендиректор компании Эмиль Омаров, здесь на хранении находится выдержанное в дубовых бочках вино из сорта Мерло, сделанное из собственного винограда компании, выращенного в ЗГУ «Дагестан».

«Проектная мощность нашего предприятия составляет 20 миллионов бутылок в год, и сейчас мы в самом

(Продолжение, начало на стр. 1,2,3)

– Будут ли на конкурсе сравнительные/эталонные образцы иностранного производства?

– Нет. В этом нет никакого смысла. Профессиональный винный эксперт знает, как оценить качество вина, и ему для этого не нужны эталонные образцы. На международных винных конкурсах, где мне доводилось судить, такой практики также нет.

– Главный вопрос – зачем?

– Основная идея конкурса Russian Wines Competition – это социальная ответственность бизнеса винной отрасли России перед потребителями. Цели и задачи конкурса подробно описаны на нашем сайте [www.vineandwine.vin](http://www.vineandwine.vin), где вы можете с ними ознакомиться. Если в двух словах, то это получение объективной информации о качестве российских вин, доведение этой информации безвозмездно до потребителей и популяризация качественных российских вин в мировом винном сообществе.

– Почему спонсором конкурса выступило АО «Скалистый берег»? И почему в числе спонсоров нет ООО «Шато де Талю», как было в 2018-м? Будет ли «Скалистый берег» спонсором конкурса, когда начнет производить свои вина?

– Руководство АО «Скалистый берег» понимает всю важность профессиональной и объективной оценки российских вин, так как в скором будущем предприятие начнет производить свои вина премиального сегмента и представит их на суд потребителей. Руководство АО «Скалистый берег» желает донести до потребителей объективную информацию о качестве российского виноделия. ООО «Шато де Талю» начало производство вина, и, возможно, их вина появятся в конкурсе. Поэтому, согласно правилам, они не могут быть спонсорами. На сегодняшний день АО «Скалистый берег» не имеет лицензии на производство вина и, соответственно, ничего не производит. А когда начнется производство, форма участия АО «Скалистый берег» в этом конкурсе тоже будет изменена.

– Судейский состав конкурса 2020 года почти полностью обновился. Это связано с тем, что прежние судьи не захотели приезжать в 2020 году или они вас больше не устраивают?

– Да, действительно, судейский состав практически полностью обновился. Это не связано с тем, что прежние судьи не захотели приезжать на конкурс в 2020 году, и тем более с тем, что они меня больше не устраивают. Все судьи 2018

# ЛЕОНИД ФАДЕЕВ: «НА КАЖДОЕ ВИНО ЕСТЬ СВОЙ ПОКУПАТЕЛЬ!»

года – суперпрофессионалы. Судьи, участвовавшие в конкурсе в 2018 году, очень позитивно отзывались о нем, видеоролики с их интервью вы можете посмотреть на нашем сайте. Но в 2020 году я посчитал, что будет правильнее провести конкурс с новыми судьями и винами. Любой судья, когда рассматривает приглашение на конкурс, подходит к этому очень ответственно. Чем выше статус судьи, тем более внимательно он или она выбирает приглашения. Как, скажем, известные актеры: на сомнительную роль никто не согласится, это вопрос репутации и карьеры. О конкурсе Russian Wines Competition хорошо знают как в России, так и за рубежом. Поэтому, если бы с конкурсом что-то было бы не так, никто бы не принял мое приглашение в 2020 году.

– Вы не считаете, что имеется конфликт интересов из-за вашего участия в качестве судьи конкурса? Вы являетесь организатором, вы участвуете в предварительной селекции, вы составляете финальный список из 200 вин и вы оцениваете эти вина, фактически зная производителей.

– Нет, я не считаю, что присутствует конфликт интересов. В конкурсе вина дегустируются вслепую под контролем разработчиков программы по оценке вина VinAgora – Wine Compass. К формированию дегустационных сетов для конкурса я не имею никакого отношения. И, предположим, даже если я по сортовому составу догадаюсь, что за производитель передо мной, моя оценка будет объективной и непредвзятой, а также будет нивелирована оценками еще восьми судей.

– Почему вы выбрали именно этих судей?

– Я приглашал и других судей, но некоторые не смогли принять приглашения по причине загруженности в даты конкурса. Я считаю, что судейская команда 2020 года очень сильная и интересная с точки зрения оценки

российских вин. Все судьи – специалисты высочайшего уровня: мастера вина и винные академики. Семь из девяти судей судят на самом престижном винном конкурсе в мире – Decanter World Wine Awards. А это признание высокой квалификации судьи.

У нас будут судить пять мастеров вина: – Кэролайн Гилби специализируется на винах Восточной Европы.

– Томас Кертис также интересуется винами Восточной Европы, а еще он получил премию «Мастер вина с выдающимися достижениями» (Master of Wine Outstanding Achievement Award), награду «Лучший студент» (Top Student Award) в Австрийской винной академии и премию «Лучший европейский студент» (Best European Student), полученную во время его учебы по программе WSET Diploma.

– Родерик Смит имеет колоссальный опыт в качестве судьи, в том числе он судил и российские вина на Moscow Russian Wine Fair.

– Робин Кик также имеет огромный опыт судейства на международных винных конкурсах.

– Ребекка Гибб является лауреатом международной премии WSET/IWSC Future 50 и обладателем медали Bollinger за свои выдающиеся дегустационные способности.

Также на конкурсе будет четыре винных академика:

– Николай Чашинов – винный академик, основатель и преподаватель ведущей российской школы сомелье Millestone, имеющий опыт судейства на международных винных конкурсах.

– Роберт Горяк и Сержан Лисатц – винные академики, винные преподаватели, судьи, специалисты с большой буквы, с очень интересным и разноплановым бэкграундом.

О моих заслугах вы тоже слышаны.

– Как вы относитесь к социальным сетям?

– Социальные сети являются важным инструментом для коммуникации

людей и распространения информации. Однако в социальных сетях очень много мусора и недостоверной информации, поэтому ее нужно уметь отфильтровывать.

– Вы сами пишете тексты для своих постов в социальных сетях?

– Да, все тексты для своих постов я пишу исключительно сам.

– Сколько времени вы проводите в социальных сетях?

– Очень мало, у меня есть время только сделать пост, бегло посмотреть посты людей, на которых я подписан (таких очень мало), и на этом все. При моем графике работы и учебы я не могу себе позволить сидеть в социальных сетях.

– Вы смотрели фильм Дмитрия Киселева «Кино про вино. Хватит травить народ»? Что вы думаете об этом фильме?

– Фильм смотрел. Хорошо, что эта тема сейчас обсуждается, но я не согласен с рядом утверждений. Некоторые из них слишком резкие и категоричные. Жаль, что в фильме не упомянули про множество некачественных дефективных вин, сделанных из российского винограда, некоторые из которых очень дорогие.

– В России часто критикуют винную школу WSET. Как вы считаете, в чем причины подобной критики?

– По моему мнению, это всего лишь зависть. Мне приходилось слышать критику в адрес WSET от людей, которые не учились в этой школе. Однако не будем забывать, что WSET – это 50 лет опыта, образовательная база и системный подход. А для профессиональной оценки вина требуется именно такой подход. А также WSET – это крупнейшая винная школа в мире, ее программы преподаются в более чем 70 странах.

Также причины кроются в непонимании образовательной системы WSET. WSET – это четыре образовательных уровня. И только после прохождения 4-го уровня (диплома) и получения

## ГЛАВА СОЮЗА ВИНОГРАДАРЕЙ И ВИНОДЕЛОВ ПОСЕТИЛ ДЕРБЕНТ

начале нашего большого пути. Мы делаем и тихие, и игристые вина, предлагая покупателям стабильно высокое качество по доступным ценам. В планах также производство классических игристых и тихих выдержанных вин», – рассказал Омаров.

Также Киселев познакомился с командой предприятия, в том числе с главным виноделом «Дербентской винодельческой компании» Шамилем Алиевым, который работает над созданием вин совместно с известными итальянскими энологами Лукой Заваризе и Пьером Джорджио Берта. С результатами работы итальянско-дагестанского тандема Дмитрий Киселев смог познаком-



миться в ходе дегустации вин. «На дегустацию мы представили и новые, молодые вина, которые мы приготовили в прошлом году и которые еще не поступили в продажу, и уже знакомые нашим покупателям вина.

Дмитрий Киселев отметил, что мы выбрали, на его взгляд, правильный путь – создавать вина с европейским шармом, опираясь на многовековой опыт и традиции дагестанского виноделия». Особенно высоко глава Союза виноградарей и виноделов оценил тихое Мерло, выдержанное на дубе, Совиньон урожая 2019 года, а также игристые – брют белое из линейки Di Caspico и брют белое «Российское шампанское».

«Дербентская винодельческая компания» – молодое современное предприятие, которое начало производство тихих и игристых вин в 2018 году. «Дербентская винодельческая компания» выпускает продукцию под статусом ВЗГУ (вино защищенного географического указания) «Дагестан», который указывает на то, что виноград выращен в Дагестанской винодельческой зоне. Виноградники компании занимают площадь 930 га, что позволяет использовать в производстве продукции только собственный виноград и гарантировать полный контроль и стабильность качества на всех этапах. Предприятие оснащено самым современным европейским оборудованием от ведущих производителей: Bertolaso, Bortolinkemo, Innotech, Siprem и других. Продукция предприятия уже успела завоевать награды международных дегустационных конкурсов и высокие оценки экспертов отрасли.



квалификации DipWSET можно считать себя винным экспертом.

**– Вы читали новый закон о виноградарстве и виноделии в Российской Федерации? Что вы о нем думаете?**

– Читал. Начало положено, это хорошо. Посмотрим, как принятие этого закона будет реально влиять на повышение качества выращиваемого винограда и производимого вина в России. Как юрист, я считаю наличие законодательно закрепленных понятий важным моментом, но закон не должен строиться только на понятиях и определениях, важно то, как нормы права реально регулируют отрасль. В законе есть положения, которые, на мой взгляд, в условиях российской действительности являются практически нереализуемыми.

**– Как часто вы пьете вино?**

– Как бы странно это ни звучало, я пью вино очень редко, у меня нет на это времени, но дегустирую систематически. Более того, я считаю, что в наше время нужно быть трезвым и в фокусе.

**– А как же вы снимаете стресс?**

– Спортом. Минимум три раза в неделю по полтора часа я провожу в спортзале, для меня это лучший способ снятия стресса.

**– Как и когда вы отдыхаете?**

– Во время сна. И иногда выезжаю куда-нибудь с семьей ненадолго.

**– По мнению некоторых представителей российской винной индустрии, вы достаточно обособленно ведете себя по отношению к другим российским винным экспертам, почему?**

– Я так не считаю. Я общаюсь с теми, с кем мне интересно. В Краснодарском крае, где я непосредственно работаю, я тесно общаюсь с представителями винной индустрии. Более того, у меня очень много времени уходит на совмещение работы и моей интенсивной учебы, поэтому приходится расставлять приоритеты.

**– «Скалистый берег», компания, которой вы руководите, не состоит в отраслевых союзах и ассоциациях, почему?**

– Опять же это вопрос времени. Членство в отраслевых союзах и ассоциациях подразумевает участие в совещаниях и собраниях, для этого нужно время. У нас идет строительство винодельни, я совмещаю работу и учебу. Времени катастрофически не хватает. Также сейчас мы придерживаемся принципа: хочешь навести порядок в виноградарстве и виноделии России, начни с себя и будь примером для других!

Однако мы делимся со всеми в открытом доступе нашими знаниями и опытом: публикуем дегустационные заметки, ре-



зультаты наших экспериментов, которые проводим на винограднике АО «Скалистый берег», ведем YouTube-канал Vine and Wine, разработали образовательный раздел «102 винных сорта» и т.д. Вся информация доступна бесплатно на сайте [www.vineandwine.vin](http://www.vineandwine.vin).

**– Как вы относитесь к винам из балка? Будут ли такие вина на вашем конкурсе?**

– К вину из балка я отношусь как к любому другому вину. Балковым вином называют вино, готовое к употреблению, но еще не разлитое в потребительскую тару, например бутылку 750 мл. Оно перевозится к месту розлива большими объемами, обычно в контейнерах на 26 000 литров (ISO емкость) или 24 000 литров (Flexi емкость). Как правило, это вино предназначено для быстрого употребления. Как и любой другой продукт, балковое вино бывает разного качества и стоимости. По данным Ciatti, на июль 2019 г. экспортная стоимость (FCA) 1 литра балкового вина варьировалась от 0,22 до 2,77 USD. Несложно догадаться, что уровень качества таких вин разный. Мне доводилось пробовать как балковые вина хорошего качества, так и дорогие некачественные вина из винограда, выращенного некоторыми производителями.

К сожалению, как правило, производители (в том числе и в нашей стране)

закупают дешевый балк, чтобы минимизировать свои издержки и получить максимальную прибыль. Но, повторю еще раз, балк бывает разного качества, как плохого, так и хорошего.

**– Будут ли такие вина на конкурсе?**

– На конкурсе будут дегустироваться вина, произведенные в России в соответствии с действующим законодательством. Установление места произрастания винограда, из которого изготовлены вина, участвующие в конкурсе, не входит в цели и задачи конкурса. Уверю вас, что среднестатистический потребитель, приходя в магазин для того, чтобы купить вино, обращает внимание в первую очередь на его стоимость, страну производства и внешний вид бутылки, и он не задается вопросом, где был выращен виноград для этого вина, в другом регионе России или за границей. Зачастую это и не так просто узнать. Потребитель хочет знать уровень качества такого вина в виде оценки или медали, и мы дадим ему такую оценку.

**– Как вы считаете, почему российское вино из импортного балка иногда может получить оценку выше, чем вино из российского винограда? Такие примеры случались неоднократно.**

– Если вино изготовлено из российского винограда, это не означает,

что оно априори лучше, чем вино, изготовленное из импортного балка. Достаточное количество вин делается из некачественного винограда, выращенного в России. Поэтому, если производитель сумел найти и привезти качественный балк и разлить его в России, то, соответственно, такое вино может получить оценку выше, чем вино, изготовленное из российского винограда.

**– Как в других странах обстоят дела с вином из привозного винограда?**

– Согласно МОВВ, в 2018 году крупнейшим мировым экспортером балка была Испания, а крупнейшими импортерами – Германия, Великобритания, Франция, США и Китай.

**– Вы считаете вина из балка угрозой для российского виноделия, или, наоборот, они способны подстегнуть конкуренцию среди российских виноделов и задать планку качества и цены?**

– Я думаю, до потребителя просто нужно донести информацию, что, например, это вино сделано из российского винограда, а другое разлито в России, но сделано из винограда, который привезли из-за границы. А потребитель уже сам решит, что ему больше нравится: первый или второй вариант.

Я очень часто общаюсь с обычными российскими потребителями вина в магазинах, в винных бутиках и т.д. И много раз я слышал фразу, что им больше нравятся вина, которые изготовлены из импортного винограда, чем вина из отечественного винограда.

При выборе вина потребитель в первую очередь ориентируется на его стоимость. Например, человек со средним уровнем достатка, приехавший на отдых в Краснодарский край, придя в магазин за бутылочкой вина на вечер, обратит внимание на его стоимость и купит вариант по акции или просто недорогой, рублей за 250–300, даже если будет указано, что это вино сделано из импортного винограда и разлито в России. И он никогда не купит вино за 2000 рублей, на этикетке которого большими буквами будет написано, что оно изготовлено на 100% из российского винограда. А если в магазин зайдет ценитель хороших российских вин, то он обратит внимание на вино, которое, он уверен, сделано из российского винограда, и цена в 2000 рублей его не смутит. На каждое вино есть свой покупатель.

## НОВОСТИ



### Simple будет поставлять в Россию вина Игоря Ларионова

**Группа компаний Simple и легендарный хоккеист Игорь Ларионов заключили соглашение, в рамках которого Simple стал поставщиком вин Igor Larionov в России. С начала 2020 года вина выдающегося спортсмена стали доступны во всех регионах присутствия Simple.**

Вина известного советского и российского нападающего будут доступны во всех винотеках SimpleWine, на сайте онлайн-витрины SimpleWine и в заведениях компании (Grand Cru, SimpleWine&Kitchen, Simple Bar на Черемушкинском рынке). Simple представит несколько серий вин из коллекции Игоря Ларионова (Igor Larionov Select Wines) из США и Австралии: Playmaker, Larionov и Triple Overtime.

Австралийские вина были созданы в долине МакЛарен на винодельне Chalk Hill, владельцы которой придерживаются принципов органического виноделия. Американские вина родом из Калифорнии, где за их производство отвечает известный винодел Дуглас Данелак. В прошлом он – хоккеист, но в 1980-х решил уехать во Францию и получить там энологическое образование: обучался в Боне, стажировался в нескольких доменах Кот д'Ора. Когда он вернулся на родину, то решил попробовать применять полученные знания и французские практики с учетом местных терруаров.

«Игорь Ларионов – это мировая легенда советского и российского хоккея, профессионал своего дела и увлеченный человек. В 1992 году он заинтересовался вином и с тех пор смог достичь высоких результатов. Ведущие эксперты Simple проводили дегустации, по результатам которых было принято решение о сотрудничестве. Для нас также важно, что вина Игоря Ларионова неоднократно получали высокие оценки и международных экспертов – 95–96 баллов», – прокомментировал сотрудничество президент компании Simple Максим Каширин.

Вина Игоря Ларионова будут представлены в различных ценовых категориях: австралийские от 1 190 руб. до 6 140 руб., калифорнийские от 4 640 руб. до 12 290 руб. По условиям контракта в 2020 году в Россию будет поставлено более 60 тыс. бутылок. «Хоккей – моя жизнь, вино – моя страсть, но любое дело, за которое берешься, должно быть выполнено не просто хорошо, а великолепно, независимо от степени твоей увлеченности. Этому принципу я следую и в выборе тех, кому доверяю производство своего вина. Мне важно, чтобы получившееся вино заслуживало не только высокие оценки критиков, но в первую очередь нравилось людям, вызывало у них желание снова и снова покупать его, пробовать новые серии из моей коллекции», – отметил Игорь Ларионов.

**1 марта в Ростове-на-Дону состоялся Первый открытый Донской конкурс сомелье, в котором приняли участие 35 человек из нескольких российских городов. В жюри конкурса вошли: президент Российской ассоциации сомелье (РАС) Алексей Сидоров, президент Петербургской ассоциации сомелье (ПАС) Александр Рассадкин, президент Донской ассоциации сомелье Евгений Лукьянчук, президент Ассоциации кавистов России Алексей Соловьев и другие эксперты винного рынка.**

В отборочном туре конкурсантам предстояло пройти тест по теории, который включал в себя 64 вопроса, провести полный органолептический анализ вина и принять участие в слепой дегустации. По итогам этого отбора в полуфинал вышли 9 человек. Изначально планировалось, что полу-

## КТО ОДЕРЖАЛ ПОБЕДУ В ДОНСКОМ КОНКУРСЕ СОМЕЛЬЕ?



финалистов будет только 8, но участники, занявшие 8 – 9-е места, набрали одинаковое количество баллов. В полуфинале их ожидало задание по сервису, в ходе выполнения которого

необходимо было провести аэрацию красного вина для двоих гостей, сделать описание вина на английском языке и принять участие в слепой дегустации крепких напитков.

В финал вышли Мария Клочкова, Никита Никитин и Владимир Приходько, где им предстояло выполнить несколько заданий: обслужить 5 человек, определить вина в слепой дегустации, найти ошибки в винной карте и идентифицировать картинки с этикетками вин и виноделами.

В итоге в упорной борьбе за звание «Лучший сомелье Юга России» победу одержал Никита Никитин из Новороссийска, который представляет «Абрау Дюрсо». Второе место завоевала Мария Клочкова из Ростова-на-Дону, которая работает в группе компаний «Хорошие рестораны». На третьем месте ее земляк Владимир Приходько, также представляющий ГК «Хорошие рестораны».

Первый открытый Донской конкурс был организован Донской ассоциацией сомелье (ДАС), созданной 19 сентября 2019 года в Ростове-на-Дону. Она входит в состав Российской ассоциации сомелье. Возглавляет ДАС шеф-сомелье ГК «Хорошие рестораны» Евгений Лукьянчук.





Крымскую природу всегда воспевали писатели: «В Крыму природа себя не пощадила: она хотела блеснуть мастерскою рукою, показать, что искусство есть слабый ее подражатель... Тут везде зрение услаждается, сердце ощущает удовольствие и душа, исполненная восторга, парит... Одним словом, слаба кисть, недостаточно перо, чтобы изобразить хоть мало оные красы». Так писал Павел Сумароков. И с его словами сложно не согласиться!

### В ГАРМОНИИ С ПРИРОДОЙ

Прелесть Крымской земли раскрывается для созидателя медленно, словно юная смущенная нимфа, но завладевает вашим сердцем надолго... навсегда. Ни в одной стране Европы вы не встретите такого количества пейзажей, разнообразных по духу, по стилю и так тесно сосредоточенных на малом пространстве земли, как в Крыму.

Исключительное сочетание мягкого горного климата, обогащенный минералами почвенный состав и уникальный южный воздух, который обжигает буйством южных пряностей, нежностью лавандовых полей и минеральностью соленого моря. Безумный коктейль, не правда ли? Все эти составляющие позволили полуострову стать благоприятным местом не только для виноделия, но и местом рождения Его Величества – Коньяка! Перегонкой коньячного спирта в Крыму занимаются около двухсот лет. За это время успели сформироваться собственные традиции и легендарные рецепты. В советский период крымская коньячная промышленность прошла серьезную модер-



низацию, а на сегодняшний день по оснащению уже перегоняет ведущих европейских производителей. В Крыму выращивают сотни сортов винограда, как исключительно местных, так и привезенных заморских образцов. Этим и объясняется огромная палитра вкусов выпускаемого коньяка.

### ОЧАРОВАНИЕ «СТАРОГО КРЫМА»

Крымский полуостров – место рождения превосходного, благородного коньяка «Старый Крым». А именно – местом рождения нужно считать завод марочных коньяков «Багерово», который дает жизнь одному из самых лучших коньяков на побережье, еще с советского времени. Чтобы достичь полной победы сегодня и занять лидирующую позицию, «Багерово» должно было выполнить за короткий период времени сложную задачу, а именно: запустить в производство и вывести в лидеры совершенно новую коньячную линейку. Именно здесь совершается изящная мистерия купаживания и великие таинства выдержки, которые способны делать багеровский коньяк неповторимым! Уникальный процесс выдержки коньячных спиртов длится не менее 36 месяцев, а возраст самых старых спиртов составляет 12 лет. «Старый Крым» созревает исключительно в дубовой бочке, а правильную температуру в спиртохранилище, в котором живут дубовые бочки, местные специалисты поддерживают неизменной уже более 10 лет!

Для того чтобы сориентироваться в линейке «Старого Крыма», нужно понимать принципы классификации. Ординарные выдерживают в дубовых бочках не более 3 – 5 лет. А вот марочный пребывает в дубовых бочках уже более длительное время – от 6 до 10 лет.

На сегодняшний день в этой ассортиментной линейке представлены следующие позиции: «Старый Крым 3 года», «Старый Крым 4 года» – новинка в линейке с благородным названием «Черный дуб», «Старый Крым 5 лет», «Старый Крым КВ 6 лет», а также «Старый Крым КВ 8 лет». И завершает



с легкими аккордами специй; мощный вкус с плотным телом варьируется от легкого фруктового, где чувствуют-



ся миндальный орех, сухофрукты, до насыщенного богатого вкуса, переходящего в долгое, обволакивающее тепло. Завершает всю эту симфонию длительное, яркое и обволакивающее послевкусие...

В общем, если Крым лучше один раз увидеть, то «Старый Крым» просто необходимо хотя бы один раз попробовать, а желательно – не один!

### ТРАДИЦИИ КРЫМСКОГО ВИНОДЕЛИЯ

Вот уже не одно десятилетие винодельческий завод полного цикла «Багерово» подтверждает звание одного из крупнейших производителей коньяков Черноморского побережья, ведь его аграрно-промышленный комплекс позволяет ежегодно производить более миллиона бутылок высококачественного алкоголя. А на сегодняшний день завод «Багерово» является единственным, кто работает на спиртах собственного производства!

Завод «Багерово» сегодня – это: собственные винодельни, агропромышленное хозяйство, завод со своей уникальной историей, современное производство и высокотехнологичные ультрасовременные мощности.

За время своего существования этот алкоголь успел стать настоящим признаком элиты и аристократизма, хорошего вкуса и роскоши. Правильная технология производства коньяка является достаточно сложной, многоэтапной процедурой, порой более напоминающей искусство, чем обычный производственный процесс. В процессе развития были сформированы основные правила и требования к изготовлению коньяка, которые вовсе не помешало бы узнать более подробно.

Именно здесь совершается изящная мистерия купаживания и великие таинства выдержки, которые способны делать багеровский коньяк неповторимым! Уникальный процесс выдержки коньячных спиртов длится не менее 36 месяцев, а возраст самых старых спиртов составляет более 12 лет. Коньяк помещают в дубовые бочки, где он «созревает» в спиртохранилищах. Во время своего «взреления» в бочках, коньячный спирт с легкостью впитывает из древесины вещества, которые формируют его насыщенный цвет и глубокий аромат. Вдыхайте поглубже! Чувствуете?

В хозяйстве сейчас 815 дубовых бочек венгерского, болгарского, молдавского и российского производства. Стоит отметить, что на параметры коньяка также влияет уровень влажности, поддерживаемый в спиртохрани-

лище. Чем ниже влажность, тем более напиток приобретает жесткость и структурированность, чем она выше – тем его вкус становится округлее и мягче. Поэтому специалисты с точностью ученых и чуткостью медицинских работников следят за поддержанием правильной температуры. За каждый год выдержки испаряется до 4 % спирта, это мистическое явление мастера называют «долей ангелов». Процесс купаживания подразумевает смешивание спиртов разной выдержки, полученных от нескольких урожаев винограда, с целью придания напитку благородных качеств. Готовый коньяк обладает дивным ароматом, очень мягкий во вкусе и радует глаз чудесным золотисто-янтарным цветом.

### БАЛК НЕ ПРОЙДЕТ!

Самая важная часть коньячного производства – это свой собственный виноматериал, которым обеспечивает Багеровский завод агрофирма «Бурлюк», что в переводе с крымско-татарского «Пышная растительность».

С советского времени здесь не только выращиваются разные сорта винограда, но и поставляется виноматериал для крупнейших предприятий Крыма. 813 га виноградников в предгорной части полуострова полностью пересажены. На сегодняшний день закуплены и привезены саженцы из европейских питомников: Шардоне, Мускат Оттофель, Пино-Фран, Рислинг итальянский, Траминер и др. Параметры рельефа здесь, как и почвенные условия, обеспеченность солнечными днями, теплом и влажностью, создают идеальные условия для производства тихих вин.

Теперь вы знаете все о том, как сделать коньяк. Хороший коньяк делается долго и сложно. Идеально подобранные пропорции и идеально проработанная композиция рождает густой, бархатистый вкус и постепенно раскрывающийся аромат душистых крымских лугов, восточных пряностей и неповторимые ноты свежести Черного моря. Соблазнительный вкус заката, насыщенный аромат путешествий, деликатные оттенки открытий – все это вы ощутите, попробовав хоть один из наших коньяков.

Дина Дроздова





С конца прошлого года «горячей точкой» на винодельческой карте Франции стала Бургундия. Споры о новых границах возмутили многих виноделов: более 400 человек вышли на демонстрацию, и, возможно, временно власти отказались от части планируемых изменений. Этот вопрос остается открытым для обсуждения. Давайте разбираться в происходящем.

Насколько велика Бургундия? Где начинаются и заканчиваются границы региона? Шабли – это Бургундия? А что тогда Божоле? Все эти вопросы, еще вчера имевшие однозначный ответ, сегодня заставляют серьезно задуматься, а ответы меняются каждый день.

Из всех винных регионов именно Бургундия отличается наибольшим разнообразием терруаров. Это регион-мозаика, где виноградник говорит о вине больше, чем имя производителя и винодела. Но даже в Бургундии, где классификация участков шла столетиями, происходят перемены.

Важно отметить, что новшества в основном затрагивают не «верхушку» бургундской классификации, а скорее первую ступень. Преследуется цель сделать ее более детальной и помочь потребителю выбрать качественное вино уже на первой ступени, которая закономерно является отправной точкой на пути к изысканному и менее доступному по цене Премье и Гран Крю. Такая мера помогает выделить тех, кто делает вина, ориентированные на качество, и побудить других последовать этому примеру.

## ИЗ ИСТОРИИ ВОПРОСА

Все началось примерно 10 лет назад, когда производители в Божоле и Божоле Вилляж начали активно высаживать Пино Нуар и Шардоне после снижения мировых продаж своих вин из сорта Гамэ. Виноделы из Кот д'Ор приняли это за конкуренцию. В 2017 году INAO отреагировал созданием апелласьона Bourgogne Cote d'Or для базовых вин из этого региона.

Sylvain Dussort из Domaine Sylvain Dussort в Мерсо поясняет: «Идея выделить Bourgogne Côte d'Or в отдельный апелласьон из регионального родилась 20 лет назад, когда 4 винодела, в том числе я, решили объединить усилия. Ты можешь пить вино с участков от Шабли до Маконне, и вино будет носить одно имя – Bourgogne Blanc или Rouge, но мы чувствовали, что производители

из Côte de Beaune или Côte de Nuits нуждаются в особом наименовании, потому что их вина действительно отличаются» (вина под Bourgogne Côte d'Or AOC только начинают появляться на рынке. – Прим. автора). Также изменения затронули Божоле (2011 год), на этикетках вин стало запрещено писать Bourgogne для красных из Пино Нуар и Bourgogne Blanc для белых из Шардоне. Новые наименования: Coteaux Bourguignons для красных и Beaujolais Blanc для белых. Это расстроило многих производителей Божоле.

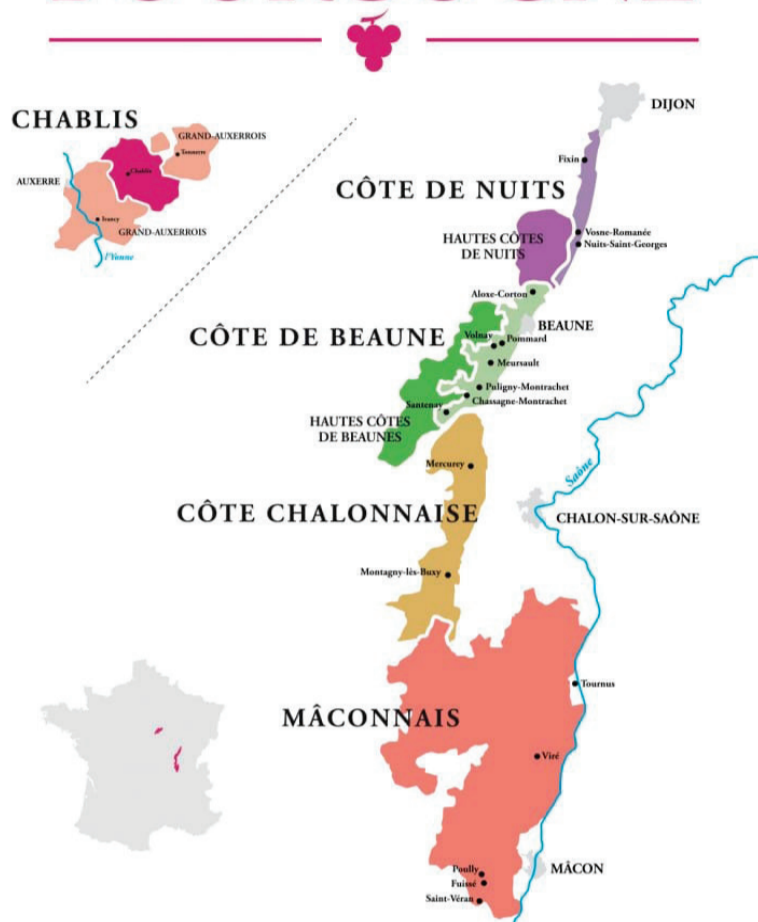
## В ОЖИДАНИИ ПЕРЕМЕН

Сейчас INAO хочет разобраться и разделить регион на участки, вернув не-

которым из них возможность именоваться Bourgogne. По предложению, вынесенному в 2019 году, многие виноградники в Божоле, в особенности с известняковыми и глинистыми почвами, должны вернуть себе это имя. Следующая часть предлагаемых на сегодняшний день изменений коснулась уже севера региона. 64 коммуны, включая Шабли, по предложенному проекту, должны были потерять право указывать на этикетке наименование Bourgogne. В соответствии с новыми изменениями, на этикетке стало бы написано Coteaux Bourguignons. Кстати, в связи с все более и более теплым климатом в последние годы, виноделие в окрестностях департамента Йонна и вокруг Дижона демон-

# БУРГУНДИЯ В ОЖИДАНИИ ПЕРЕМЕН

## VIGNOBLE DE BOURGOGNE



стрирует скачок качества, ведь сейчас многие виноделы едут сюда с целью производства более свежего и «хрустящего» стиля Шардоне.

Об этом предложении высказался Фредерик Друэн, президент Maison Joseph Drouhin, который производит вина в Шабли, Кот д'Ор и Божоле. «Сегодня невозможно деклассифицировать Chablis или Petit Chablis AOC в Bourgogne Blanc, но их можно превратить в Coteaux Bourguignons, – сказал он в интервью Wine Spectator. – Очевидно, что если бы виноделы могли выбирать, они бы предпочли производить и продавать свои вина как Bourgogne, а не как Coteaux Bourguignons.

Вин из собственно Шабли данные перемены не коснутся, так как на их этикетках содержится четкое указание на регион, Chablis. «Если это решение вступит в силу, оно плохо скажется на следующих регионах: Сен-Бри, Тоннер, Везели и Жуаньи», – сказал Кристиан Моро из Domaine Christian Moreau Père & Fils в Шабли. В настоящее время в этих регионах разрешено производить вина под наименованием Bourgogne.

«Единственная вещь, которая меня радует, – это то, что все известняковые и глинистые терруары Божоле очень скоро вернут свои права на имя Bourgogne», – сказал Луи-Фабрис Латур, президент Maison Louis Latour, который также производит вино во всех трех регионах. – Хотя я прекрасно понимаю, что это расстроит производителей в Cote d'Or и Yonne».

Как показали манифестации, проходившие в начале февраля этого года под окнами штаб-квартиры INAO, голоса протестующих были услышаны. «Я не войду в историю как президент, который исключил Шабли из состава Бургундии», – заявил Кристиан Пали, глава INAO.

Что же касается участков в Божоле, по-прежнему сохраняется неопределенность в вопросе демаркации их границ и, соответственно, неясен список счастливыхчиков, которые смогут писать на этикетках воделенное Vin de Bourgogne.

Дарья Зайцева

## СОБЫТИЯ

BevialeMoscow2020

КВЦ «Сокольники», Москва, Россия | 24–26 Марта

НОВЫЕ ДАТЫ ВЫСТАВКИ

2-4 сентября 2020

#bevialemoscow2020



beviale-moscow.com

## Выставку Beviale Moscow переносят на сентябрь 2020

В связи с растущим распространением эпидемии коронавируса (COVID-19) и недавно опубликованными ограничениями на въезд для граждан Китая, КНДР, Италии, Ирана, Франции, ФРГ, Испании, а также в связи с указом №12 от 05 марта 2020 мэра Москвы Сергея Собянина компания Nürnberg Messe приняла решение перенести проведение выставки. Beviale Moscow 2020 пройдет со среды 2 сентября по пятницу 4 сентября 2020 года.

Условия проведения выставки и договоренности с площадкой остаются прежними – выставка пройдет в Павильонах 4 и 4.1. в КВЦ «Сокольники».

Безопасность участников выставки, посетителей и сотрудников является приоритетом и обязательством для компании Nürnberg Messe. Осознавая эту ответственность и после тщательного рассмотрения и оценки текущей ситуации, руководство компании Nürnberg Messe приняло решение принять необходимые меры по соблюдению этих обязательств.

После многочисленных переговоров с партнерами и национальными союзниками, было принято решение о проведении выставки в вышеупомянутые даты. Руководство выставки приносит свои извинения в связи с переносом Beviale Moscow 2020 и надеется на понимание со стороны ее участников.

23-25  
апреля 2020

КРАСНОДАР  
УЛ. КОНГРЕССНАЯ, 1  
ВКК «ЭКСПОГРАД ЮГ»

VINORUS

Выставка вин, алкогольных напитков и материалов для виноградарства

Организатор



Международная  
Деловая  
Компания

Получите  
бесплатный билет  
на [vinorus.ru](http://vinorus.ru)

Ваш промокод  
K76-JM-4300

ВКУС  
МОСКВЫ



#ВКУСМОСКВЫ  
ИММЕРСИВНЫЙ  
ПЕРФОМАНС OPEN AIR

wine@astigroup.ru  
+7 (495) 797 69 14

03  
00  
04  
05

ИЮЛЯ 2020  
ЛУЖНИКИ

WINE Weekly

Электронное издание:  
газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель:  
ООО «Ритейл Медиа Групп».

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

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

Распространяется бесплатно  
посредством e-mail рассылки  
участникам винного рынка.



Несмотря на разбушевавшийся в Азии коронавирус, отсутствие китайских журналистов и негодников из Поднебесной, тосканские вина не собираются сдавать позиций. Напротив – они завоевывают новые рынки и демонстрируют уверенный рост в экспортных продажах в самых разных странах мира. Интерес к итальянской Антеприме также не идет на убыль, а само февральское мероприятие в очередной раз доказало, что оно сохраняет не только свой статус, но и умение удивлять.

### ИГРА В КЛАССИКО

От кучки винных энтузиастов, приехавших дегустировать вина Кьянти Классико в мало кому известный замок в Греве до крупнейшего события года с двумя сотнями аккредитованных журналистов из 29 стран в центре Флоренции – вот путь, который прошла Antepima за минувшие два с половиной десятилетия. Но началась она в этом году, как и водится в старых благородных семействах, со скандала.

Еще в ноябре прошлого года объединение производителей Consorzio Vino Chianti заявило, что оно применит ту же систему классификации вин, что и у соседей: введет категорию Gran Selezione для образцов высшей категории вин Кьянти. Подобная декларация вызвала бурю возмущения у коллег из Chianti Classico. Негодованию «классиков» не было предела: под угрозой, мягко говоря, «заимствования» оказалась стройная иерархия вин, на которую были потрачены годы согласований и миллионы евро. Напомним: оба апелласона называются Кьянти, оба имеют звание DOCG, однако «классики» все же меньше по площади, по мнению критиков, куда точнее отражают терруар и имеют более строгие правила производства. Чуть было не разразившаяся война на земле Тосканы удалось предотвратить, а выкопанные топоры были, хоть и с трудом, но зарыты на холмистых виноградниках Гайоле и Радды.

Президент консорциума Vino Chianti Classico Джованни Манетти резко высказался по поводу инициативы соседей: «У нас ушло шесть лет на утверждение классификации, начиная с презентации первых вин категории Gran Selezione, потрачены силы, деньги. Нападки на выработанную нами систему вин сбивают с толку потребителей, сводят на нет труды консорциума, который годами готовил и пробивал это решение на самом высоком государственном уровне. К счастью, на сегодняшний день разногласия удалось преодолеть».

Отбив атаку, «классики» во главе со своим президентом могут выдохнуть и сосредоточиться на куда более интересной работе – на уточнении наименований вин высшей категории. В ближайшие годы им предстоит работа над девятью субзонами: в будущем в категории Gran Selezione к названию хозяйств добавятся имена коммун, например, Radda in Chianti или Gaiole in Chianti. Таким образом, вина Тосканы, хоть и с опозданием, но достаточно уверенно идут по пути, много веков назад проложенному виноделами Бургундии.

Впрочем, многие готовы продвинуться еще дальше. Паоло де Марки, владелец поместья Isole e Olena, за плечами которого сорок пять урожаев, считает, что уточнение великим винам идет только на пользу. «У нас в Сан-Донатто особенная территория – выше

# АНТЕПРИМА 2020: ГОНКА ЗА ЛИДЕРОМ

холмы, ниже температура, свежий ветер с моря. Вина получаются свежими и мягкими. В 2017 году, когда вся Тоскана страдала от заморозков, мы в нашем микроклимате благополучно пережили зиму и весну. Мы бы хотели видеть на этикетках название нашей небольшой коммуны». Пойдет ли консорциум навстречу дюжине виноделов из San Donato in Poggio и не вызовет ли его решение новую междоусобицу в Chianti Classico – покажет время.

«Да, названия итальянских вин усложняются, – признает известный критик Даниэле Чернилли, – но бояться этого не нужно: скорее всего, эти новшества будут благосклонно приняты знатоками вина, которых не пугают сложные иностранные слова. А вот любители простых вин, вероятно, как и прежде, будут довольствоваться простыми кьянти».

### ХОЧУ БЫТЬ ПЕРВЫМ!

По традиции тосканские предпродажные дегустации открылись большим круглым столом, на котором обсуждались новые рынки, маркетинговые стратегии, туризм и перспективы развития региона. Как всегда в феврале, первыми «приняли бой» малоизвестные регионы – Карминьяно, Кьянти Руфина, Маремма, Орча, Валдарно... Почти сразу же заявил о себе новый тренд: небольшие малоизвестные регионы уже не довольствуются «скамейкой запасных», они все увереннее напоминают о себе, используя для этого любой информационный повод. К примеру, консорциум Valdarno di Sopra DOC поступательно движется в сторону органического виноделия, биологического разнообразия, защиты окружающей среды и требует одобрения свершившейся в субрегионе «биореволюции» на административных верхах. Не отстает и консорциум тосканских вин из Мареммы. Маркиз и винодел Франческо Мацци, возглавлявший его в позапрошлом году, обещает пересмотреть маркетинговую стратегию и сделать этот уже известный у любителей вина бренд еще более узнаваемым.

Новостью для участников дегустаций стало появление на карте Тосканы нового DOC – Terre di Pisa, который был нанесен на карту лишь в прошлом году (до этого вина выпускались под маркой IGT). В него вошло 200 производителей, обладателей очень небольших виноградников. Показавшее в рамках Антепримы свои образцы хозяйство Usiglian del Vescovo продемонстрировало уверенное владение всем арсеналом винодельческих технологий: белые и красные выдерживают в амфорах, стальных чанах, дубовых бочках разного объема. Особенного внимания заслуживает белое из Шардоне и Вионье, игристое из Санджовезе, которое выдерживается 40 месяцев на осадке и редкое Пти Вердо, которое выпускается в количестве 2600 бутылок.

Представители консорциума вин Карминьяно напомнили, что этот DOCG – самый старый в Италии. Небольшая винодельческая область, где всего 200 га виноградников и дюжина производителей, в последние годы уве-

ренно занимает «призовые места»: гид Гамберо Россо в 2020 году назвал красное вино из Карминьяно лучшим в Италии, а еще четыре образца получили от критиков высшую награду – «три бокала».

Одним из флагманов виноделия является хозяйство Tenuta di Artimino, принадлежащее Аннабелле Паскале. Когда-то ее дед выкупил утопающую в зелени виллу XVI века Ла Фердинанда, находившуюся в руках потомков семьи Медичи. Увлечись местными винами Barco reale DOC (на местном диалекте это означает – «королевский парк»), он сделал девизом своей жизни фразу «Make Carmignano great again!». И, надо сказать, сильно преуспел: вина хозяйства DOCG Carmignano (включая категорию «ризерва») чрезвычайно успешного 2015 года урожая неоднократно завоевывали больше 90 баллов, отмечены золотыми и серебряными медалями международных конкурсов. Винодел Филиппо Паолетти из Tenuta di Artimino считает, что «каждое вино должно говорить о нашей земле. Мы производим простые, понятные, не отягощенные дубом и легко пьющиеся вина, которые отражают наши терруары».

Что же касается вин Chianti Classico, то, судя по результатам дегустаций 2019 и 2018 годов, потребителей ждет новая пара удачных винтажей. А вот 2017 останется в памяти как наиболее сложный, бросивший вызов винодельческому мастерству, год. Однако именно за этот тяжелый, холодный с начала зимы и до конца сбора, засушливый год, когда тосканцы потеряли треть урожая, ученик великого Джакомо Такиса, блистательный Алессандро Челлаи получил высшие оценки от Wine Spectator – его Кьянти Классико Castellare di Castellina попало в топ-100 мировых вин под номером 17 – цифрой, ставшей счастливой для винодела!

### ТЕРРИТОРИЯ ВИНА

С прошлого года Алессандро Челлаи является главным виноделом легендарного хозяйства Panizzi из Сан-Джиминьяно. Его задача – поддерживать уникальный стиль вин компании: сухой, неплотный, с легкими медово-цветочными ароматами, который справедливо сравнивают с шабли и южной Бургундией. Впрочем, конкурентов у замечательного винодела много, что доказала дегустация в рамках Vernaccia di San Gimignano 2019 и Riserva 2018 годов. Хозяйкой вин Города Башен с прошлого года стала свободно (а главное – с удовольствием!) объясняющаяся по-русски Ирина Строчи. Президент консорциума напомнила, что Верначча – единственное вино, упоминаемое в «Божественной комедии» Данте; вино, которому 800 лет и которое при всей своей традиционности может противостоять глобализации и стандартизации вкуса. Собственно, этому и была посвящена сравнительная дегустация «Территории белых вин», в ходе которой организаторы постарались «столкнуть лбами» новую и старую классику. Среди производителей белых вин Нового Света зна-

чились такие известные хозяйства, как аргентинская Bodega Catena, калифорнийская винодельня Френсиса Форда Коппола, новозеландская Greywacke, австралийская The Society's... И надо сказать, что в этом поединке между Верначей с одной стороны, и Шардоне, Совиньоном, Рислингом, Семильоном и Шенен Бланом с другой – проигравших не было. Каждый из образцов «звучал» по-своему гармонично и ярко.

### ЮБИЛЕЙ В МОНТЕПУЛЬЧИАНО

После «белой» передышки журналисты отправились в Монтепульчиано, где неожиданно для себя попали на настоящий праздник вкуса. Мероприятия в Монтепульчиано оказались по-настоящему юбилейными: ровно 40 лет назад вина Nobile удостоились высшей категории DOCG, и по этому поводу консорциум провел поистине историческую вертикальную дегустацию. На суд критиков помимо прочих образцов были вынесены Vино Nobile Montepulciano от Contucci (1979), Fanetti (Riserva, 1985), Boscarelli (Riserva 1988), Poliziano (1990), которые доказали, что даже не в самый удачный год на совесть сделанные вина могут благородно стареть, десятилетиями сохраняя свои качества... Хозяйство Carpineto организовало собственную дегустацию старых винтажей 2015, 2010, 2004 и 1998 годов: Vино Nobile Riserva DOCG и Vино Poggio Sant'Enrico неоднократно отмечались заморской (Wine Spectator) критикой – все это крепко сбитые, ладно скроенные, в хорошем смысле коммерческие и ориентированные на американский вкус образцы.

Президент Консорциума Vино Nobile di Montepulciano Андреа Росси напомнил, что сегодня под маркой «Благородного вина» (а упоминалось оно уже 2000 лет назад!) выпускается 7 млн бутылок. Минувший год оказался на диво успешным, дав ароматные и концентрированные вина отличного качества, насыщенного цвета, умеренного содержания алкоголя, с хорошей кислотой, со зрелыми танинами, яркими нотами спелых ягод и сухих трав. 2019 году урожая были заслуженно присвоены пять звезд.

Одним из открытий Антепримы в Монтепульчиано стало присутствие крошечного (не больше 2 га виноградников) хозяйства Manvi. Его владелец Пуру Манви – индус, который, оставив работу в Швейцарии, перебрался в Италию, чтобы самому делать вина. Нынешний урожай стал для него пятым, а участие в Антеприме – вторым по счету. Органические приемы виноделия позволяют производить мягкие, запоминающиеся вина с ягодным вкусом и соблазнительно-сладкими, зрелыми танинами. В ближайшее время в руки предпринимателя Пуру перейдет в Монтепульчиано еще одна винодельня, так что количество гектаров и, соответственно, вина прибавится. Винодельня Icaro, недавно пригласившая для работы со своими винами знаменитого Франко Барнабеи, устроила сравнительную дегустацию «магнумов», где были представлены урожаи 2012, 2013 и 2015 гг. Новый

винодел существенно изменил стиль вина и более чем вдвое сократил производство, сосредоточившись не на количестве, а на качестве. Начиная с 2015 года вина стали более фруктовыми, яркими, чистыми. Огромное впечатление на присутствующих произвело белое вино Nysa, которое делается из Пино Гриджо, Рислинга и Гевюрцтраминера – своеобразный реверанс в сторону владельца-немца, любящего эти непривычные на Тосканской земле сорта.

### BENVENUTO, BRUNELLO!

О том, что виноградники Тосканы способны давать абсолютно непохожие даже в рамках одного апелласона вина, говорили и в Монтальчино, где на суд винных критиков были вынесены урожаи Brunello di Montalcino 2015, Riserva 2014 и Rosso 2018 гг.

Впервые было представлено вино от самого известного винодела Тосканы Карло Феррини, GIODO Brunello di Montalcino 2015, – по стилю не мощное и мясистое брунелло, а скорее улучшенное и усложненное «россо» – с ароматами фиалок, специй, ежевики и вишни. С шелковистыми танинами, ароматом подлеска, живостью и столь ценной знатоками кислотностью, обрекающей это вино на долгую жизнь....

Вертикальную дегустацию своих вин провела компания Val di Suga, которая подвела итоги более чем сорокалетней деятельности (первый урожай пришелся на 1977 год), выставив на дегустацию свое Vино Vigna Spuntali Brunello di Montalcino 2015, 2010, 2001, 1995 и 1988. Управляющий виноградниками Gruppo Angelini сеньор Леонарди полагает, что мозаика терруаров холма Монтальчино позволяет производить вина с совершенно разным характером. К примеру, южные склоны, где расположены виноградники «крю», дают образцы со сладкими зрелыми танинами. Более того: тут можно собирать урожай позже всех остальных, по окончании сентябрьских дождей, которые помогают снизить алкоголь и сделать вина более элегантными. Он считает, что 2015 год дал один из самых лучших и сухих винтажей за последние 20 лет, эти вина можно пить сейчас, не дожидаясь долгого созревания. По его мнению, именно сейчас, после окончания эпохи Паркера, которая пришла на первые десять лет 2000-х, происходит возвращение к исконным и проверенным веками способам виноделия: а это означает отказ от французских новых бочек, возвращение к столь востребованному в прошлом словенскому дубу. Представляя образец Vigna Spuntali Brunello di Montalcino 1988 Леонарди заметил: «В конце 90-х о таких зрелых винах, как сейчас, можно было только мечтать. И лишь в лучшие годы, которых было немного, нам удавалось производить выдающееся брунелло. Сейчас мы должны благодарить природу и изменение климата за столь выдающиеся винтажи, которые идут один за другим». Разговор об изменении климата продолжился в хозяйстве Pieve Santa Restituta, принадлежащем семье Гайя. В 2008 году вина брунелло производились в современном стиле и во французских барриках, теперь ситуация меняется: с 2017 года, когда потери урожая составили почти 30 процентов, решено было вернуться к традиционным тосканским «тонно». По мнению виноделов хозяйства, «гармонизация алкоголя и танинов проходит успешнее в больших емкостях, традиционных для этого региона».