

# ТЕХНОЛОГИИ ФИЛЬТРАЦИИ



## СПИРТНЫХ НАПИТКОВ И ИСХОДНЫХ КОМПОНЕНТОВ

- Подготовка воды и спирта при производстве крепкого алкоголя.
- Обработка водно-спиртовых смесей.
- Фильтрация ингредиентов.
- Корректировка аромата и вкуса, удаление горечи.
- «Полировка» и стабилизация готового продукта.



ООО НПП «ТЕХНОФИЛЬТР»  
г. Владимир, ул. Добросельская, 224 г  
Тел.: +7 (4922) 47-47-41  
Факс: +7 (4922) 47-09-25  
E-mail: technofilter@mail.ru

[www.technofilter.ru](http://www.technofilter.ru) / [www.vodka-tf.ru](http://www.vodka-tf.ru)

ЖУРНАЛ АЛКОГОЛЬНОГО БИЗНЕСА

# РУССКАЯ ВОДКА И Вино

Ergo, bibamus (стало быть, выпьем)

Всё царство  
мира – за  
стакан вина!

Всю мудрость  
книг – за  
остроту вина!  
Все почести –  
за блеск  
и бархат  
винный!

Омар Хайям

Король русского натюрморта  
Паша Бабенко  
стр. 24



ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ\*



# ПРОД ЭКСПО

10–14  
февраля 2020



27-я международная  
выставка продуктов  
питания, напитков  
и сырья для их  
производства

Организатор:



При поддержке Министерства  
сельского хозяйства РФ

Под патронатом ТПП РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

[www.prod-expo.ru](http://www.prod-expo.ru)



Проверенные рецепты  
для успешного бизнеса

\* Согласно Общероссийскому рейтингу выставок. Подробнее о рейтинге – [www.exporating.ru](http://www.exporating.ru).



XVI АЛКОКОНГРЕСС  
и VI ВИННЫЙ ФОРУМ

13 февраля 2019 г., Экспоцентр, павильон 2, «Синий зал»  
Организатор: аналитическая группа «Алкоэксперт»  
Тел.: +7 (495) 740-39-78  
E-mail: [kit@kitmedia.ru](mailto:kit@kitmedia.ru), [alcokongress@kitmedia.ru](mailto:alcokongress@kitmedia.ru)



Международный  
дегустационный  
конкурс водок,  
спиртов и спиртных  
напитков EURASIA  
SPIRITS DRINKS

Организован с целью выявления алкогольной продукции  
самого высокого качества и безопасности.  
Организаторы: ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «Федеральный  
исследовательский центр питания, биотехнологии  
и безопасности пищи» и Инновационно-коммерческая  
компания «МЕДМАРК».

Концепция организации и проведения конкурса позволит  
победителям и номинантам максимально использовать  
результаты для продвижения продукции на рынке  
и формирования ее позитивного имиджа.

Номинации конкурса принципиально отличаются  
от номинаций ранее проводимых аналогичных конкурсов.  
Кроме основных – по ценовым сегментам, действуют  
СПЕЦИАЛЬНЫЕ НОМИНАЦИИ:

«ВЫБОР СЕТЕЙ» – победителей определяют  
представители ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ

ECO-Style (Эко-стайл) – для экологически и органически  
благополучной продукции

NEW-Style (Нью-стайл) – для рецептур с новыми  
ароматами или новыми ингредиентами

NEW-Technology (Нью-технологджи) – для рецептур,  
при составлении которых используются инновационные  
методики и технологии с целью повышения безопасности  
алкогольных напитков либо используются специальные  
ингредиенты для снижения токсичности этилового спирта.

Во время работы конкурса будут проведены круглые  
столы с участием представителей торговых сетей  
и контролирующих органов по вопросам повышения  
качества и безопасности алкогольных напитков,  
а также обсуждение опыта российских и зарубежных  
производителей.

Тел.: +7-910-971-28-61 e-mail: [2020esd@mail.ru](mailto:2020esd@mail.ru)  
сайт: [www.eurasia-spirits.com](http://www.eurasia-spirits.com)

РУССКАЯ ВОДКА  
и  
**ВинЮ** 1 (6)  
2020

Журнал алкогольного бизнеса

Учредитель  
Кривомазова  
Людмила Анатольевна

Издатель  
ЗАО «Издательский Дом  
«Гражданин»

Главный редактор  
Кривомазова  
Людмила Анатольевна

Дизайн  
Григорьев  
Юрий Иванович

Фотоателье  
ИП Евтюхов  
Евгений Николаевич

Адрес редакции и издателя:  
129515, г. Москва,  
ул. Акад. Королева, дом 8,  
корп. 2, оф. 96

Телефон: +7 9104277359

E-mail: [nkrivomazov@yandex.ru](mailto:nkrivomazov@yandex.ru)

[www.rusvodkamagazine.ru](http://www.rusvodkamagazine.ru)

Время подписания по графику: первый  
понедельник квартала  
Время подписания номера фактически:  
среда, 22 января 2020 г.

Мнение  
редакции  
большой  
частью  
совпадает  
с мнением  
авторов

Журнал зарегистрирован  
Федеральной службой  
по надзору в сфере связи,  
информационных технологий  
и массовых коммуникаций  
(Роскомнадзор).  
Свидетельство о регистрации  
ПИ № ФС77-57256  
от 12 марта 2014 г.

Периодичность 1 раз в квартал

Тираж 1000 экземпляров  
Цена договорная

Отпечатано:  
ООО «ГРАН ПРИ»  
152900, Ярославская область,  
г. Рыбинск, ул. Орджоникидзе, д. 57

МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ – МЫ ПРОСВЕЩАЕМ

18+

Реклама



Винный погреб мечты у Вас дома!

# POZIS

ТЕПЕРЬ И В СТИЛЕ HI-TECH



Полный модельный ряд винных шкафов POZIS представлен на официальном сайте [www.pozis.ru](http://www.pozis.ru)

**УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ,  
ЖДЕМ ВАС НА ВЫСТАВКЕ ПРОДЭКСПО-2020**

**СТЕНД 21F50 павильон 2 зал 1**



Категорийный менеджер

Тел.: +7 (927) 498-88-19

+7 (917) 703-86-67

+7 (84371) 2-24-31

E-mail: [wine@pozis.ru](mailto:wine@pozis.ru)

[I.Gordeev@pozis.ru](mailto:I.Gordeev@pozis.ru)



**6 – 9**  
**Мост к миру**  
**Всероссийский саммит**  
**виноделов в Ялте**



**20 – 23**  
**Хорошие новости**  
**Прасковейского**



**32 – 33**  
**На презентации гида**  
**Артура Саркисяна**

## СОДЕРЖАНИЕ

4

### О хорошем

Поздравления, приглашения, сообщения

10

### Москва, Россолимо, 7

Международная научно-практическая конференция и XXIII международный профессиональный конкурс вин и спиртных напитков под эгидой OIV

26

### Интервью

Главный винодел «Кубань-Вино» Ванда Ботнарь

29

### Про вино и про людей

Зейнулла ворвался на «Арбе»  
О главе казахстанского предприятия Arba Wine  
Зейнулле Какимжанове

34

### По делу

Нужен ли вам винный шкаф?  
Отвечает заместитель генерального директора  
по стратегическому маркетингу АО «ПОЗИС»  
Булат Хасанов

37

### Опыт

Российские вина становятся ближе.  
У Елены Порман в «Новом русском вине»

44

### Зарубежные конкурсы

Наши награды в 2019 году

46

### История в документах

Русская миссия в Токае  
Историк Ольга Агеева.  
Закупки виноградников и венгерского вина  
для императорского двора России

48

### На посошок

Расцвели яблони и груши... и клюква  
Какие проблемы принес закон о виноградарстве  
и виноделии производителям фруктовых вин



## VII ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ

VII Черноморский Форум Виноделия (ЧФВ) состоится 25–26 июня 2020 года в Москве.

ЧФВ является специализированным комплексным отраслевым мероприятием, его проведение в очередной раз поддержано Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

За шестилетнюю историю в разноформатных мероприятиях форума приняли участие в общей сложности более 3 тыс. профессионалов рынка, представлявших около 40 стран и более 500 компаний и организаций. В рамках форума проводятся:

- Выставка продукции компаний — производителей вина и крепких спиртных напитков и компаний смежных секторов.

- Конференция, посвященная анализу рынков винодельческой продукции и сопутствующих услуг (агротуризм и эногастрономия) в странах Черноморского региона.

- Дегустации, мастер-классы и презентации компаний.
- Международный дегустационный конкурс вин и крепких спиртных напитков «Вина Черного моря», проводимый по стандартам OIV.

Участие в конкурсе «Вина Черного моря 2020» для компаний-участниц VII ЧФВ является бесплатным.

Регистрационные формы для участия в VII ЧФВ и конкурсе «Вина Черного моря 2020» и более подробная информация о ЧФВ и его истории представлены на сайте форума: [WWW.BLACKSEAWINE.RU](http://WWW.BLACKSEAWINE.RU)



**Самая доброжелательная и работающая команда — НПП «Технофильтр» сообщает, что у нее все хорошо и поздравляет партнеров и друзей с Новым годом!**

«Технофильтр» разрабатывает и производит изделия и оборудование высокого класса для фильтрации жидких и газообразных сред. Продукция экспортируется в 40 стран. В будущем году предприятие, созданное Александром Валентиновичем Тарасовым при поддержке жены Ларисы и дочери Светланы отметит 30-летний юбилей.



## Приглашение

«Ялта. Золотой грифон-2020» посвящен 25-летию со дня основания Союза виноделов Крыма.

26 июля — 2 августа 2020 г. Союз виноделов Крыма и ФГБУН «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач» РАН» проводят 40-й международный профессиональный конкурс виноградных тихих, игристых и газированных вин, плодово-ягодных вин, коньяков, бренди, ликеро-водочной продукции и крепких напитков «ЯЛТА. ЗОЛОТОЙ ГРИФОН-2020».

Продукция оценивается по международным стандартам и награждается Кубками Гран при, золотыми, серебряными и бронзовыми медалями соответственно экспертным балльным оценкам.

В жюри — ведущие виноделы, ученые и специалисты предприятий отрасли стран — участников конкурса.

Состоится научно-практическая конференция, посвященная актуальным вопросам виноделия с участием отечественных и зарубежных ученых и специалистов.

Золотой медалью Л. С. Голицына и почетным дипломом будут награждены выдающиеся ученые и производственники.

За высокие достижения в решении актуальных проблем виноделия учреждена медаль имени профессора Валушко Г. Г., корифея отечественного виноделия, основателя и создателя Союза виноделов Крыма.

Вручение диплома «Лучший специалист-винодел года» — это признание талантливых и высокопрофессиональных людей отрасли.

Планируются ознакомительные открытые дегустации поступивших на конкурс образцов для всех участников; посещение ведущих винодельческих предприятий Республики Крым для ознакомления с новыми технологиями и обмена опытом; выставка вспомогательных материалов и оборудования для виноделия.

Конкурс будет проходить в помещении института «Магарач» по адресу: Республика Крым, г. Ялта, ул. Кирова, 31.

e-mail: valuiiko.svk@uandex.ua, контактный телефон/факс +7 (3654) 32-63-02, +7 (989)1635438 (Загоруйко Виктор Афанасьевич — президент СВК); +7 (978) 8869141 (Павленко Валентина Петровна — секретарь СВК).

Президент Союза виноделов  
Крыма, д. т.н, профессор В. А. Загоруйко  
член-корр НААН

## POZIS

Что стоит за этим элегантным современным логотипом? POZIS — это латинская аббревиатура названия старейшего машиностроительного предприятия в Татарстане производственного объединения «Завод им. Серго». В 2019 году компания отметила 60 лет со дня выпуска первой серии холодильников «Мир», которые в некоторых домах работают до сих пор.

Вот что сказал на юбилее генеральный директор АО «ПОЗИС» Радик Хасанов, возглавивший завод в 1998 году: «Нам предстояло восстановить практически остановленное производство, вновь собрать коллектив единомышленников, разработать стратегию вывода завода из кризиса и дать ему новое развитие. Самые теплые слова хочу адресовать ветеранам, которые стояли у истоков становления холодильного производства. То, что они создали, является той основой, которая позволила нам сегодня добиться больших успехов. Благодаря корпоративному духу POZIS мы реализовали масштабные программы по реконструкции имеющихся мощностей.

Сегодня мы занимаем достойное место среди производителей крупной бытовой техники, развиваем новые направления. В 37 раз увеличились объемы разработок и в 15 — объемы производства. Предприятие выпускает 112 моделей и более 650 модификаций холодильной техники POZIS, насыщая рынок качественной востребованной продукцией и успешно конкурируя с зарубежными лидерами индустрии.

Одно из ведущих предприятий машиностроительной отрасли POZIS входит в госкорпорацию «Ростех». Его мощности позволяют производить более 400 тысяч единиц продукции в год. Компания POZIS вносит значимый вклад



в развитие промышленности Татарстана и России и успешно расширяет поставки техники за рубеж. О продукции POZIS читайте на стр. 34.



#ВКУСМОСКВЫ  
ИММЕРСИВНЫЙ  
OPEN AIR ПЕРФОМАНС



03  
04  
05

ИЮЛЯ 2020  
ЛУЖНИКИ

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



Рады сообщить о долгожданной премьере предстоящего лета! Перфоманс вместо фестиваля, участники вместо гостей, беспрецедентное шоу, где режиссером станет каждый! «Вкус Москвы» — уникальный формат городского отдыха, объединивший в себе лучшие формы досуга на одной площадке. Пишите: taste@astigroup.ru. Звоните: +7 (495) 797 6914



# МОСТ К МИРУ

Фоторепортаж Людмилы Кривомазовой



Даррел Джозеф, Томас Дом и Олег Ничвидюк, главный винодел Усадьбы Дивноморское

24–25 октября 2019 г. IX Всероссийский саммит виноделов впервые прошел в Республике Крым на производственно-аграрном объединении «Массандра» — в честь 125-летия легендарного предприятия и пятилетия воссоединения Крыма с Россией. Саммит собрал более 1300 человек — весь цвет отрасли. Последний раз винное мероприятие такого уровня проводилось в Крыму в далеком 1970 году.

Организаторы: Союз виноградарей и виноделов России (СВВР), ГУП РК «ПАО «Массандра», Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда и вина» при поддержке Совета мини-

стров Республики Крым и Министерства сельского хозяйства РФ.

На саммите были обсуждены направления развития отрасли, прошли дискуссии по проекту закона о виноградарстве и виноделии в Российской Федерации.

Важным структурным изменением стало создание президиума СВВР. В его состав вошли руководители и владельцы пяти важнейших винодельческих предприятий страны — Янина Павленко («Массандра»), Александр Кретов («Кубань-Вино»), Сергей Стороженко («Фанагория»), Павел Титов («Абрау-Дюрсо») и Александр Мечетин («Усадьба Голубицкое»).



Юрий Корбан, генеральный директор Chateau Cotes de Saint Daniel (Шато кот де Сан Даниль)

Новым председателем СВВР стал известный журналист и телеведущий Дмитрий Киселев, генеральный директор российского международного информационного агентства «Россия сегодня» и заместитель генерального директора ВГТРК. Леонид Попович по-прежнему президент СВВР.

В рамках Всероссийского саммита виноделов прошел первый международный дегустационный конкурс им. Льва Голицына. Конкурс проводился по правилам Международной организации винограда и вина (OIV), чей патронат организаторы планируют со временем получить. В жюри вошли энологи, независимые критики, специалисты в области виноделия из Великобритании, США, Франции, Германии, Финляндии и других стран. Это серьезный поступок зарубежных коллег, которые не побоялись приехать в Крым в условиях санкций ЕС.

Председатель организационного комитета Юрий Юдич назвал полный состав жюри:

**Первая бригада:** Оз Кларк (Oz Clarke) — председатель, Великобритания, Дэррел Джозеф (Darrel Joseph), США — Австрия, Томас Дом (Thomas Doll), Германия — Россия, Артур Саркисян (Россия), Карина Согоян (Россия), **вторая бригада:** Аннет Скарф

(Annette Scarfe) — председатель, Великобритания — Сингапур, Йинг Ксин Тан (Ying Tan), Сингапур, Татьяна Селиванова (Россия), Денис Руденко (Россия), Сергей Левожинский (Россия) (первый день судейства) Эсси Авеллан (Essi Avellan), Финляндия (второй день судейства); **третья бригада:** Федерико Кастеллуччи (Federico Castellucci) — председатель, Италия, Джон Сальви (John Salvi), Франция — Великобритания, Эстер Дули (Esther Duley), Сингапур, Дмитрий Ковалев (Россия), Александр Ставцев (Россия).

70 компаний из России, Франции, Испании, Италии, Венгрии, Армении, Австралии, Израиля, Македонии, Марокко, Абхазии, Болгарии, Грузии, Молдовы, Чили, ЮАР отправили на конкурс 388 образцов, из них 38 классических игристых, 42 акратофорных игристых, 372 тихих (24 из которых были заявлены, как ароматические сорта), 13 природно-сладких вин и 26 ликерных.

По правилам конкурса за звание «Лучшее вино России» состязались только вина, имеющие документальное подтверждение происхождения винограда. Победитель определялся путем сравнения баллов российских вин, набранных в общей дегустации.

**Сергей Аксенов, глава Республики Крым:**

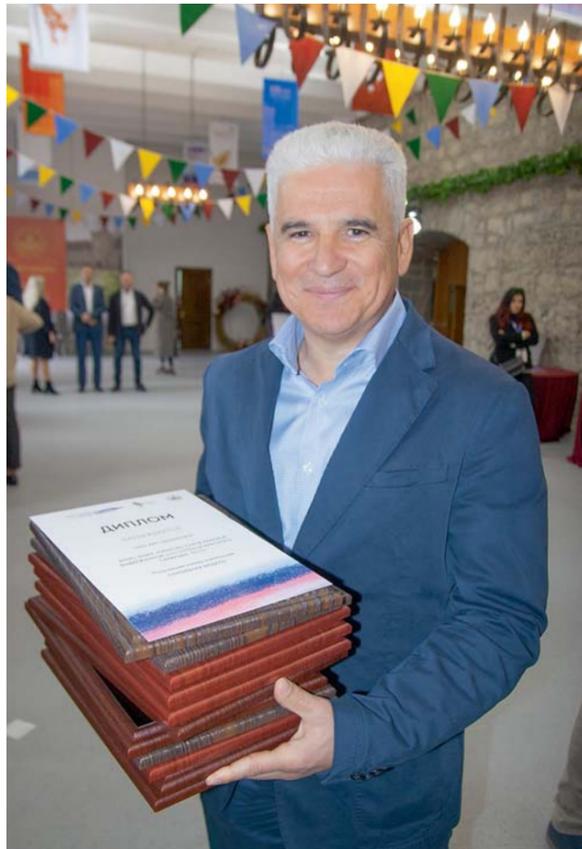
«Для нас это знаковое событие. Уверен, что конкурс даст серьезный импульс развитию отечественного виноделия».

**Янина Павленко, генеральный директор ПАО «Массандра»:**

«Мы наконец проложили мостик с миром. Приехали десять известных судей из разных стран, включая европейские страны и США. Это большой шаг навстречу нашему единению. Вино показывает, что границ для виноделия не существует, оно объединяет людей».



Сергей Аксенов, глава Крыма, Сергей Неверов, депутат ГД РФ, Сергей Бескоровайный, Винодельня Бельбек, Иван Лебедев, зам.министра сельского хозяйства РФ



Петр Романишин, генеральный директор «Фанагории»

**Обладатели Кубка имени Льва Голицына  
«Лучшее вино России – 2019»**

**«Лучшее моносортное игристое вино России (шампанское) классическое»:**  
 «БЛАН ДЕ БЛАН ТЕМЕЛИОН ВИНТАЖ», САУК-ДЕРЕ ИГРИСТОЕ ВИНО БРЮТ БЕЛОЕ С ЗНМП «СЕННОЙ» ВЫДЕРЖАННОЕ «ФАНАГОРИЯ. 2016», ФАНАГОРИЯ  
**Лучшее игристое вино России (шампанское) резервуарное:**  
 ИГРИСТОЕ ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ «КРЫМ» ПОЛУСЛАДКОЕ РОЗОВОЕ «ЗБ ВАЙН МОСКАТО», АГРОФИРМА ЗОЛОТАЯ БАЛКА  
**Лучшее белое вино России:**  
 ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ «КРЫМ» СУХОЕ БЕЛОЕ «АЛИГОТЕ» УРОЖАЯ 2018 ГОДА. «АВТОРСКОЕ ВИНО». «МАССАНДРА»  
**Лучшее красное вино России 2019 года**  
 КАБЕРНЕ СОВИНЬОН РЕЗЕРВ, Винодельня Бельбек  
**Лучшее природно-сладкое вино России 2019 года**  
 «МУСКАТ ОТПОНЕЛЬ ДИВНОМОРСКОЕ 2016», «ДИВНОМОРЬЕ» (УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ)»  
**Лучшее ликерное вино России**  
 ВИНО ЛИКЕРНОЕ «КИЗЛЯРСКОЕ ДЕСЕРТНОЕ», НПП «ВИСКИ РОССИИ»  
**Лучшее коллекционное вино России»**  
 РИСЛИНГ АЛЬКАДДАР, ИНКЕРМАНСКИЙ ЗАВОД МАРОЧНЫХ ВИН

Джон Салви, знаменитый энолог из Бордо. Сидел, как дед на завалинке, когда вокруг все кипело и кружилось, и ему было хорошо. Специалист по винам Центральной и Восточной Европы Даррелл Джозеф давно внимательно наблюдает за развитием российского виноделия на наших конкурсах. Один из лучших в мире экспертов англичанин Оз Кларк не скрывает уважения к нашей истории. Федерико Кастелуччи, в недавнем прошлом президент Международной организации винограда и вина (OIV), тоже прикипел к России. Винодел Томас Дом из Германии с 2011 работал на Alma Valley в Крыму. Вино объединяет и создает винное братство. И за это стоит поднять бокалы!



Татьяна Максимова, «Новый Свет», Валерий Тройчук, Мимеровский винзавод, Владимир Бурмистров, Дербентский коньячный комбинат



Вячеслав Меркулов, директор по развитию ЮВК



Международная команда. Фото пресс-службы «Массандры»

# Москва, Россолимо, 7



Регина Вандерлинде, президент OIV



Дмитрий Киселев, председатель СВБР

Ноябрь 2019 г. Во Всероссийском научно-исследовательском институте пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности состоялась международная научно-практическая конференция по актуальным вопросам виноделия и XXIII международный профессиональный конкурс вин и спиртных напитков. Участников конференции приветствовал академик, член Президиума РАН Андрей Лисицын, президент OIV профессор, доктор Регина Вандерлинде, советник по сельскому хозяйству, здравоохранению и защите прав потребителей представительства Евросоюза в России Тадас Бриедис, председатель Союза виноградарей и виноделов России (СВБР) Дмитрий Киселев.

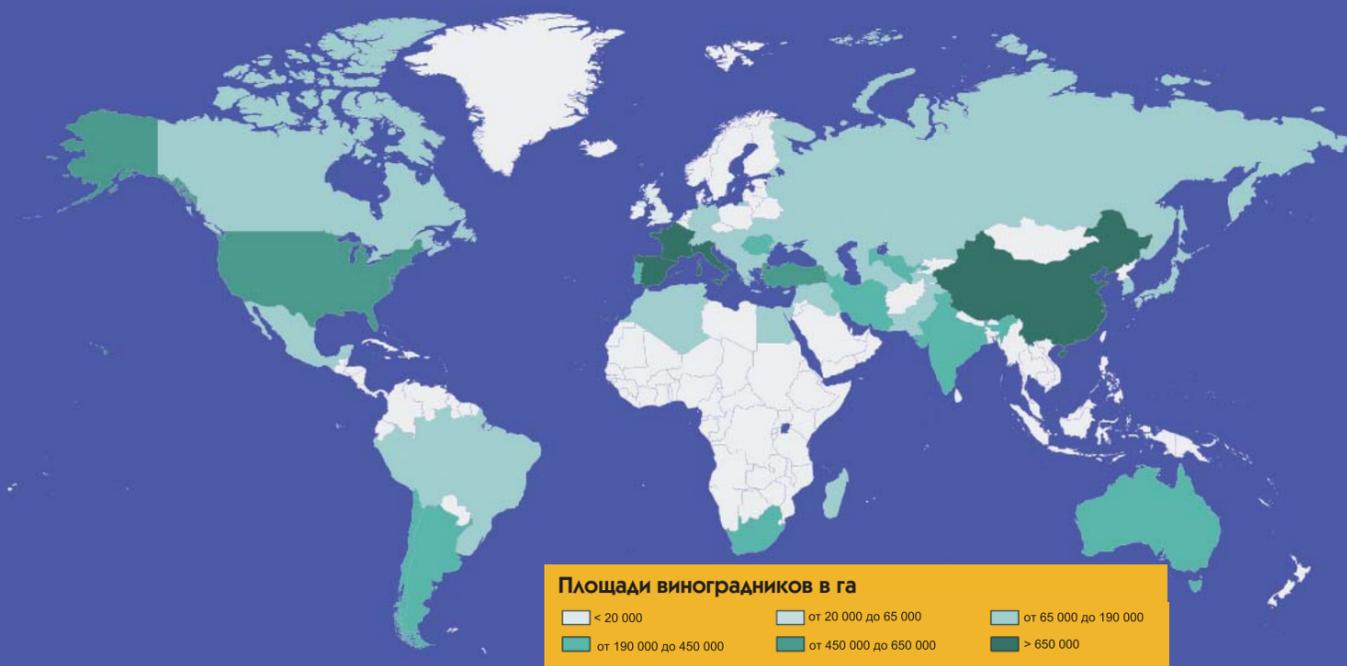
Regina Vanderlinde (Регина Вандерлинде), Бразилия, и Дмитрий Киселев, Россия, недавно избранные на почетные и ответственные должности, заявили, что считают за честь присутствовать на традиционном событии виноделов.

Регина Вандерлинде напомнила, что Россия является членом OIV с 1956 года. «Более 60 лет между OIV и Россией поддерживаются самые тесные отношения, в этом сотрудничестве институт играет очень большую роль». Она поблагодарила коллег за теплый прием и пригласила принять участие в 43-м Всемирном конгрессе виноградарства и виноделия, который пройдет в 2020 году в столице Чили – Сантьяго.

Председатель СВБР Дмитрий Киселев говорил о важном этапе в отечественном виноделии в связи с применением нового закона о развитии виноградарства и виноделия. «Государство будет поддерживать тех, кто делает вино из собственного винограда. Цель – поставить Россию на винную карту мира в качестве полноценной винной провинции». Киселев высказал признательность экспертам института за активное участие в подготовке закона.

**МОВВ (OIV) – межправительственная организация, в которую входит 47 стран. Главные задачи – гармонизация и адаптация существующих правил производства вина и его коммерциализации среди стран-членов. Около 1000 экспертов различных сфер (технологи, медики, сомелье, экологи, юристы и др.) участвуют в разработке международных стандартов и других документов OIV. Главный принцип принятия решений – консенсус, то есть согласие всех.**

## Винная карта мира



## Из доклада президента OIV Регины Вандерлинде

Общая площадь мирового виноградника – 7,4 млн гектаров. В последние годы отмечается тенденция к сокращению. Связано это прежде всего с уменьшением виноградников в Турции, Иране, США и Португалии. В 2019 году наблюдалось некоторое увеличение за счет развития их в Китае и Италии.

Испания сохраняет лидерство и является номером один, второе место у Китая, за ним следуют Франция, Италия и Турция. Виноградники этих пяти стран занимают 51 процент мировых площадей. Россия на 19-м месте, размеры ее виноградных плантаций оцениваются в 92 тысячи га.

Общий объем мирового производства в 2019 году составил в среднем 263 млн гектолитров (гл), что на 10 процентов меньше, чем в 2018-м.

Производители северного полушария – это прежде всего страны европейского союза. В целом их производство оценивается в 156 млн гектолитров и составляет 60 процентов от мирового объема. В связи с неблагоприятными климатическими условиями – заморозками и засухой – показатели ниже, чем в предыдущем году, в среднем на 15 процентов. Например, в Испании, где была

очень холодная дождливая весна и жаркое сухое лето, снижение составило 24 процента.

Что касается Франции и Италии, общее производство которых в ЕС – 80 процентов, снижение наблюдается не только по отношению к 2018 году, но к периоду последних пяти лет.

В Германии та же картина – минус 12%, в Румынии – минус 4%, в Венгрии – минус 6,5%. При сравнении объемов производства в этих странах со средними показателями за последние пять лет наблюдается либо стабильная ситуация, либо небольшое увеличение. Португалия – единственная страна, где динамика положительная: произведено шесть млн гектолитров вина, что к среднему показателю за пятилетку составило плюс 4%.

Винодельческая продукция США составляет 12% всего производства в Северном полушарии. В 2019 году страна произвела 23,6 млн гектолитров, что на один процент меньше по сравнению с 2018 годом, правда было замечено последовательное увеличение производства в течение четырех лет.

К сожалению, пока нет данных по Китаю на 2019 год. В 2018 г. там было выпущено 9,3 млн гектолитров вина.

## ■ Россия и мировой рынок

Производство в Южном полушарии оценивается в 54 млн гл, что составляет 20% от мирового объема. В этой части мира в 2019 г. наблюдается еще большее снижение, чем в Северном полушарии. Например, в Аргентине — на 10%, в Чили — на 7%. Тем не менее по сравнению со средним показателем за последние пять лет — увеличение на 8 процентов. В Бразилии в 2019 году выпущено 2,9 млн гл, — минус 5% по сравнению с 2018-м, но плюс 7% по сравнению со средним показателем за пять лет. В Австралии, Океании и Новой Зеландии тоже снижение порядка 3%. В Южной Африке из-за климатических условий произвели только 97 млн гл, на 7% ниже средних показателей за пятилетку. Австралия, Океания и Новая Зеландия дали снижение на 3%. Графики говорят о том, что за последние 5 лет — ровное производство по годам, но снижение на 1% по сравнению с 2018 г. и более 2% — по среднему показателю за пять лет. В России — увеличение производства по годам и увеличение на 0,5% в 2019 году.

### 246 млн гектолитров вина было выпито в мире в 2018 году.

США сохраняют лидерство в общем потреблении вина, второе место занимает Франция, третье — Италия. По потреблению на душу населения другая картина: на первом месте — Португалия (62,1 л на человека), на втором — Франция, на третьем — Италия. В Китае, где в прошлые годы было резкое увеличение потребления, сейчас наблюдается стабилизация.

Россия занимает седьмое место в мире по потреблению вина (11,914 млн гектолитров), 19-е — по потреблению на душу населения (10, 1 л на человека). По импорту вина (данные 2018 г.) на первом месте — Германия. Россия на восьмом, импортирует 4 млн гектолитров. По площади виноградников с 2014 по 2018 г. имеет постоянные цифры, с небольшим ростом. Россия представляет большую важность для OIV как крупная страна виноградарско-винодельческого сектора, — заключила свое выступление президент Вандерлинде.



Академики РАН Лев Оганесянц и Андрей Лисицын



# Beviale Moscow 2020

## Международная выставка производства напитков

Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения



Мировые технологии

Успех вашего бизнеса

## 24-26 марта 2020

### КВЦ «Сокольники», Москва

- Оборудование для производства и розлива напитков
- Ингредиенты и сырье
- Упаковка
- Холодильное оборудование
- Оснащение баров и ресторанов

NÜRNBERG MESSE

[WWW.BEVIALE-MOSCOW.COM](http://WWW.BEVIALE-MOSCOW.COM)



# Международный профессиональный конкурс вин и спиртных напитков

В 2019 году в конкурсе приняли участие 340 образцов вин и крепких спиртных напитков из 17 стран: Абхазии, Азербайджана, Армении, Аргентины, Республики Беларусь, Германии, Грузии, Израиля, Испании, Италии, Казахстана, Молдавии, Новой Зеландии, России, Узбекистана, Франции, Чили. Конкурс прошел при поддержке Российской академии наук, под эгидой OIV (Международной организации винограда и вина). По правилам OIV продукция оценивается методом слепой дегустации, награды присуждаются не более 30 процентам образцов каждой категории. По уровню вин и квалификации дегустаторов московский конкурс входит в число 35 самых престижных в мире. Организатор — ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности.

## ДЕГУСТАЦИОННАЯ КОМИССИЯ (ЖЮРИ)

### ПРЕЗИДИУМ

#### Председатель

**Оганесянц Лев Арсенович**, директор ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности — филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИПБиВП), академик РАН, д.т.н., профессор

**Заместитель председателя**  
**Панасюк Александр Львович**, заместитель директора по научной работе ВНИИПБиВП — филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н., профессор

**Заместитель председателя**  
**Песчанская Виолетта Александровна**, заведующая отделом технологии крепких напитков ВНИИПБиВП — филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

**Секретарь Розина Лариса Ильинична**, ведущий научный сотрудник отдела технологии вина ВНИИПБиВП — филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

**Regina Vanderlinde (Регина Вандерлинде)**, президент Международной организации винограда и вина (OIV), Prof. Dr.

**Секция «ВИНА»**  
**Арутюнян Аваг Фрунзикович**, президент Союза виноделов Армении, д.т.н. (Армения)

**Кабилев Нозим Юсупович**, коммерческий директор ЧВП НАМКОР (Узбекистан)

**Кючуков Борис**, директор фирмы «Булрубин» (Болгария)

**Маркосов Владимир Арамович**, заведующий лабораторией Северо-Кавказского зонального НИИ садоводства и виноградарства, д.т.н. (Россия)

**Ползикова Галина Петровна**, заместитель генерального директора по качеству ЗАО Тираспольский винно-коньячный завод KVINT (Молдова, Приднестровье)

**Секция «ИГРИСТЫЕ ВИНА»**  
**Бармакова Татьяна Николаевна**, начальник производственной лаборатории АО «ЗШВ «Новый Свет» (Россия)

**Аврора Жёди (Jeudy Aurorg)**, энолог-консультант, менеджер по экспорту Института энологии Шампани (Франция)

**Иванчихина Нина Петровна**, заведующая производственной лабораторией ООО «Мысхако» (Россия)

**Поляков Игорь Викторович**, главный шампанист ЗАО «НПО Агросервис» (Россия)

**Секция «СПИРТНЫЕ НАПИТКИ»**  
**Абзанидзе Давид**, директор по качеству, главный технолог АО «Сараджишвили», д.т.н. (Грузия)

**Антонян Гамлет**, директор по производству ЗАО «Ереванский коньячный завод» (Армения)

**Ганиев Арслан Гаджиевич**, главный инженер-винодел ООО «НПП «Виски России» (Россия)

**Давудов Гаджимурад Хабибович**, главный технолог АО «Кизлярский коньячный завод» (Россия)

**Саламов Алик Сулейманович**, главный технолог АО «Дербентский коньячный комбинат» (Россия)

**Секция «ЛИКЁРНЫЕ ВИНА»**  
**Данилян Армен Владиславович**, заведующий лабораторией стабилизации напитков филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. (Россия)

**Поляков Игорь Викторович**, главный шампанист ЗАО «НПО Агросервис» (Россия)

**Тананайко Татьяна Михайловна**, доцент кафедры биотехнологии Белорусского государственного технологического университета, к.т.н., Республика Беларусь

**Щербаков Сергей Сергеевич**, профессор кафедры виноградарства и виноделия ФГБОУ ВПО «Российский государственный аграрный университет — МСХА имени К.А. Тимирязева», д.т.н., профессор, (Россия)

**Харламова Лариса Николаевна**, заведующая лабораторией органолептического анализа филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. (Россия)

## ГРАН-ПРИ

Российское шампанское коллекционное брют белое «Новый Свет. ПАРАДИЗИО»

**Завод шампанских вин «Новый Свет», Россия, Республика Крым**

Российский коньяк очень старый «ОС» «Император Всероссийский», 30 лет

**Кизлярский коньячный завод, Россия, Республика Дагестан**

Российский коньяк очень старый «ОС» «Порт-Петровский», 25 лет  
**Дербентский Коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан**

Грузинский коньяк SARAJISHVILI XO, 25 лет

**Сараджишвили, Грузия, Тбилиси**

Вино географического наименования из увяленного винограда сухое красное «Ребо дивноморское» 2015

**Дивноморье, Россия, Краснодарский край**



### ЗОЛОТО

Вино игристое дозак зеро белое СОСК Т'ЕСТ БЕЛЛЕ, ШАРДОНЕ 100%, 2016

Вино игристое экстра брют розовое СОСК Т'ЕСТ БЕЛЛЕ, ШАРДОНЕ/ПИНО НУАР, 2016

**КИММЕРИЯ, Россия, Республика Крым**

Вино игристое брют розовое «Наследие мастера «Левь Голицынь Коронационное»

**Игристые вина, Россия, Санкт-Петербург**

Вино игристое сладкое Amarsi musCati

**Бахус, Казахстан**

Вино игристое брют розовое регион Лангедок-Руссильон «СЕНТ мартин де ла гарриг» 2016

(Saint Martin de la Garrigue)

**Прасковейское, Россия, Ставропольский край**

Российское шампанское коллекционное сухое белое «Новый Свет. Золотой Рислинг Крыма»

**Завод шампанских вин «Новый Свет», Россия, Республика Крым**

## ВИНА ИГРИСТЫЕ

Советское шампанское выдержанное брют «ГРАНД ДЕ ЛЮКС» (GRAND DE LUXE)

**Минский завод игристых вин, Республика Беларусь**

Российское шампанское полусладкое белое «ЗОЛОТЫЕ ТРАДИЦИИ»

**БОСКА-РУС, Россия, Республика Башкортостан**

Вино игристое с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск» полусухое розовое «Винатерра Резерв. РОЗЕ. Полусухое» (VINATERRA RESERVE ROSE SEMIDRY)

**МЕЛАНЖ, Россия, Москва**

Вино игристое сухое белое с защищенным наименованием места происхождения, регион Венето, категория DOC

«БЕЛВИЛА ПРОСЕККО СПУМАНТЕ ЭКСТРА ДРАЙ» (BELVILA PROSECCO)

**ЛУДИНГ, Россия, Москва**

Вино игристое брют белое ANSO (АХСО)

**Исси-спиритс, Россия, Москва**

Вино игристое брют белое с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» выдержанное «Блан де блан» 2017

**АПФ Фанагория, Россия, Краснодарский край**

Российское шампанское выдержанное брют белое «ГРАНД КЮБЕ» (GRANDE CUVÉE) 2015

**Дивноморье, Россия, Краснодарский край**

Вино игристое защищенного географического указания категории IGT региона Эмилия-Романья сладкое красное «ЛАМБРУСКО КАПРИАНИ» (LAMBRUSCO CAPRIANI)

**НПО АГРОСЕРВИС, Россия, Московская область**

Российское шампанское с защищенным географическим указанием «Дагестан» полусладкое белое «Дербентское Золотое»

**Дербентский завод игристых вин, Россия, Республика Дагестан**

Вино игристое с защищенным географическим указанием «Долина Дона» выдержанное брют белое «ВЕДЕРНИКОВСКОЕ ИГРИСТОЕ ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ» 2017

**Милеровский винзавод, Россия, Ростовская область**

**СЕРЕБРО**

Вино игристое с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «AV. АВ Молодое»

**АПК Мильстрим – Черноморские вина», Россия, Краснодарский край**

## ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ПЛОДОВЫЕ

### ЗОЛОТО

Вино географического наименования сухое белое «Шардоне Дивноморское», 2016

Вино географического наименования сухое красное «Каберне Совиньон Дивноморское», 2015

Вино географического наименования из увяленного винограда сладкое белое «Мускат Оттонель Дивноморское», 2016

**Дивноморье, Россия, Краснодарский край**

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск» сухое красное «Винатерра Резерв. Каберне Совиньон Мерло», 2017

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск» сухое красное «Винатерра Резерв. Сира Марселан», 2017

Вино столовое полусладкое белое «Винатерра Мускат»

**«Меланж», Россия, Москва**

Вино защищенного наименования места происхождения регион Корбье (Лангедок – Руссильон) сухое красное «А Капелма», 2017

Вино защищенного наименования места происхождения сухое красное регион Лангедок – Руссильон «Бронзинелли», 2016

Вино столовое полусладкое белое «Мускатное Прасковейское», 2018

**Прасковейское, Россия, Ставропольский край**

Вино защищенного географического указания категории IGP региона Лангедок-Руссильон (Франция) сухое розовое «Лу Лу Сира Розе, 2018

Напиток винный особый газированный белый полусладкий «САНТО СТЕФАНО» («santo stefano»)

**НПО АГРОСЕРВИС, Россия, Московская область**

Вино столовое полусладкое белое «Гран Густо Шардоне»

Вино столовое полусладкое красное «Гран Густо Саперави»

**Минераловодский завод виноградных вин, Россия, Ставропольский край**

Вино армянское сухое красное «Малаи», 2018

**МАРАН, Республика Армения**

Вино защищенного наименования места происхождения «СЕННОЙ» сухое красное выдержанное

(Германия) полусухое белое «Рислинг Рефинк», 2018

Вино защищенного наименования места происхождения полусладкое розовое «Каберне д'Анжу», 2017

**Вино он-лайн АГ, Россия, Москва**

Вино фруктовое столовое сухое выдержанное ARONIA «ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА» (торговый знак TRUFFLE)

Вино фруктовое столовое полусладкое ARONIA «ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА» (торговый знак DOLCE NOTTE)

**Гранд Вайн Коллекшн (Дж-Ви-Си), Россия, Московская обл.**

Вино столовое полусладкое белое «Гран Густо Шардоне»

Вино столовое полусладкое красное «Гран Густо Саперави»

**Минераловодский завод виноградных вин, Россия, Ставропольский край**

Вино армянское сухое красное «Малаи», 2018

**МАРАН, Республика Армения**

Вино защищенного наименования места происхождения «СЕННОЙ» сухое красное выдержанное

«100 оттенков красного. Саперави», 2016  
**АПФ Фанагория, Россия, Краснодарский край**  
 Вино сухое красное CABERNET SAUVIGNON (Qadimi Bukhoro), 2016  
**Винодельческое хозяйство Château Natkor, Республика Узбекистан**  
 Вино столовое сухое красное Saso de Pedriz, 2015  
**Emilio Martínez Martínez, Испания**  
 Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «МИЛЬСТРИМ ОРИДЖИНАЛ-СЕЛЛАР. САПЕРАВИ», 2018  
**АПК Мильстрим-Черноморские вина, Россия, Краснодарский край**  
 Вино защищенного наименования места происхождения сухое красное, провинция Тоскана (Италия), категория DOCG «Кьянти Престиж», 2018  
**ЛУДИНГ, Россия, Москва**  
 Вино географического наименования выдержанное «Ведерниковское» сухое красное «Красностоп Золотовский», 2018  
**Миллеровский винзавод, Россия, Ростовская область**  
 Вино защищенного наименования места происхождения региона Пшпа выдержанное сухое красное «Ашта Лаша», 2017  
**Вина и воды Абхазии, Республика Абхазия**  
 Вино с защищенным географическим

указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое белое «Шардоне», 2017  
**Поместье Голубицкое, Россия, Краснодарский край**  
 Вино защищенного наименования места происхождения выдержанное сухое красное региона Рибера дель Дуэро (Испания) Bardos Romantica Crianza Ribera del Duero DO («Бардос Романтика Крианца Рибера дель Дуэро DO»), 2016  
**Миллениум, Россия, Москва**  
 Вино географического наименования полусухое красное Secret (Секрет), 2018  
**Черноморье, Россия, Республика Крым**  
 Вино столовое сухое красное «БЮРНЬЕ. КАБЕРНЕ СОВИНЬОН» BURNIER.CABERNET SAUVIGNON, 2011  
**ГРАНД-ВИНО, Россия, Краснодарский край**  
 Вино ликерное красное «Гранатовый», 2015  
**Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия, Россия**  
 Вино защищенного наименования места происхождения регион Кахетия полусладкое красное «Киндзмараули» торговой марки Genatsvale, 2018

**Исси спиритс, Россия, Москва**  
 Вино ликерное полудесертное «Кизляр», 1994  
**НПП «Виски России», Россия, Республика Дагестан**  
 Вино фруктовое столовое сладкое «Гудбери Премиум Голубика» Goodberry Premium Blueberry  
**Весьегонский винзавод, Россия, Тверская область**  
 Вино с защищенным географическим указанием «Кубань» полусладкое красное «Теганара (Терранапа)», 2017  
**ТВК-Кубань, Россия, Краснодарский край**

**СЕРЕБРО**

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое «Природно сухое», 2018  
**ТВК-Кубань, Россия, Краснодарский край**  
 Вино столовое полусладкое красное «Агуна»  
**«Долина», Россия, Краснодарский край**  
 Вино столовое сухое белое «Виорика» (Vinozyme), 2018  
**Тираспольский винно-коньячный завод «KVINT», Республика Молдова, Тирасполь**  
 Вино столовое сухое красное «Саперави. Ивановка Баглари 1954», 2018  
**АБШЕРОН-ШАРАБ, Республика Азербайджан**

Российский коньяк пятилетний «Апшерон»  
**Мосазервинзавод, Россия, Москва**  
 Российский коньяк пятилетний «Пять звездочек»  
**СОРАДИС, Россия, Нижний Новгород**  
 Коньяк старый «КС» «Старейшина Экстра» пятнадцатилетний («Старейшина EXTRA»)  
 Коньяк очень старый «ОС» «Старейшина ПАРАДАЙЗ» пятидесятилетний («Старейшина PARADISE» пятидесятилетний)  
 Виски солодовый «ГЛЕН ИГЛС» (GLEN EAGLES)  
**Ставропольский винно-коньячный завод, Россия, Ставрополь**

Российский коньяк старый «КС» «Нарын-Кала»  
**Дербентский Коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан**  
 Российский коньяк пятилетний «САН СЕБАСТЬЯН» (SAN SEBASTIAN)  
**Мега Алко Групп, Россия, Московская область**  
 Армянский коньяк «Ной Классик 7 лет»  
**ЛУДИНГ, Россия, Москва**  
 Российский коньяк очень старый «ОС» «ГРАНД ФАНАГОРИИ»  
**АПФ Фанагория, Россия, Краснодарский край**  
 Грузинский коньяк «Сараджишвили VSOP»  
**Исси спиритс, Россия, Москва**  
 Российский коньяк пятилетний «Старый Гурзуф» ТМ «Изомовъ»  
**ВИННЫЙ ДОМ ФОТИСАЛЬ, Россия, Республика Крым**

Российский коньяк пятилетний «Дагестанский»  
 Виски Российский купажируемый Black Corsair (Блэк Корсар)  
**Научно-производственное предприятие «Виски России», Россия, Республика Дагестан**  
 Коньяк выдержанный «КВ» MOBIUS (Мебиус)  
**Усовские вино-коньячные подвалы, Россия, Московская обл.**

**СЕРЕБРО**

Российский коньяк пятилетний «5 звездочек»  
**Коньячный завод «Темрюк», Россия, Краснодарский край**

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИЗЫ И ДИПЛОМЫ**

**Лучший бренд года**

**Наследие мастера Левь Голицынь**

«Игристые вина», Россия, Санкт-Петербург

**ГЕНАЦВАЛЕ**

«Исси спиритс», Россия, Москва

**ФАНАГОРИЯ**

АПФ «Фанагория», Россия, Краснодарский край

Специальным призом «За популяризацию и продвижение российского виноделия» награжден

Киселев Дмитрий Константинович, генеральный директор МИА «Россия сегодня»

**Дипломом «Имени академика Сарисхвили Н.Г.»**

за стабильно высокое качество игристых вин награжден Дербентский завод игристых вин

**Специальным призом «За вклад в развитие виноделия»**

награжден генеральный директор Дербентского завода игристых вин Магомед Мухтарович Садулаев, Россия, Республика Дагестан

**СПИРТНЫЕ НАПИТКИ**

**ЗОЛОТО**

Спиртной напиток ARARAT Apricot  
**Ереванский коньячный завод, Республика Армения, Ереван**  
 Российский коньяк пятилетний «Старый Тильзит»  
**ВКЗ Дагвино, Россия, Санкт-Петербург**  
 Водка «Ярославская Липовый цвет»  
**Ярославский ликеро-водочный завод, Россия, Ярославль**  
 Казахстанский коньяк выдержанный «КВ» Vachus 1948  
**Бахус, Казахстан, Алматы**  
 Дивин XO «Тирасполь» 15 лет  
**Тираспольский винно-коньячный завод «KVINT», Республика Молдова, Приднестровье**  
 Водка абрикосовая Magic Tree  
**АРЕГАК Коньячный завод, Республика Армения, Араратский район**  
 Российский коньяк пятилетний «MARSHARAN MARSHARAN»  
**Винно-коньячный Комбинат «Русь», Россия, Ставропольский край**  
 Водка «Престижная»

**Дятловский ликеро-водочный завод «Алгонь», Республика Беларусь**  
 Российский коньяк трехлетний «Три звездочки»  
 Российский коньяк выдержанный «КВ» «Лезгинка»  
 Российский коньяк выдержанный высшего качества «КВВК» «Элегант»  
 Российский коньяк старый «КС» «Кизляр»  
**Кизлярский коньячный завод, Россия, Республика Дагестан**  
 Армянский коньяк «КВ» «Старый Камень»  
**КОНЬЯЧНЫЙ ДОМ ОШАКАН, Республика Армения, Ереван**  
 Водка виноградная «Чача золотая»  
 Легенда Рачули  
**Алко Импорт Экспорт, Республика Армения, Ереван**  
 Российский коньяк пятилетний SIPAN  
**Мега Алко Групп, Россия, Московская область**  
 Бальзам «Космонавт Леонов»  
**Букет Молдавия, Молдова, Приднестровье**  
 Российский коньяк пятилетний «Пять звездочек»

**Дербентский винно-коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан, Дербент**  
 Коньяк пятилетний «Пятигорск»  
 Виноградная водка «Прасковейская водочка»  
 Виски шестилетнее «Прасковейское»  
**Прасковейское, Россия, Ставропольский край**  
 Российский коньяк старый «КС» «Букет Дагестана»  
**Винно-коньячный завод «Кизляр», Россия, Республика Дагестан**  
 Российский коньяк «КВ» Fathers Old Barrel (Фазерс олд Баррель)  
**СТЕЛЛАР СПИРИТС И БОТЛИНГ, Россия, Московская область**  
 Российский коньяк пятилетний «Дуэль №5»  
 Виноградная водка «САМОГАРЬ»  
**Агрофирма «Жемчужина Ставрополя» Россия, Ставропольский край**  
 Российский коньяк пятилетний «Черчилль»  
**Комбинат шампанских вин и коньяков «Росинка», Россия, Самарская область**



Валерий Авидзба, «Вина и воды Абхазии», Арслан Ганиев, «Виски России», Сергей Опалев, «ВинПроф», Виталий Меркушев, Черноморский форум виноделия, Владислав Парамонов, «Вина и воды Абхазии» поздравляют с наградой издателя журналов «Русская водка+» и «Русская водка и вино» — ИД «Гражданин»



**ПОЗДРАВЛЯЕМ!**



Леонид Василенко, начальник  
испытательной лаборатории ДАГВИНО



Лада Донцова, главный технолог Минского  
завода игристых вин



Александр Панасюк, ВНИИПБиВП



Ирина Белова, директор по правовым  
вопросам ЗАО «Игристые вина»



Елена Меркулова, «Фанагория»  
и Дилара Летфулина, ВНИИПБиВП



Регина Точилина, ВНИИПБиВП



Оксана Кузнецова, директор ФГБНУ «ФНЦ  
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.



Виолетта Песчанская, ВНИИПБиВП



Елена Кузьмина, ВНИИПБиВП



Ольга Чужина, «Исси Спиритс»



Алексей Барыкин, ВНИИПБиВП



Айжан Жунусова, старший  
технолог коньячного  
производства, «Бахус», Казахстан



Олеся Егорова и Лариса Харламова, ВНИИПБиВП



Илья Прусов, генеральный директор  
ООО «Весьегонский винзавод»



Владислав Данилян, начальник цеха по производству  
шампанского Дербентского завода игристых вин



Татьяна Бармакова, начальник производственной  
лаборатории, «Новый Свет»



Арслан Ганиев, главный инженер-винодел,  
«ВИСКИ РОССИИ»



По прогнозам, в 2024 году курорты Кавказских минеральных вод посетят два миллиона 100 тысяч человек. В 2018 году число туристов и отдыхающих составило один миллион 500 тысяч, а в 2019-м — 1,6 миллиона. Приоритетными направлениями государственной программы Ставропольского края «Туристско-рекреационный комплекс» являются развитие санаторно-курортного и туристского комплексов, формирование доступной и комфортной среды, решение кадровых проблем, продвижение туристического продукта на национальном и мировом рынке.

# ХОРОШИЕ НОВОСТИ Прасковейского

## Новинки Прасковейского



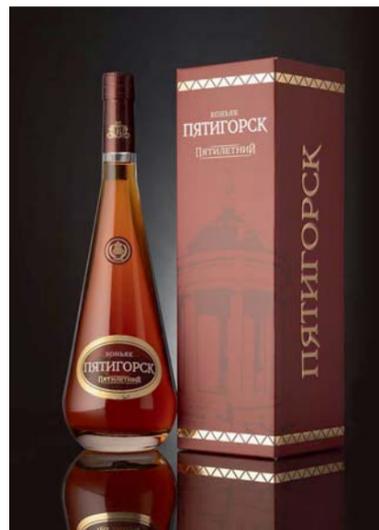
Туристические маршруты ведут сегодня и на Прасковейское. Те, кто посетил завод и его музей, попробовал напитки

в современном дегустационном зале, не скрывают восхищения.

В 2019 году завод выпустил две новинки: коньяк пятилетний «Пятигорск» и коньяк пятилетний «Кисловодск». Они созданы благодаря поклонникам и потребителям Прасковейского. Люди приезжают на завод, завод выезжает к людям — на праздники молодого вина в Кисловодск, на региональные и столичные ярмарки. Появился запрос на сувенир. Продукция завода давно стала визитной карточкой Ставропольского края, но многие высказывали желание приобрести подарок «с географическим наименованием» Кисловодск и Пятигорск. Так к Новому году потребители получили два подарка.

— Это ординарные коньяки на основе собственных дистиллятов. Для их производства мы выбрали лучшие по качеству и органолептическим свойствам коньячные спирты, заложили на выдержку в дубовые бочки, — рассказывает руководитель лаборатории, главный инженер-технолог Наталья Алимova. — Наша лаборатория оснащена приборами для контроля качества сырья и продукции по разным параметрам, что позволяет проверять «алгеброй гармонию».

Мы уверены, что сделали хороший продукт, но было важно, как он покажет себя в соревновании с другими образцами. Пятилетний коньяк «Пятигорск», только-только вышедший в свет, завоевал «золото» на XXIII международном конкурсе вин и спиртных напитков в Москве. Высокая оценка жюри престижного конкурса была для нас большой радостью.



## Награды XXIII международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков

Семь золотых медалей получила продукция Прасковейского на конкурсе: белое столовое полусладкое вино «Мускатное Прасковейское» 2018 г., вина защищенного наименования места происхождения сухое красное регион Лангедок — Русильон «Бронзинелли» 2016 и сухое красное ЗНМП регион Корбье (Лангедок — Русильон) «А КАПЕЛЛА» 2017, Франция; игристое брют розовое регион Лангедок — Русильон «СЕНТ-МАРТИН ДЕ ЛА ГАРИГ» 2016 (Saint Martin de la Garrigue), шестилетнее виски «Прасковейское», виноградная «Прасковейская водочка», пятилетний коньяк «Пятигорск».

### В Прасковейском будут яблони цвести

Как всегда, глава акционерного общества Борис Григорьевич Пахунов удивил своей дальновидностью — разбил яблоневые сады для кальвадоса. В 2020 году будет выпущен Российский ординарный кальвадос и заложены на выдержку кальвадосные спирты.

Через несколько лет мы будем пробовать выдержанный кальвадос. Уже куплена в Италии линия для переработки яблок, с начала 2020 года начнется ее монтаж, а по осени урожай яблок поступит в новый цех.

Когда-то здесь цвели яблоневые сады, но были утрачены. В 2018 году Прасковейское возродило традиционную культуру для промышленного производства. В 2019 году сорта Гала, Ред чиф, Кармен, Джонаголд высажены на 30,6 га, в 2020-м планируется увеличить размеры садов еще на 30 гектаров.

При жарком засушливом степном климате капельное орошение будет защищать не только виноград, но и яблони! В 2018 году оно проведено на 64,5 га, а в 2019-м — на 72,3 га.

Еще одна хорошая новость: в 2019 году закуплены дубовые бочки в количестве 171 штуки, и теперь в них идут таинственные процессы под присмотром классных мастеров — запущен еще один цех выдержки коньячных дистиллятов.

## Зарубежное признание

В 2011 и 2012 годах производство прасковейских вин перенесено в Болгарию и Францию, где природные условия приобретенных земель позволяют создавать продукцию премиум-класса, продавать ее за рубежом и в России. Два поместья — Шато де Сент-Луи у подножия горного массива Корбьер и Сент-Мартин де ла Гарриг (Saint Martin de la Garrigue) рас-

положены в знаменитом французском Лангедок-Русильоне и совместное предприятие «Винарски съюз» (Wine Union) — на северо-востоке Болгарии.

Большим успехом пользуются вина категории DOG — защищенных наименований места происхождения и коньяки из Прасковей, получающие высокие оценки французских специалистов.



## Бренд, которым гордится Россия

Прасковейское находится в зоне от курортов Кавминвод — 150–200 км нужно преодолеть, чтобы познакомиться со знаменитым предприятием страны на территории Буденновского района Ставропольского края.

Во второй половине XVIII века этой точке на карте России по стратегии князя Григория Александровича Потемкина отводилась роль

защиты южных рубежей от вторжения Турции. Виноградное ремесло привезли сюда сектанты-духоборы, бежавшие от московских властей «куда подальше».

Прасковейский завод основан в 1898 году по указу министра финансов С.Ю. Витте. В 2018 году предприятие отметило 120-летие. Его богатая история полна примеров восстановления и строитель-

ства: после революции 2017 года, после Великой Отечественной войны, после антиалкогольной кампании 1985 года.

Туристы приезжают на завод не только познакомиться с историей, а порой просто из любопытства. А уезжают наполненные эмоциями, новыми знаниями, проникаясь большим уважением к труду людей, создающих благородные напитки. Именно эта цель была поставлена при создании специального маршрута для туристов.

## Из книги отзывов

С уважением и благодарностью от сборной команды России по футболу!



От имени делегации «Германского Семенного Альянса» приношу огромную благодарность сотрудникам АО «Прасковейское» за их самоотверженный творческий труд по созданию великолепных вин, коньяков и прочих благородных напитков. Желаю не опускать планку в качестве. Дай Бог вам успехов, а всенародная любовь у вас уже есть!

Генеральный директор Еремин

То, что мы видели, восхитило! Это удивительно, что качество ставится на вершину и с годами не опускается. Прекрасное производство, прекрасная организация работы сотрудников. Особое спасибо сопровождающей нас Наталье Алимовой.

Начальник управления департамента образования Москвы доктор техн. наук, профессор Бозак

С большим удовольствием посетили и продегустировали напитки на вашем предприятии.

Выражаем глубокую признательность и благодарность за содержательную экскурсию Марии Вячеславовне Шулико, обладающей высшей степенью знания предмета, истории производства вина и винных продуктов.

Много подписей

С большим удовольствием продегустировали продукцию вашего завода!

Работники ПАО «Аэрофлот» с огромным удовольствием будут вспоминать восхитительные напитки вашего предприятия!

Наталья Власова, Т. А. Мазуренко

Хочу выразить признательность за ознакомительную и всеобъемлющую информацию о виноделии, производстве в целом и, в частности, о Прасковейском. Особая благодарность экскурсоводу Марии Вячеславовне Шулико. Желаю дальнейшего развития и процветания предприятию.

С благодарностью, Федчиков А. Н.

Спасибо за очень интересную программу! Узнали много нового о производстве вин и коньяков. Это не первая наша экскурсия на подобный завод. Так вот, здесь мы получили самое большое удовольствие от полученной информации и от самой ее подачи. Удачи и процветания!

Игорь и Ирина, Дуэт И, Москва

Это один из тех брендов, которым гордится Россия. Дальнейших успехов коллективу, признания заслуг и творческих удач!

Генеральный директор ОАО «Тамбовэнерго» В. Холопцов



# Паша Бабенко

ПАВЕЛ ПАВЛОВИЧ (ПАША) БАБЕНКО (по отцу — Августинович) — живописец, «король русского натюрморта», кавалер почётного серебряного ордена «Общественное признание», член Союза художников РФ с 1993 года. Работы хранятся в Санкт-Петербургском музее современного искусства «Эрарта», Северо-Кавказском филиале Московского Музея искусства народов Востока в Майкопе, Краснодарском краевом художественном музее им. Коваленко и Краснодарском краевом выставочном зале изобразительных искусств. Пишет стихи и читает их у своих картин на выставках.

*качнулась ветка  
лист упал  
и было тихо  
день молчал*

\*\*\*  
*потерял я счастье или нет  
я теперь хлебаю  
постный свой обед*

Паша Бабенко: «Стихи, они обратная сторона моего холста, я не поэт: так только, стесбусь. Вот картина «Борщ» и рядом стихи: «У меня болит нога, я слегка хромаю, под ногами мать-земля, нежно я ступаю». Доктор искусствоведения, главный научный сотрудник научно-исследовательского института теории и истории изобразительных искусств Российской академии художеств, действительный член РАХ Александр Якимович на выставке в московском Манеже еще в 2009 году, когда осмотрел мои работы, повернулся ко мне и спросил: «А ваша жена знает, что вы гений?». Я, ошеломленный этими словами, брякнул: «Догадывается».

Паша цепляет, раздражает, вызывает бурный протест или восторг. Переваливший свой 70-летний рубеж, Паша никогда не постареет.

Он изначально отказался в своих натюрмортах радовать глаз благополучных и сытых. Цепляет, раздражает, тормозит. И в стихах тоже. Не ставит знаков препинания («Знаки не ставлю, пусть каждый наберет воздух там, где захочет под свою интонацию.»), сбивается с рифмы, чтобы, царапнуть, а то и дать по лбу.

*синее утро в синем тумане  
синяя водка в синем стакане  
синие лица пьют эту водку  
тихо стругится в алые глотки*

*снова дождь идет идет  
нету ему края  
и в стакан вино течет  
радугой играя*



Бабенко П.П. Автопортрет

*Пушкин умер секунду назад  
тело Лукреция еще не остыло  
рядом с нами живые стоят  
гении нашего мира*

\*\*\*  
*слышу ночью чей-то вскрик  
или мне мерещится  
одинокий лунный блик  
меж стаканов светится*

\*\*\*  
*за окошком лунный свет  
лампа электрическая  
чай мешаю я в стакане  
ложкой металлической*

\*\*\*  
*вот опять луна взошла  
вот опять растаяла  
вот проснулся утром я  
вот зачем, не знаю*

\*\*\*  
*в небе маленька такая  
тучка беленька висит  
в рюмке махонька такая  
горе горькое лежит*

\*\*\*  
*опять нахожусь  
я в толпе одиноких  
и сам как всегда я один  
иду не спешу  
одинокий  
плюю я на всех  
вытираюсь один*

Одни не понимают Пашу-художника, но плоды «побочного творчества» считают весьма смачными и талантливыми, другие — не знают, какой Паша поэт, но уверены, художник — гениальный.

Паша Бабенко: «Конечно, натюрморт изобрели голландцы, но я им нос утер: они едят качественно, но коммерчески, а я — по-русски, от души. Я когда пишу натюрморты, то пишу Россию, русского человека и все, что ему дорого: пучок лука, шмат сала, бутылку водки, копченую курицу».

\*\*\*  
*ночь уже накрыла  
родину мою  
варится картошка  
я совсем не сплю  
варится картошка  
льется самограй  
эх ты моя родина  
мой домашний рай*

\*\*\*  
*вечерком иду домой  
небо уж темнеет  
вон он месяц молодой  
и душа светлеет*

\*\*\*  
*вот опять луна взошла  
в рюмке отражается  
я не буду пить до дна  
пусть она купается*

\*\*\*  
*на моем окошке  
кактус да герань  
на столе бутылка  
полон мой стакан  
вот немножко вьюю  
и пойду я спать  
может мне приснится  
как богатым стать*

Павел Бабенко родился в 1946 г. на Камчатке. С 1952 года жил в станице Новомышастовская Краснодарского края. С 1955 года — в Краснодаре. Окончил художественно-графический факультет Кубанского государственного университета (живописец, график, скульптор).



Бабенко П.П. Натюрморт «Раки», х.м.



Бабенко П.П. «Двое», 2019, х.м.

Паша Бабенко: «Сейчас ведутся переговоры с выставочным комитетом Государственного Русского музея об организации в разделе «Современное искусство» моей выставки. Нужны меценаты.

Мы не просим и не занимаем, а предлагаем войти в мировую историю на взаимовыгодных условиях».

pasha\_art@inbox.ru



Бабенко П.П. Натюрморт с луком, х.м.



# Главный винодел «КУБАНЬ-ВИНО» Ванда Ботнарь

Ванда Ивановна Ботнарь приехала на Кубань в 2006 году из Молдавии виноделом с хорошей школой и большим профессиональным багажом. Прошла все ступени роста — была рабочей, химиком-микробиологом, старшим технологом и заведующей лабораторией завода первичного виноделия, возглавляла научно-производственный отдел предприятия, основала цех по производству игристых и выдержанных вин «Кубань-Вино», здесь же продолжила работу заведующей лабораторией, директором по производству. Сегодня в должности главного винодела она руководит технологической службой «Кубань-Вино». Компания является собственником самых больших виноградных полей (12500 га) нашей страны. Главное качество специалиста Ботнарь — готовность, а может быть, и страсть к экспериментированию. Согласна ли Ванда Ивановна с этим мнением? Это был мой первый вопрос интервью.

— Без поиска невозможно двигаться вперед. Наша цель — делать разнообразные вина, работать для потребителя и поддерживать его интерес. Разве плохо, когда люди ждут, что еще нового мы для них придумаем? Нет эксперимента ради эксперимента, есть поиск, основанный, да, согласна, и на интуиции тоже, но в основном — на профессиональном опыте.

— Кто из профессионалов оказал на вас наибольшее влияние?

— Наш зав. отделением технологии вина Кишинёвского техникума виноделия и виноградарства Глазунов Анатолий Иванович — его увлечённости, глубокому знанию предмета, его вниманию к нам, студентам, его терпимости и взвешенности до сих пор внимаю и стараюсь следовать.

— Как найти стиль своего вина?

— На становление того или иного стиля влияет совокупность многих факторов: это и мода, и национальные или местные традиции, терруарность, климатические пояса, сезонность, сортовой состав и т.д. Задача винодела — чутко реагировать на все эти факторы и с помощью своего опыта и технологии находить возможность развиваться самому, при этом не противореча ни себе, ни политике компании, и создавать вина в востребованных на тот или иной момент стилях. Наши вина как раз и демонстрируют этот подход: и в игристых, и в тихих винах мы воплотили разные стили, от классики жанра до современного видения и прочтения — это касается и цвета, и ароматических составляющих, и сортового состава, и потребительских предпочтений.

— Что значит выразить в винах особенности терруара? Как это происходит на практике с технологической точки зрения? Поделитесь конкретным примером из вашего опыта.

— Это значит правильно выбрать сорт, обеспечить агротехнику и уход за виноградником, добиться технологической зрелости и произвести вино из этого винограда в оптимальные сроки и с применением оптимальной технологии. Тогда с уверенностью можно сказать, что вино будет отражать весь спектр терруарной принадлежности. Примером могут служить наши вина. В линейке «Аристов» — Пино Блан и Санджовезе, в линейке

«Высокий Берег» — Грюнер Вельтлинер, Мюллер-Тургау, Цвайгелт, Сира, Мерло, наши автохтоны — Саперави, Ркацители, Амур, Цимлянский чёрный.

— Что вы считаете ценным опытом советского виноделия, а от чего следует отказаться?

— Любый наш опыт полезен: положительный — для освоения и претворения в жизнь новых проектов, отрицательный — для совершения своих ошибок и прививки от повторения в будущем. Положительный опыт советского прошлого — это творческий подход к виноделию, основательность и наукоёмкость, бережливое отношение (вспомните КРУ или контроль со стороны ведущих специалистов объединений в районах и областях) к продукции, это уважение к профессии. Отрицательный — планирование сверху, увлечение крепкими винами, скудность сортовой представленности.

— Если условно, какая часть в вашей работе составляет творчество, технология и организация?

— Условно — 50% организация, 20% технология, 30% творчество. Конечно, последнему хотелось бы уделять больше времени и сил.

— «Кубань-Вино» — крупный производитель. Как вы относитесь к мнению, что при больших объёмах производства трудно создать эксклюзивное вино?

— Мнение ошибочное, и мы своими винами его опровергаем с каждым новым винным годом. С верной командой единомышленников любое дело по плечу и любая мечта реальна.

— Приходилось ли Ванде Ботнарь отстаивать позицию винодела В. И. Ботнарь?

— Приходилось, и не раз. Особенно запомнилась ситуация 2006 года, когда на «Кубань-Вино» была поставлена задача выпускать игристые. На мой вопрос, будем ли мы ограничиваться производством вин только резервуарным способом, мне было сказано, что можно попробовать и бутылочную шампанизацию. Получив такой ответ, я стала заниматься подбором виноматериала и его подготовкой. Драма разыгралась на следующем этапе — выборе дрожжей для вторичного брожения в бутылке. На винзаводе «Лион Гри» в Молдавии, где я работала, мы разлили 100 тысяч бутылок игристого вина на иммобилизованных дрожжах. Это дрожжи, заключенные в оболочку из альгината натрия, которая действует как мембрана: пропускает внутрь к дрожжам молекулы сахарозы, внутри капсулы дрожжи инвер-

тируют сахарозу на фруктозу и глюкозу при помощи фермента, сбрасывают их и обратно через эту мембрану выдают только углекислый газ и этиловый спирт. При этом на выходе идеальная прозрачность вина, нет дрожжевых тонов. Получается продукт с изначально заложённой виноделом в тиражную смесь ароматикой. Когда я сделала предложение по использованию этих дрожжей, первым воспротивился наш иностранный консультант, сказав, что это авантюра чистой воды. То же самое он говорил и в Молдавии, но его не послушали. На «Кубань-Вино» консультант имел авторитет, а потому все боялись принять решение в мою пользу. Но я настаивала, потому что у меня был опыт, я знала, как нужно действовать и была уверена в хорошем результате. Главным аргументом против был такой: технология дорогая, если не получится, кто ответит за убытки, кто будет платить? И тогда я сказала: я буду платить, кладу в залог свою зарплату, чтобы осуществить проект. Тогдашний директор Валерий Заурбекович Гутиев, почувствовав мою твердость, поверил мне и заявил, что тоже готов стать гарантом, рискуя зарплатой.

И начался наш эксперимент. Мы сделали все идеально, как должно. Вот мы разливаем тиражную смесь, в бутылочку вставляем афрометр (прибор, фиксирующий подъем давления в бутылке, когда начинается выделение углекислого газа при брожении), а все ходят и следят, поднимается давление или нет. Никто не верил, что полтора грамма неких сыпучих гранул даст такой эффект. Когда давление стало подниматься, все были удивлены. Потом стали ждать помутнений, ждали, что мембрана перестанет быть барьером. Но не дождалась. Многие глазам не верили, но все шло нормально. Выдержали вино девять месяцев, как положено по ГОСТу, в процессе внимательно за ним наблюдаю.

Мы разлили 12 тыс. бутылок: 9,5 тыс. белого и почти 3 тыс. бутылок розового вина. И сделали все идеально! Когда вина стали поступать в продажу, был шок! А когда они закончились, был второй шок (смеётся).

Для чего же все это было задумано? Ненужной стала операция ремюаж. Ремюоров у нас нет, эта специальность уходит со старшим поколением — молодежь не хочет заниматься тяжёлым ремеслом, и выход один — покупка установок, которые изобрели французы.

А тут представьте: наши умные гранулы на дне бутылки, мы ее перевернули, и через 13 секунд все гранулы —

Награды Ванде Ботнарь вручает заслуженный сомелье РФ Артур Саркисян



на горлышке. Опустили бутылку в ванну, заморозили — только сантиметр вина (обычно площадь дрожжевого осадка гораздо больше), перевернули, отстрелили лишнее и укупили — всё! Мы получили продукт, готовый к реализации, причем незамутнённый, чистый, без каких-либо дрожжевых тонов. И ещё сэкономили — не нужно было покупать оборудование для сведения осадков.

— **А что же сейчас, используются ли эти иммобилизованные дрожжи?**

— Поскольку зарубежный завод, который заключал итальянские дрожжи в оболочку, обанкротился, мы потеряли с ним связь. Мне было жаль, что никто не поверил их технологии. Производство самого большого объёма вина на этих дрожжах осуществила Молдавия («Лион Гри»), как я уже говорила, выпустив 100 тыс. бутылок.

Но я не успокаивалась, искала последователей метода. И нашла! Сейчас мы возвращаемся к сотрудничеству.

После были и другие примеры: выпуск молодых игристых, использование бочки из акации, но тот первый опыт из моей практики, когда я настояла на своём, помог мне, он показал, что если я в чём-то уверена, мне можно доверять.

— **Вы можете себя представить владелицей маленького фермерского хозяйства?**

— А что здесь особенного? Помните, как в фильме «Москва слезам не верит»: научился организовать трех человек, научишься и три тысячи. Ну а наоборот еще проще. Работа с большими объёмами совсем не мешает произвести что-то малое. Тем более наряду с коммерческими заказами мы делаем эксклюзивные оригинальные вина.

— **Как это выглядит на практике?**

— Из всего массива (1400 бочек) мне выделяют одну-две-три для моих экспериментов. Я начинала создание рислинга в одной бочке из акации. Потом их было пять, а сейчас 40! Всем нравится вино, все его высоко оценивают, и мы будем работать с бочками из акации.

— **Расскажите, пожалуйста, подробнее, как создавалось ваше «Молодое»? Когда мы его попробовали, ощутили гордость, ведь у нас тогда даже праздников молодого вина не было. Буквально за несколько дней до дегустации «Молодого» мы пили Божоле нуво и не могли не сравнить. Ваше вино предстало более ярким, свежим и радостным.**

— Производство тихого «Молодого» было начато по предложению французского консультанта, но заслуга такого высокого качества и оригинальности, несомненно, принадлежит нашим виноделам. Никто не подозревал, что Саперави может стать таким ярким, задорным и уверенным конкурентом французскому Божоле.

А вот что касается молодых игристых, то это вино я задумала давно, долгое время не удавалось осуществить свои планы, но благодаря тому, что я оказалась на Кубани, мои мечты сбылись.

...Игристое вино — продукт вторичного брожения, когда работают дрожжи и сахар. В данном эксперименте хотелось обойтись без сахара и сохранить первозданность сортовых особенностей винограда, заложенных природой, продемонстрировать, что это правильный путь и он найдет отклик у потребителей. Новый технологический приём состоял в том, что вино было создано в результате только первичного брожения в резервуаре с остановкой брожения холодом. Предложение было встречено с некоторым скептицизмом, но к тому времени наша команда шампанистов доказала свои профессиональные способности, и молодое вино появилось в нашей линейке. В 2016 году мы получили патент на способ производства молодых игристых вин. Первые опыты проводились на Рислинге и Алиготе. Но потом Алиготе заменили Мускатом с его яркой цветочно-фруктовой ароматикой. Через три года мы стали использовать и Красностоп Анапский, создав розовое игристое вино, что несколько взволновало рынок от неожиданного

продукта. Первые розовые были более яркой окраски, потому что потребитель не воспринимал цвет лососевый, персиковый, телесный и т.д., но культура лисия повышалась на наших глазах — люди стали разбираться в нюансах вин. Мы и сами стремимся, и потребители подвигают нас к тому, чтобы делать более лёгкие нарядные вина. В 2006-м, когда мы начали производство игристых на «Кубань-Вино», 60 процентов было полусладких, 25 процентов полусухих, и только 15 процентов — брют. Сейчас мы делаем 50 процентов брют, 25 процентов полусухих вин, и только 25 процентов полусладких. Это очень радует и говорит о том, что люди стали разбираться в винах и переходить на более сухие, что более правильно.

— **Как вы думаете, не очень мы посыпаем голову пеплом в связи с использованием балка? Ведь европейцы тоже этим занимаются. Какая специфика в работе с балком? Если предприятие закупило хороший, но чужой виноматериал, разве из него нельзя сделать хорошее вино?**

— Если бы в своё время у нас в стране не вырубали виноградники, а потом из-за кризисов не перестали заниматься оставшимися, мы бы сейчас не говорили о поставках вина из-за границы вообще. Балк, то есть вино наливом, перемещается по всему миру на волнах повышения спроса или из-за неурожая, что и диктуют потребность, на которую виноделы вынуждены реагировать, если хотят удержаться на рынке. Другое дело — качество этих вин, которое можно и нужно выбирать и контролировать, а не хватать что дешёвое. Поэтому только от импортёра зависит, что ему привезут и что он разольёт для потребителя. Это полностью его ответственность.

— **В советское время был высок авторитет Центральной дегустационной комиссии. Вы с этим согласны?**

— Да, согласна — помню, как переживали, когда наши вина дегустировали корифеи отрасли.

— **Есть ли проблемы в современной экспертной оценке вин?**

— Проблемы есть, и первая из них — это отсутствие должной подготовки молодых специалистов. В первую очередь недостаток практики, где они могли бы приобретать навыки дегустационной оценки как процесса и верности в описании характеристик и соответствия действительному положению вещей. Вторая — это легкомысленность и увлечение своими собственными, априори верными (ведь мы же специалисты) оценками. Я очень часто слышу описания ощущений от молодёжи и понимаю с сожалением, что багаж ароматических ассоциаций настолько беден и не развит, что начинаешь переживать за будущее этих виноделов. Что они будут производить, если ощущая в вине окисленность, принимают её за цветочные ноты, а явный дух населённого кошками подъезда выдают за характерные признаки совинона и настаивают на высокой оценке такого вина.

— **Давайте коснёмся темы конкурсов. В каких соревнованиях обязательно нужно участвовать, а в каких не стоит?**

— Конкурсы — своего рода взгляд со стороны на наши вина, терруар, технологическую подготовку специалистов. Мы выбираем конкурсы, где на мнение критиков и экспертов не влияет политика или конъюнктура, лоббирование чьих-то интересов. Не участвуем в откровенно заказных.

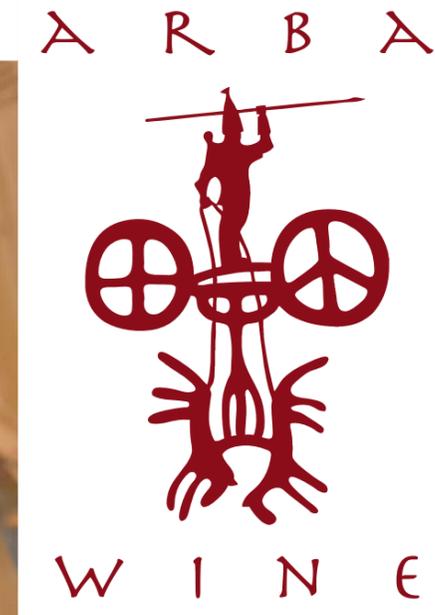
— **Есть ли у вас любимый сорт винограда?**

— Я очень люблю Саперави. Он прекрасен и в молодом вине, и в выдержанном, хорош как купажный компонент, очень интересно развивается в коллекционном варианте. Саперави с благодарностью отдаёт все, что винодел вложил в него — душу, знания, надежды. О Саперави я могу говорить часами, а время интервью заканчивается, поэтому оставим что-то недосказанным, на будущее.

Записала Людмила Кривомазова

# Зейнулла ворвался на «Арбе»

На самом деле он просто прошел свой путь от любителя-винодела до профессионала с собственной философией и принципами. И попробуйте теперь свернуть Зейнулле Какимжанова с этого пути.



«Мы хотим сохранить все знания и показать новый, современный путь развития аграрной отрасли. Своей работой и результатами труда мы стараемся убеждать, доказывать, показывать, что Казахстан может вернуть статус лидера сельского хозяйства».

Бренд ARBA WINE Зейнулла придумал сам, он все решает сам.

— Я подумал, что слово «арба» будет понятно многим народам: старинная повозка знакома и в Средней Азии, и на Кавказе, и в Крыму, и на Украине, и в Турции. Так и придумалось название.

По профессии кибернетик, он сам от себя не ожидал, что увлечется виноделием и будет собирать народ на праздники молодого вина. Такое случается нередко: человек покупает землю, обнаруживает на ней остатки старого виноградника, и магия общения с лозой увлекает навсегда.

Какимжанов занимал ключевой пост в правительстве Казахстана, но сейчас посвятил себя «Арбе». Вместе с ARBA WINE он ошибался, доверялся сначала приезжим консультантам, которые советовали то сделать капельную систему орошения, то выкорчевать все старые лозы и посадить молодые европейские саженцы. Он, конечно, покупает «европейцев», высажено более 50 гектаров (Шардоне, Гевюрцтраминер, Каберне Фран, Мерло, Пино Нуар). Но от старых корней не только категорически не отказался, но сделал ставку на лозы возраста 38–40 лет, оставшихся с советских времен — Ркацители, Рислинг, Пино Нуар, Саперави. Виноградники растут на собственных корнях, а не на привитых, что явление редкое в мире виноделия. Корни проникли в землю на глубину от 12 до 15 метров. Именно вина из винограда со старых лоз получают высокие оценки профессионалов.

— Как известно, в Казахстане климат резко-континентальный, зимой может и под минус сорок ударить. Ну и что? Приспосабливаться к климату — это естественное состояние винограда, — говорит Зейнулла. — Что до филлоксеры, то при наших ветрах и морозах она не выживает. А виноград живет. Если на кусте семь лоз, то можем получить три тонны с гектара. Урожайность регулируем путем обрезки. Кустовой способ выращивания лозы от собственного корня делает невозможным применение техники «обкоса» машинами, а большое количество камней не позволяет высокоточным тракторам с навесным оборудованием пройти по рядам. Все работы по уходу за виноградником выполняются вручную. Полив идет исключительно за счет арычной системы, куда вода поступает из горных рек, где она сама по себе минеральная. Мы не используем химические удобрения. Все необходимые микроэлементы лоза получает через корень, земля удобряется только

органикой. В среднем урожайность составляет 2,5 тонны. Для мониторинга качества винограда ежегодно срезается около 1 200 000 лоз и оставшиеся 1 500 000 лоз укладываются к зиме на землю. В Arba Wine трудятся более 200 человек. Цикл работ по уходу за виноградниками не прекращается круглый год.

Зейнулла заявляет: советское виноделие было правильным.

— Самый продуманный, научный подход к виноградарству и виноделию дала выдающаяся советская школа. Меня поражает, насколько дальновидным было планирование и высадка виноградников в Казахстане. В начале 2000-х годов я присмотрелся к заброшенным виноградникам в горах, купил сначала один участок, потом второй, сейчас ARBA WINE располагает 255 гектарами виноградников, из которых 180 — действующие, остальные ждут своего возрождения.

Своя позиция у главы предприятия по технологии возделывания винограда, с ней могут не соглашаться, но он утверждает: виноград — это куст, каждая лоза которого растет от корня. И делать из куста дерево — все равно что заставлять его жить на искусственном сердце. Поскольку виноградники расположены в горах, Зейнулла не отказался и от античного способа выращивания винограда, известного у нас как «донская чаша».

Но это не значит, что основатель компании не сверяется с мировым опытом, — наоборот, с самого начала он искал специалистов, которые бы вникли в комплекс климатических и почвенных условий и на высоком научном уровне предсказали будущее виноделия.

— Один из лучших специалистов мира профессор, виноградарь Марио Фрегони помог нам принять трудное на первый взгляд решение — дать вторую жизнь старым виноградникам. Исторически здесь произрастали такие сорта, как Пино Нуар, Саперави, Каберне Фран, Рислинг, Ркацители, Кульжинский, Алиготе, мускаты и др.

В течение двух лет господин Фрегони проводил исследования старых советских виноградников. Он был удивлен, что за двадцать лет бездействия виноград, незащищенный от болезней, сохранил исключительные свойства. Природа подарила нам уникальную возможность — выращивать виноград на собственном корне. Это не могут позволить себе 99,9 процента виноградарей в мире. «Природа, климат, почва, температура, отсутствие эпидемий дела-

ют ваш терруар уникальным для мирового виноградарства», — заключил профессор Фрегони. Виноградники на собственном корне превосходят по качеству своих сородичей на привитом корне.

— Специально из Японии в декабре прошлого года к нам прилетел известный винный критик и эксперт Мицухико Терашиито. Первое, что он сделал, прибыв на виноградник, — ел землю в прямом смысле этого слова — взял горсть, положил в рот, стал жевать и глотать...

Он мне так объяснил: чистая почва без химии сладкая, а загрязненная химией — соленая на вкус. Наша почва сладкая, очень чистая, после 30-летнего отдыха от старых методов агрономии. А про наши вина он сказал: «Это космос! Чистое проявление Вселенной!». Я сам был удивлен таким образным сравнением, но возражать не стал, все таки он знает все лучшие вина мира и желанный гость на знаменитых виноградниках, — рассказывает Зейнулла.

По вопросам виноделия, формирования стиля вин Какимжанов сотрудничает с одним из лучших энологов в мире, профессором Донато Ланати.

...Когда первые вина созрели, они тоже «поехали на арбе»: марки носят названия Ak Arba (Белая арба) — это рислинг; Sary Arba (Желтая арба) — ркацители, Ainala Arba (Крутящаяся Арба) — ассамбляж гевюрцтраминер, рислинг; Altyn Arba (Золотая Арба) — шардоне; Lagyl Arba (Рубиновая Арба — саперави; Kyzyl Arba (Красная Арба) — каберне фран и др. Есть еще Ak Bastau (Белые вершины) — рислинг, шардоне, алиготе, оксеруа и другие названия, в обязательном порядке отражающие местный колорит.

Принципиальная позиция «Арбы» — создание ассамбляжей только из вин сформировавшихся. По той причине, что невозможно предугадать результат, работая с «сырым» материалом.

Созревание вина происходит в емкостях из нержавеющей стали до 18 месяцев, в бутылках — от трех до шести лет. Вина класса «резерва» и «гранд резерва» выдерживаются во французском дубе, применяются и бочки из акации.

— Виноделие — самое сложное дело человечества, — считает Зейнулла. — Сложнее, чем космос, где почти все можно просчитать.

— Разве медицина не сложнее?

— Медицина имеет дело с организмом, который сам может восстанавливаться, а вино — нет.

...Мы познакомились в октябре 2018 года на презентации Arba Wine под эгидой Союза сомелье и экспертов России, которую вел глава союза Артур Саркисян. Встреча была яркой и неожиданной, потому что ярким был герой. В то время российская власть стала активно поддерживать наших виноградарей, и было интересно, как обстоят дела с господдержкой в его стране.

— Союза виноградарей и виноделов в Казахстане пока нет, а мне некогда заниматься, — сказал Зейнулла. — И никакой поддержки от государства нет, потому что долгое время никто не верил в серьезность наших намерений, несмотря на то, что винодельня работает с 2007 года».

ARBA WINE ничто не останавливало в ее движении вперед. Вина стали отправлять на престижные международные конкурсы и завоевывать награды: «бронзу», «серебро», «золото». Потом «Арба» поехала искать контракты за границу. Первым делом — в Россию. На пути в Европу она притормозила: экспорт в страны ЕС должен сопровождаться сертификатом, подтверждающим, что продукция соответствует европейским нормам и выдающимся только в стране происхождения вина. В Казахстане не было организации, выполняющей эту функцию. Усилиями Зейнуллы Какимжанова организация была создана и аккредитована Евросоюзом. Начался экспорт в Италию, Францию, Швецию, Великобританию. Теперь и другие казахские производители имеют возможность получить сертификат.

Ну а «Арба» отправилась в Китай. Поставки в КНР в перспективе могут составить 200 тысяч бутылок в год.

Куда лежит дальнейший путь? Много планов у Зейнуллы, не будем пока их раскрывать. Важнее услышать от него, каков ориентир, сверхзадача?

— В философии бренда ясно сказано, что мы хотим сохранить все знания и показать новый, современный путь развития аграрной отрасли. Своей работой и результатами труда мы стараемся убеждать, доказывать, показывать, что Казахстан может вернуть статус лидера сельского хозяйства. Нам, казахстанцам, важно помнить, что наша земля плодородна и отзывчива на труд.

Людмила Кривомазова

## Мнения экспертов

«Ak Arba Kazakh Riesling 2013 изготавливается из существующих виноградных лоз, а не импортных. Чудесно легкое и ароматное выражение винограда, с послевкусием личи и белого абрикоса на нёбе».

Джастин Кини, Великобритания

«Ak Bastau урожая 2014 года — смесь разновидностей Оксеруа (совершенно неизвестный мне сорт), Ркацители, Шардоне и Рислинга. Аромат груши был очень убедительным, а во вкусе чувствовалось гармоничное сочетание фруктов с самим вином и бодрящая кислинка. Довольно неплохо для вина нового завода в новой винодельческой стране».

Стюарт Пигот, Германия

«Практически все вина хозяйства обладают глубиной и своеобразием. Во многих образцах можно проследить общие черты терруара — тона степных трав. Особую ценность представляют вина резервной линейки. Они, безусловно, недешевы, но очень самобытны. Открытием этого года стал резервный Каберне Фран из лимитированной серии с длительной выдержкой в бутылке. Необычен и интересен бленд Пино Нуар и Саперави».

Артур Саркисян в авторском гиде «Российские вина-2020»



Виноградники ARBA WINE расположены на юго-востоке Казахстана на высоте 1000 метров над уровнем моря в предгорьях Зелийского Алатау (Тянь-Шань)

# ВЫСОКОЕ СОБРАНИЕ ВИНОДЕЛОВ. Кто мог в это поверить 15 лет назад!

Презентация гида Артура Саркисяна «Российские вина» — праздник для всех: и для гостей, и для главных героев, чьи вина, по мнению главы Союза сомелье и экспертов России, лучшие. Планка — проходной балл в гид с каждым годом повышается. Демонстрируются вина, которые ее преодолели. Седьмой гид вышел в свет накануне Нового года. Три дня столичный Президент-отель на Якиманке принимал гостей. Как всегда, был высокий уровень организации, интересные мастер-классы, конкурс сомелье, новаторски оформленный в спектакль: члены жюри превратились в посетителей ресторана и испытывали конкурсантов. В честной борьбе победил Денис Юрченко, покоривший эрудицией и умением. Артур Саркисян и главный редактор сборника Александр Ставцев своим подвижничеством и великим трудом создали замечательную традицию. Ежегодные премьеры гида стали долгожданнами.



Янина Павленко,  
генеральный директор «Массандары»



Василий Мудров, завод марочных вин «Коктебель»



Елена Батрак, эннолог «Массандары»



Александр Ставцев, главный редактор гида



Владимир Пукиш, «Фанагория»



Ирина Годунова, канд. биол. наук и Ирина Лисак, школа вина «Энотрия»



Юлиана Григорьева, создатель школы сомелье Wine People и Артур Саркисян



Денис Юрченко, победитель Wine People Trophy Russia



Фото Людмилы Меркушевой.

# POZIS Нужен ли вам винный шкаф?



**Отвечает заместитель генерального директора по стратегическому маркетингу Булат Хасанов**

При выборе вина цена все еще остается определяющей, люди ищут оптимальное соотношение цены и качества. Праздничное, более дорогое, покупают к особым случаям, торжественным датам, Новому году. «Выбор ценной» пока характерен для России. Но, погружаясь в знание о винах, многие начинают понимать, что в бюджетном сегменте немало таких напитков, которыми можно запастись, оставить на год-два и посмотреть за их развитием. Бывает, винодел сделал прекрасный продукт, но что-то произошло, он покинул завод, а следующая команда не смогла поддержать качество.

И когда вы встречаете на полке то самое, полюбившееся, того самого года, хочется приобрести не бутылочку, а ящик. Или вы знаете, что 2012 и 2015 годы были очень хорошими для Краснодарского края — надо сохранить для особого случая. Или вам сделали драгоценный подарок — вино урожая года вашего рождения — вы собираетесь его открыть в очередной юбилей, не раньше. Вот тогда вы задумаетесь о хранении. Избавитесь от своего второго холодильника для продуктов и купите наш винный шкаф. Маленький винный шкаф высотой 91 см предназначен для хранения 42 топовых бутылок бордо объемом 0,75 л., независимо, старого или нового формата.

В основной массе любителей и ценителей мы уже видим категорию покупателей, которые на цену не смотрят. Если в бутике появилось любимое вино, они знают, что завтра его на полке не будет. Поэтому нужно, чтобы оно перекочевало на полку собственного винного шкафа. Я уверен, что у многих из них уже стоит шкаф POZIS высотой 1 м 30 см на 64 бутылки.

Следующая модель ШВД-78 рассчитана на 84 бутылки, у холодильника две камеры, которые работают независимо друг от друга, имеют два электронных блока управления, два мотор-компрессора. Если одна камера освободилась, ее спокойно можно выключить.

Самая популярная модель для ресторанов на 119 бутылок — шкаф винный ШВ-120. Это однокамерный холодильник, предназначенный для поддержания постоянной температуры в диапазоне от минус пяти до минус 18 градусов. Так как холод имеет свойство накапливаться внизу, температура, которую мы задаем, поддерживается в середине шкафа, внизу она на 2,5 градуса ниже, а сверху — на 2,5 градуса выше. Поэтому бутылки с белым вином укладывают на нижние полки, а красное размещают на верхних.

Мы внимательно прислушиваемся к мнению экспертов винодельческой отрасли. Поэтому провели серьезную работу по полному устранению вибрации и защите вин от воздействия ультрафиолетовых лучей. Все наши стекло-пакеты имеют тонировку с защитным покрытием. Установлены контроллеры итальянского производства, позволяющие соблюдать заданные параметры.

В мире техники существуют механические термостаты и электронные. Механический термостат все-таки остается зависимым от внешней температуры.

На нашем рынке есть производители, которые до сих пор его используют, но надо понимать, что принцип работы механического устройства заключается в том, что используется тепловое расширение металла при воздействии температуры. Но если окружающая температура летом высокая, то внутри шкафа она тоже повышается. Я часто вижу в ресторанах винные шкафы импортного производства с механическим термостатом. Мы же используем электронный микропроцессорный контроллер итальянского производства, который позволяет независимо от того, какая температура в помещении, достаточно точно поддерживать заданный режим в шкафу.

Широкие маркетинговые исследования привели нас к итальянскому поставщику, чей контроллер более всего отвечал нашим требованиям. Впервые мы применили его на производстве оборудования для медицины. Например, Республиканский центр крови в Казани оснащен холодильным, морозильным и дезинфицирующим оборудованием POZIS. Думаю, не нужно объяснять, насколько важна точность поддержания температуры для хранения медицинских препаратов, вакцины, крови и плазмы. Компания POZIS на высоком профессиональном уровне выполнила этот ответственный заказ.

Ситуация в отечественной промышленности такова, что в борьбе за качество приходится сотрудничать с зарубежными поставщиками, и более 50 процентов

комплектующих наших изделий — импортные, в основном из Европы. Поэтому и пользуются спросом наша бытовая техника, морозильные камеры, морозильники-лари.

Одними из первых в России мы стали производить морозильники ультранизкой температуры — до минус 86 градусов.

Марка POZIS везде: в торговых точках — на шкафах для хранения пива и воды, на холодильниках в ресторанах и винных бутиках. Кстати, есть бутики в исторических зданиях, где нельзя использовать подвал. Зато можно установить на первом этаже строй винных шкафов POZIS.

... Несмотря на глобальное потепление, в России много регионов, где морозные зимы не отменяются. Вы, думаете, я к тому, что зимой можно обойтись без холодильника? Нет, просто хочу рассказать о новинке 2019 года, которая обеспечит долговечность шубы. Шкаф для меховых изделий — наше уникальное решение, которое не имеет аналогов. Уникальность в том, что один раз в месяц шкаф сам переключается на минус 10, все остальное время работая в режиме + 8. И нет проблем: моль не летает, ее личинки не выживают, не высыхает и не крошится мех, сохраняется мех. Салоны по пошиву, магазины, склады оценили наше предложение.

Думаю, что со временем шкафы для меховых изделий, так же, как и винные, войдут в ваши дома.

ПО ВОПРОСАМ  
УЧАСТИЯ В ФОРУМЕ:  
**Ольга Жогал**  
Продюсер проекта  
+7 495 109 9 509 (Москва)  
OZhogal@vostockcapital.com

VOSTOCK CAPITAL



3-й ежегодный форум и выставка  
**САДЫ РОССИИ И СНГ**  
ИНВЕСТИЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИИ

**19-20 мая 2020, Москва**  
gardensforum.ru

## ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ФОРУМА:

- ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ И ДИСКУССИЯ**  
Развитие промышленного садоводства, виноградарства и ягодоводства России до 2030 года: планы правительства, инвесторов и инициаторов проектов
- СПЕЦИАЛЬНЫЙ ФОКУС! ПРЕДСТАВЛЕНИЕ 60+ КРУПНЕЙШИХ ИНВЕСТИЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ**  
виноградарства и ягодоводства со сроком реализации 2021-2025 гг. со всех регионов России
- СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА ТЕХНОЛОГИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ** от мировых лидеров из Голландии, Израиля, Южной Кореи, Испании, Польши, Франции и других стран

Бронзовые спонсоры:



## ДОКЛАДЧИКИ И ПОЧЕТНЫЕ ГОСТИ 2019:



**Айдын Ширинов**  
Председатель совета директоров, Сады Ставрополя



**Замир Балкизов**  
Генеральный директор, Сад-Гигант Ингушетия



**Сергей Лебедев**  
Генеральный директор, Alma Valley



**Олег Рьянов**  
Генеральный директор, Южные земли



# VINORUS

# 23-25

## апреля 2020

КРАСНОДАР, УЛ. КОНГРЕССНАЯ, 1  
ВКК «ЭКСПОГРАД ЮГ»

*Каждому — по вкусу*

Выставка вин,  
алкогольных напитков  
и материалов  
для виноградарства

Международный  
дегустационный  
конкурс «Южная Россия»

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

Ваш промокод  
K76-DG-2326

Организатор



Международная  
Выставочная  
Компания

По вопросам участия в выставке

+7 (861) 200-12-87  
+7 (861) 200-12-18  
[vinorus@mvk.ru](mailto:vinorus@mvk.ru)

По вопросам участия в конкурсе

+7 (495) 933-33-33 (доб. 1692)  
моб.: +7 (985) 747-82-68  
[vinorus@mvk.ru](mailto:vinorus@mvk.ru)

18+

■ Опыт

# Российские вина становятся ближе



Родилась хорошая традиция: всероссийская акция «Дни российских вин», организованная Минпромторгом при поддержке Минсельхоза России и Роскачества. Она проходит два раза в год и показывает увеличение продаж в разных регионах от 30 до 40 процентов. Специализированные магазины и супермаркеты в эти дни призваны популяризировать отечественные марки, делать скидки и представлять лучших производителей.

Продюсерский центр «Новое русское вино» во главе с Еленой Порман уже два года решает эти задачи, а свою просветительскую работу дополнил школой для журналистов. Инициативу поддержали ведущие эксперты и сомелье. Встречи с виноделами, руководителями предприятий несут такой мощный информационный и эмоциональный заряд, что, несомненно, меняет представление о нашем вине. Журналистам не нужно «трое суток шагать», а у виноделов появилась возможность продвигать свою продукцию в прессе и соцсетях. Для связи со специалистами винодельческих регионов используется прямая связь через Интернет, в онлайн-режиме можно задать любые вопросы.

Есть у меня один благодарный читатель в Сибири — мой брат. Недавно ему исполнилось 50. Спросила, что было на юбилейном столе?

- «Сто оттенков красного» Фанагории.
- У тебя хороший вкус.
- Так это тебе спасибо, мы твои посты читаем и по ним живем.

А если бы выходила по ТВ просветительская передача с участием профессионалов, легче было бы ориентировать народ, развеивать мифы о порошковом вине или о вреде использования сернистого ангидрида на винограднике и винодельне.

«Сера охраняет виноград и позволяет вину медленнее стареть, применяется в мире сотни лет, и лучшей альтернативы пока никто не придумал», — сказала канд. техн. наук Карина Сокоян на одном из наших занятий, когда аромат свежей типографской краски смешался с ароматами лучших крымских вин — вместе с издателем Антоном Жигульским она представила альбом-путеводитель «Крымские вина. Новая история».

«Для меня вино — это повод собраться с друзьями или поехать на край света, чтобы увидеть, как оно рождается, ближе узнать историю земли, где растет виноград. К альбому прилагается карта, которую можно взять с собой и построить маршрут по винодельням Крыма», — говорит Антон Жигульский.

### Из домашнего задания Валерии Колби

«Хочу признаться, что благодаря встречам в школе был развезен и мой миф о том, что российские вина пить нельзя. Он засел в мою голову года три назад на отдыхе в Анапе. После экскурсии нас привезли хором в какой-то придорожный, якобы заводской винный магазинчик. Пить купленное «винцо» было невозможно. Верить нашим производителям с тех пор — тоже. А поскольку грузинские вина, которые мы покупали в хорошие студенческие времена, исчезли, то осваивать стали чилийские, испанские, итальянские и пр. До тех пор, пока этим летом я не зашла случайно в ближайший магазин и не купила «Каберне Совиньон» винодельни «Юбилейная» — этикетка и цена понравились. А когда открыла бутылку, то и вкус. Вот так я вышла на тропу дружбы с отечественным вином! И сейчас эта дружба стала крепче.

В общем, сказка про «всё заграничное — лучше», я надеюсь, подходит к концу. И с вином тоже. Наш народ трудно удивить, но он всё чаще диву даётся: «Надо же — наш сыр!», «Надо же — отечественное вино!» Как-то на семинаре, где одним из организаторов была газета «Малый бизнес», мне запомнился итог опроса — оказывается, наш покупатель любит, когда с ним РАЗГОВАРИВАЮТ ПО-РУССКИ (имеются в виду названия продуктов и их написание). И доверяет больше отечественным производителям. Меня это тогда удивило. А вот сейчас понимаю — народ-то прав!»

Наши встречи проходят в двух московских магазинах «Новое русское вино». Особенностью этих «посиделок» является открытость гостей и искреннее желание хозяйки приблизить представителей СМИ к жизни современного виноделия. Елена устраивает поездки на предприятия, включает в программу актуальные темы. Весной 2018 г. журналистам и блогерам была предоставлена возможность познакомиться с золотыми медалистами и обладателями Гран-при дегустационного конкурса «Южная Россия». Всего мы попробовали 25 образцов-победителей! На встречу приехали президент СВВР Леонид Попович, председатель жюри Артур Саркисян, руководитель конкурса Наталия Жаворонкова. Они рассказали, как меняются вина, какие проблемы высвечиваются на ежегодном мероприятии. Возьмем любимый народом сладкий мускат. Виноделы ста-

раются нас переубедить: создавая новые стили, они делают из муската сухое вино, игристое, что является показателем большого мастерства.

Специальный гость, главный технолог «Кубань-Вино» Денис Шевчук сообщил, что компания построила питомник, который сможет через три года обеспечить саженцами потребности Кубани и Крыма — идет большая стройка на месте совхоза им. Ленина в Анапе. Знаменитое в прошлом порушенное советское предприятие приобрели собственники «Кубань-Вино» и намерены превратить его в образцовый центр производства и туризма.

Каждый поход в магазин — праздник. Вина продают на первом этаже, а мы располагаемся за столом на открытой антресоли, и бывает, яблоку негде упасть. «Лена, если ты в таком духе будешь продолжать, твоя антресоль рухнет», — шутит Гертруда Кузнецова. Действительно, магазин собирает все больше благодарных слушателей. Переступив порог, попадаешь то на премьеру документального кино, то на презентацию книги о вине, то на обсуждение туристического проекта. Уходишь, чтобы подумать, в том числе в Третьяковке, как это было после совместной лекции кандидата философских наук искусствоведа Ольги Семенищевой и бренд-амбассадора крымской винодельни ALMA VALLEY Марины Прокловой на тему «Русский след. От классики к авангарду».

Некоторые новости мы узнаем первыми. Помню, как посол винодельни «Имение Сикоры» Виталий Музыченко сообщил, что в 2019 году хозяйство впервые делает вино из сорта Красностоп (надеюсь, мы его попробуем). За дегустацией пяти вин я как будто прочитала книгу автора Музыченко о людях, о деле, о земле, о стиле вин, о ЗГУ. Стил создается не одним десятилетием, а скорее всего, столетием. Почему? Должны определиться главные сорта местности, все винодельни, работающие в одной зоне, должны прийти к согласию и заниматься культивированием этих сортов и стремиться отразить в своих винах терруар. Должен сложиться апелласьон и определены требования к винам. Пока же идет большой эксперимент, а нам выпала возможность наблюдать за ним.

...Философия «Южной винной компании» (ЮВК) — создавать вина только из собственного винограда.

ЮВК предложила демократичную по цене линейку для молодых, их необходимо переориентировать на вкусные, легкие, не вредные для здоровья напитки. Своеобразная этикетка вызвала много споров. Директор по развитию Вячеслав Меркулов с критиками не согласился. Честно говоря, я тоже была в их числе, но когда мне подруга прислала дизайнерские работы внучки, я поняла, что ЮВК права — с молодыми надо говорить на их языке.

...На схеме — содержание феерической лекции Карины Сокоян. Елена Порман спрашивает нас в конце «урока»: «А вы заметили, что всё наше занятие прошло на примерах российских вин?». А мы и не заметили, и значения не придали, потому что благодаря ей привычки к российским винам, чего нельзя сказать, к сожалению, о широком потребителе. Ему нужна информация. Потому нужны дни российских вин и подобные клубы.

В ноябре 2018 г. рассматривалась тема одного из самых трудных для винодела сорта — Пино Нуар. Сомелье, создатель собственной школы «Ваххакадемия» Василий Расков и Елена Порман вспоминали, как в 2012 году винное сообщество провело дегустацию отечественной продукции — 50 образцов от всех производителей. И только пять или шесть отметили как вина без проблем. «Два принадлежали винодельне «Вила Виктория» — Каберне Фран и Пино Нуар. Все вдруг неожиданно увидели довольно чистые сортовые проявления. Не могу сказать, что винодельня сильно развилась в плане Пино Нуар, но достижение, которое было тогда показано, сохранилось, — сказал Расков. — Что касается российских вин, за этот небольшой для виноделия срок, прогресс налицо. Мы находимся совершенно в других условиях. Главное, что в винах начинают вырисовываться стили».

Попробовали и обсудили восемь пино нуаров: Вила Виктория, 2016, Фанагория Kru Lermont, 2016, Имение Сикоры, 2017, Uppa Winery «Дядя Вася, просыпайся», 2016, Yayla Reserve, 2016, Alma Valley, 2016, Alma Valley Reserve, 2015, Олег Репин, 2013.

Василий сделал вывод, что фанагорийское вино ближе к новозеландскому стилю, Uppa Winery (винодел Павел Швец) — к бургундскому, Alma Valley — калифорнийскому.

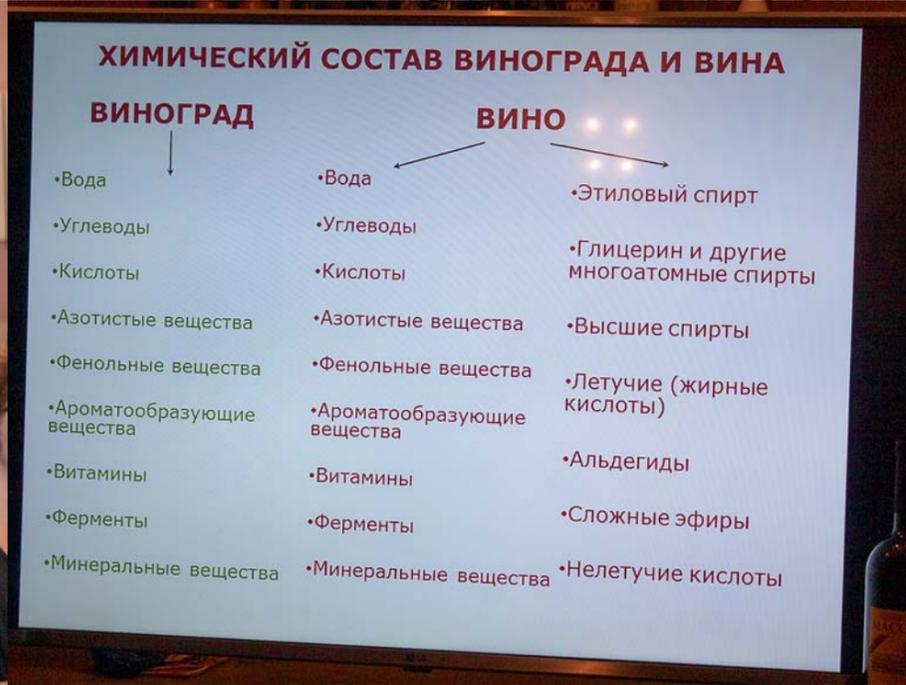


Рис. Насти из Болгарии

Елена Порман, глава продюсерского центра «Новое русское вино» принимает гостей



Просвещает канд. техн. наук Карина Сокоян



### Из домашнего задания канд. биол. наук Ирины Годуновой

«Дегустация «Русский Пино, ты кто?» с Василием Расковым была удивительно любопытной! Действительно, получилось маленькое винное исследование. Правда, если бы знать больше подробностей по ведению лозы, по почвам, по техническим параметрам ферментации, было бы еще интереснее. Но производители на своих сайтах не слишком нас балуют подобной информацией.

Вот какие выводы у меня сложились.

Есть сорта, структура которых бронебойна, где бы они ни находились. Они адаптируются настолько, что сглаживают шероховатости терруара, и потом, на винодельне, предоставляют мастеру возможность выбора технологических приемов и параметров винификации.

Пино Нуар не такой!

Этот неженка мгновенно, как в зеркале, отражает те условия, в которых ему довелось жить и превращаться в вино. Поэтому, если ему что-то не нравится или категорически не подходит, это тут же становится очевидным для окружающих. Он не склонен скрывать чужие ошибки.

Действительно, сложностей с этим сортом хватает!

Пино Нуар, как биологическое существо, сформировался в условиях прохладного климата и длинного дня. Поэтому у него довольно короткий цикл вегетации — нужно успеть созреть вовремя, пока солнце высоко и дарит необходимое тепло и энергию для фотосинтеза.

А еще у этого «северного мишки» есть защитные механизмы, помогающие ему согреться. В этом биохимическом процессе участвуют фенольные кислоты — группы бензойной кислоты. Эфиры этих кислот благоухают ароматами свежих, обязательно лесных ягод. Не садовый, рафинированный вариант, а кисло-сладкие, терпковатые тона брусники, голубики, клюквы, морозики. Если кто был в лесу под Питером в теплый (!) осенний день, вы знаете полный комплект сортовых ароматов северного Пино Нуара. Отголоски этой ароматики были в бокале вина от Alma Valley. Это более прохладный терруар в Крыму — раньше наступает осень, больше влияние холодных северных ветров.

Ароматика формируется более правильно.

Но все равно 13–14% алкоголя.

Другой полус — кубанский Пино Нуар.

В дегустации были вина Вилла Виктория 2016, Имение Сикоры 2017 и Cru Lermon Pinot Noir 2016 от Фанагории.

Вот тут ему холодно точно не было.

Поэтому сформировался совсем другой ансамбль ароматических веществ. Это тоже ягоды, но садовые, сладкие, подвяленные, особенно заметные на фоне приличной спиртуозности. В таких условиях Пино Нуар еще быстрее набирает сахар и может заставить виноделов принять решение о более раннем сборе. То есть вполне реальна вероятность не достичь полифенольной зрелости — не обрести желаемую танинную структуру. При повышенной сахаристости нужно строго контролировать температуру брожения, не допускать подъема выше 30 градусов, иначе — уваренные тона, яркие, но быстро уходящие фруктовые эфиры и полная потеря сортовой ароматики.

Кстати, бургундцы, особенно при производстве региональных вин, часто поднимают температуру при ферментации, чтобы извлечь как можно больше соединений из мезги. Но это оборачивается блеклым цветом и компотными тонами. Для придания тельности и комплексности ароматике есть большой соблазн выдержать вино в бочке, но тут уж нужно рассматривать каждый конкретный случай. Стоит ли.

В общем, над техникой еще предстоит работать. И над тем, как вести лозу под палящими лучами нашего южного солнца.

У Пино Нуара природой не предусмотрена антоциановая защита, как у Темпранильо, например. Поэтому, ягоды просто выгорают, заизюмляются прямо на лозе. Может пострадать цвет и появиться соответствующий сахарно-изюмный аромат в вине.

Архитектура куста может помочь не только с цветом, но и со сдерживанием накопления сахара.

Так что нужно искать, как располагать лозу в пространстве, раз уж хочется возделывать именно этот сорт.

Почвенно-климатические условия на Тамани (Фанагория) и в Семигорье разные. И технически вина тоже отличались друг от друга. Очень интересно будет наблюдать за их развитием: хватит ли кислотности, будут ли трансформироваться танины, не слишком ли легкое тело.

Представляю, сколько задач приходится решать виноделам и агрономам, чтобы учесть все риски работы с Пино Нуаром!

Все чаще Елена Порман приглашает на встречу двух героев. Началось с того, что фермер Иван Лахметкин из Заокского района Тульской области провел дегустацию мясной продукции, а главный винодел «Собер Баш» Андрей Куличков угощал винами. «Никому бы не пожелал стать фермером, за исключением тех, кто согласен сделать эту профессию образом жизни», — сказал Иван.

Хозяйство «Собер Баш» расположено недалеко от Анапы, имеет 30 гектаров земли. Название позаимствовало у местной горы. В 2012 году были высажены первые лозы, в 2017-м получена лицензия на производство вина с защищенным географическим указанием. 40 сортов винограда находятся в экспериментальной фазе. Даже по названиям вин можно сказать о стремлении к самобытности: «Аза», «Агуна», «Адау» — имена местных языческих божков. Из сортов на первом месте стоит Красностоп, за ним следуют Цимлянский черный, Голубок, Кумшацкий, Сибирьковский и др. Второе направление — классика.

...Науку сочетания вина с сыром мы постигали при помощи сыродельни «Итальянские традиции» и виноградо-винодельческого предприятия МИЛЬСТРИМ, которое представил бренд-амбассадор Валерий Томилин.

«Лет семь назад в Краснодарском крае стояли пустые поля с заброшенными виноградниками, а сейчас все засажено. Такая гордость берет!» — говорит Валерий.

Все эксперты отмечают, что российское виноделие развивается очень стремительно.



Фермер Иван Лахметкин и главный винодел «СОБЕР БАШ» Андрей Куличков



Сергей Александров, бренд-амбассадор «Солнечной долины» и Елена Порман

### Из домашнего задания Людмилы Кривомазовой

Сомелье Сергей Александров в октябре 2018 г. стал бренд-амбассадором крымского винодельческого предприятия полного цикла «Солнечная долина». Он открыл первое занятие для журналистов в проекте «Новое русское вино». Сергей так хорошо провел «урок», что сегодня я полдня занимаюсь самостоятельной работой. Нет, не дегустацией вин, а изучением истории «Солнечной долины», которая в 2018 году отметила 130-летие. А в 1878-м Лев Сергеевич Голицын, думая о сырье для шампанских вин, облюбовал недалеко от Судака земли, которые, как он считал, схожи по микроклимату с Шампанью, Бургундией и Бордо. Высадил Алиготе, Пино Гри и Мурведер. Но ничего не получилось — тяжелая (глинистый сланец) земля не хотела давать достаточный урожай для промышленного производства. Зато в благословенном месте родились великие десертные вина.

30-е годы XX века отмечены научной деятельностью по охране и восстановлению традиционных сортов винограда — вина создаются на научной основе.

Из новейшей истории: после 2001 года предприятие активно развивается: проведено перевооружение, ведется работа по восстановлению автохтонных сортов, с новым оборудованием появилась возможность делать сухие вина.



Вино «Меганом» названо в честь мыса, где и располагаются виноградники «Солнечной долины». Всего 400 га, из них 284 — плодоносящие.

Все белые сухие, которые мы пробовали, хороши. «Кокур» 2015 г. — свежий, аромат цитруса тонкий, как говорит Сергей Александров, умеренный. «Высокая кислотность позволяет ему оставаться свежим. К вину подойдут рыба, салаты, овощные блюда». О том, что «Меганом» более зрелый — 2014 года — можно определить только по насыщенному цвету (в качестве гастро-пары советует морепродукты). «Мускат» 2017 покупать самое время, потому что сухие мускаты хороши только молодыми, они не умеют стареть красиво.

Мощным аккордом стала дегустация ликёрных вин. «Мускатное фестивальное» (использовано пять мускатных сортов винограда) — подарок не только для души, но и для кошелька — всего 478 рублей.

Цитата с сайта «Солнечной долины», из статьи А. А. Иванова, 1887 г.: «Значительное количество Судакских вин ввозится во Францию и там перерабатывается под Лафит, Бордо, Портвейн, некоторые вина вывозятся в Англию и пользуются там большим успехом. Для этого предприимчивые французы создали несколько компаний по закупке местных вин и их дальнейшей отправке за границу».

А вдруг нынешние заграничные конкуренты последуют этому примеру? Нам-то немножко счастья останется?



Леонид Попович, президент СВВР



Прежде чем создавать стиль своих вин, ты должен научиться делать классику – мнение винодела Ильи Волошина, СОСК TEST BELLE



Василий Расков, сомелье, Вакхакадемия



Владимир Цапелик, президент Независимого винного клуба, канд. экон. наук



Игорь Черский, главный редактор Первого образовательного алкогольного канала



Сергей Дубовик, генеральный директор «Мысхако»



Лекцию «Русский след» ведет кандидат философских наук Ольга Семенищева



Спасибо Елене Порман за организацию школы в винотеке «Новое русское вино» и всем виноделам, которые занимались нашим просвещением!

# НАШИ НАГРАДЫ ЗА РУБЕЖОМ В 2019 ГОДУ (и это далеко не все)

## China Wine and Spirits Awards 2019, Гонконг

### Винодельня Юбилейная

Купаж № 30 (Достойный, Голубок, Рубин Голодриги) — DOUBLE GOLD «двойное золото»  
Виорика Автохтон 2017 — «золото»  
Купаж № 22 (Достойный, Саперави) — «золото»  
Достойный Автохтон 2017 — «серебро»  
Цитрон Цюрупинский Автохтон 2017 — «серебро»  
Кроме медалей все пять вин получили оценку Best value («Лучший по продажам»).

**Долина Лефкадия. Май 2019.** По рейтингу Роберта Паркера, основателя журнала Wine Advocate, российское сухое вино получило оценку 91 балл и заслужило признание на мировом уровне.  
Награды удостоилось вино из винодельческого апелмасыона «Долина Лефкадия» — Лефкадия Резерв 2012. Состав вина: ассамбляж Каберне Фран, Пти Вердо, Сира, Мерло, Мальбек, Каберне Совиньон и Красностоп — выдержка 16 месяцев в новом французском дубе. Высокие оценки получили другие вина апелмасыона: Лефкадия Мерло 2013, Лефкадия Мерло 2014, Лефкадия Каберне Фран 2011.

**Ноябрь 2019.** Вино «Лефкадия Резерв» 2014 повторило майский успех «Лефкадии Резерв» 2012, получив оценку в 91 балл от Роберта Паркера.  
Кроме того, еще три вина бренда «Лефкадия» получили высокие оценки: красное сухое вино «Лефкадия Резерв» 2013, 2015 и 2016 винтажей. Оценка самого молодого винтажа близится к 90 баллам.

## Май Decanter World Wine Awards, Великобритания, Лондон

### ЗАО «Игристые вина»

Игристое вино «Лев Голицын коронационное» — «серебро»

### Кубань-Вино:

Вину «Саперави Шато Тамань» авторитетное жюри конкурса присудило 90 баллов!  
вино с ЗГУ «Шато Тамань. Саперави» — «серебро»  
молодое игристое с ЗНМП «Шато Тамань. Мускатное» — «бронза»  
молодое игристое «Шато Тамань. Красностоп» — «бронза»  
Почетным дипломом было отмечено «Красностоп. Шато Тамань Резерв» 2014

### Фанагория:

игристое вино «Фанагория экстра брют 2016» выдержанное белое ЗНМП «Сенной» — «бронза»

## International Wine & Spirits Competition (IWSC), Лондон

Международный конкурс вина и крепкого алкоголя (International Wine and Spirit Competition) был основан

в 1969 году, и на данный момент является единственным подобным конкурсом на международном уровне. Его уникальность в том, что все образцы, которые номинированы после слепой дегустации, проходят также лабораторный анализ.

### Кубань-Вино:

«Высокий Берег» — «бронза»  
Награды получили игристые вина ЗГУ «Высокий Берег» экстра брют белое и экстра брют розовое.

## International Wine Challenge 2019

### Кубань-Вино:

игристое вино «Аристов Кюве Александр Пино Блан де Нуар» 2017 — «бронза»  
игристое вино «Аристов Кюве Александр Розе де Пино» 2017 — «бронза»  
коллекционное сухое белое вино «Шардоне. Шато Тамань Резерв» 2013 — «бронза»  
Почетными дипломами отмечены «Высокий Берег. Сира» 2017 и «Шардоне. Шато Тамань Резерв» 2013

## Sakura Wine Award, Япония

### Фанагория:

Десертное вино из винограда позднего сбора «Velvet Season Мускат» — «серебро»

## XXIV международный конкурс вин MUVINA — 2019, Словакия, г. Прешов

### Фанагория:

Выдержанное вино «Крю Лермонт Шардоне 2017» — «золото»  
Выдержанное вино «100 оттенков красного Саперави 2016» — «золото»  
Десертное вино «Velvet Season Мускат 2018» — «золото»

## International Wine Award MUNDUS VINI Summer Tasting 2019, Германия

В дегустации принимали участие 170 винных экспертов из 45 стран  
Саперави «Фанагории» получило номинацию «Лучшее вино из России»

### Фанагория:

Выдержанное вино «101 оттенок красного Саперави Фанагории 2017» — «золото»  
Выдержанное вино «Крю Лермонт Шардоне 2017» — «золото»  
Выдержанное вино «101 оттенок красного Каберне Совиньон Фанагории 2016» — «серебро»

Золотые медали присуждаются винам, набравшим минимум 90/100 баллов, серебряные — минимум 85/100 баллов. При этом медалями могут быть награждены не более

40 процентов от общего количества. Еще два фанагорийских вина получили хорошие баллы, но остались без наград. Это «Крю Лермонт Пино Нуар 2017» — 85 баллов и выдержанное игристое вино «Фанагория экстра брют 2016» — 86 баллов.

### Кубань-Вино:

сухое белое «Шато Тамань Резерв. Рислинг 2016» (в акации) — «золото»  
сухое красное «Шато Тамань. Терруарные вина. Саперави-Красностоп 2017» — «золото».  
Оба вина получили по 90 баллов!  
В числе лучших вин международные эксперты также признали вина «Имение «Сикоры».

## «Международный винный вызов» (International Wine Challenge — AWC Vienna), Вена

Конкурс является «крупнейшим и наиболее успешным» состязанием вин в мире, официально признанным в Европейском Союзе. В 2019 году в нем приняли участие 12617 образцов вин от 1756 производителей из 42 стран мира.

### Фанагория:

«100 оттенков красного. Саперави 2016» — «золото»  
вино In Bond 189 Cabernet Sauvignon — Tzimliansky Chernyi 2017 (аналог линейки «Авторских вин», но серия, наименование и дизайн этикетки выпущены специально для рынка Германии) — «золото»  
Fanaqoria Sekt Rosé Brut (розовый брют) — «серебро»  
Fanaqoria Sekt Weiss Brut (белый брют) — «серебро»  
100 Colours of Russia Krasnostop 2017 — «серебро»  
100 Colours of Russia Tzimliansky Chernyi 2017 — «серебро»  
100 Colours of Russia Aligote — Chardonnay — «серебро»

## TerraVino Mediterranean International Wine & Spirit Competition, Израиль

### Фанагория:

коньяк 7-летней выдержки «Фанагория» KB — «золото»  
сладкое вино позднего сбора «Velvet Season. Мускат» — «серебро»

## Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition (HKIWSC), Гонконг

### Кубань-Вино:

сухое красное «Саперави. Шато Тамань» — «бронза»  
сухое белое «Шардоне. Терруарные вина. Шато Тамань» — «бронза»  
сухое розовое «Цвайгельт. Терруарные вина. Шато Тамань» — «бронза»  
экстра брют розовое «Аристов. Кюве Александр Розе де Пино» — «бронза»

### Массандра:

«Мускат позднего сбора» розовый — «серебро»  
«Херес Ореанда» — «серебро»  
«Кокур десертный Сурож» — «серебро»  
«Мускат позднего сбора» белое — «бронза»  
«Муската белого Красного камня» — «бронза»  
«Портвейн белого Южнобережный» — «бронза»



## IMPACT 2019

Группа компаний «Руст» — №7 крупнейший в мире продавец крепкого алкоголя  
«Русский стандарт» — русская премиальная водка №1 в мире  
Żubrówka вошла в ТОП-3 крупнейших мировых водочных брендов  
«Зеленая Марка» вошла в ТОП-3 крупнейших мировых водочных брендов  
Soplica — 13-й крупнейший водочный бренд в мире  
4-й наиболее быстрорастущий водочный бренд в мире

## Drinks International 2019

«Русский стандарт» — водка №13 в мире  
«Зеленая Марка» — водка №19 в мире  
«Талка» — Самый быстрорастущий водочный бренд в мире  
«Талка» — 7-й наиболее быстрорастущий алкогольный бренд в мире, водка №21 в мире

## International Spirits Challenge 2019

Группа компаний «Руст» получила звание «Производитель года»  
«Русский Стандарт Platinum» — «Двойное золото» — наивысшая награда в категории «Водка»  
Żubrówka Bison Grass — «Двойное золото» и «Трофей» (лучший бренд в категории «Водка»)  
«Русский Стандарт Original» — «золото»  
«Русский Стандарт Gold» — «серебро»  
Żubrówka Biala — «серебро»

## New York World Wine & Spirits Competition 2019

«Русский Стандарт Original» — «золото»  
«Русский Стандарт Platinum» — «золото»

## The Spirits Business 2019

«Русский Стандарта Original» — «золото»  
«Русского Стандарта Platinum» — «золото»  
Żubrówka Bison Grass — «золото»  
Żubrówka Biala — «серебро»

## Ultimate Beverage Challenge 2019

«Русский Стандарт Original» — золотая медаль, медаль финалиста и звание «Лучший продукт в своем ценовом сегменте» в категории «Водка»

## International Wine & Spirits Competition 2019

«Русский Стандарт Original» — «серебро» в категории «Водка»  
«Русский Стандарт Platinum» — «бронза»  
Żubrówka Bison Grass — «золото» и 95 баллов в категории «Травяных настоек»  
Żubrówka Biala — «золото» и 95 баллов в категории «Классическая ржаная водка»

## The San Francisco World Spirits Competition 2019

«Русский Стандарт Original» — «серебро»  
«Русский Стандарт Gold» — «бронза»



# Русская миссия в Токае

## Закупки виноградников и венгерского вина для императорского двора России

Одними из самых любимых и употребляемых при русском императорском дворе XVIII в. вин были венгерские из Токая. Известно, что первым, кто оценил их вкус и велел делать ежегодные закупки, был император Петр Великий. Но особенно пристрастилась к сладким венгерским винам его дочь императрица Елизавета Петровна. Она не только заказывала вина в Венгрии «покупкой» «в лутчих местах до двухсот пятидесяти анталов, в том числе старых лутчих вин, какия могут сыскаться... на Наш вкус потребны». Высочайшим указом от 6 апреля 1745 г. дочь Петрова организовала на берегах Токая постоянную миссию во главе с генерал-майором Федором Вишневецким и командой из его сына, поручика Гаврилы Вишневецкого, вахмистра и 15 драгун. Императрица повелела генерал-майору «в добрых местах венгерской земли, где родится наилучшее венгерское вино, откупать сады виноградныя, в которых бы можно сделать вина да пятисот анталов каждой осенью». Кроме этого, Вишневецкому было указано «погребя и посуду для делания и содержания вин завезть в удобных местах, чтоб было собственное вино и погребы...». Работать при русской миссии на виноградниках и в погребах следовало за плату венгерским виноградарям, а в Москве, Киеве и Петербурге заниматься венгерскими винами должны были приглашенные по контрактам венгерские купоры, специалисты по вину, знавшие «славенский язык».

Русские виноградники просуществовали в Венгрии чуть более 20 лет. Затем при преемниках Елизаветы Петровны было признано более выгодным вино покупать, а виноградники продать. Однако постоянная миссия для приобретения и поставки вина в Петербург сохранялась на Токае вплоть до 1798 г.

Истории закупки венгерского вина к столу русских императоров и императриц посвящены предлагаемые читателю журнала «Русская водка и вино» документы. Они сохранились в Российской национальной библиотеке в фонде замечательного историка русской культуры и журналиста, основателя и редактора журналов «Древняя и новая Россия» и «Исторический вестник» Сергея Николаевича Шубинского (1834–1913). Созданные в эпоху Павла I, документы содержат любопытные сведения по истории миссии на Токае.

### Доклад Павлу I о порядке заготовления венгерских вин для императорского двора России

«21 января 1798. Из приложенной при сем и учиненной в ведении моем выписки из дел находящейся в Токае для закупки и доставления к высочайшему двору венгерских вин комиссии Ваше Императорское Величество усмотреть соизволили, что находящейся при сей комиссии команда в то время, когда содержаны были от оной на покупку виноградных сады, была довольно нужна и надобна, но, как уже с 1767 году оных садов на откупку иметь запрещено, а повелено покупать готовое устроенное венгерское вино, то, казалось бы, весьма выгодно, есть ли бы Ваше Императорское Величество высочайше указать соизволили: так как сие заготовление бывает временное во всякие



**Ольга Агеева**, историк, доктор исторических наук, сотрудник Института российской истории РАН, специалист по русской культуре XVIII в., автор статей, публикаций, монографий по истории русского императорского двора

два или три года, оную комиссию уничтожить, а находящихся при оной чинов для определения к другим местам выслать сюды, а впредь сию временно случающуюся закупку производить или чрез находящихся в Вене полномочного российско-императорского посла, или чрез посылаемого на потребное только для покупки время ведения моего чиновника.

Обер-шенк князь Иван Несвицкий\*  
Кончено указом 23 января 1798\*\*».

### Приложение из дел находящейся в Токае миссии по закупке и доставлению к императорскому столу венгерских вин

«Потребныя для высочайшего двора Его Императорского Величества венгерския вина заготовлять в Венгрии по именным указам с 1714-го года с начала от бывшей Главной Дворцовой канцелярии, потом с 1733-го года от Придворной конторы, а с 1765 года от Кабинета Его Императорского Величества. В прошлом же 1765 году ноября 20-го дня Ея Императорское Величество, блаженная и вечнодостоинная памяти Государыня Императрица Екатерина Алексеевна высочайше повелеть соизволила: покупку и отправление ко двору венгерских вин отдать в точное ведомство Придворной конторы, а деньги на жалованье, на покупку сих вин и на протчия расходы отпустить по требованиям оной Конторы из комнатной суммы.

На посланное же 1763-го года декабря 4-го дня из Придворной конторы сообщение с требованием ... от Кабинета, каким образом до тех пор производилась покупка тех вин, и какое имянно кому производится по сей комиссии жалованье, ... все по той комиссии производящиеся дела из Кабинета 1764-го года мая 4-го дня препровождены в Придворную кантору.

[А в них] значит следующее: что с начала в Токае содержаны на откупку виноградныя сады, и из собираемого с оных садов и из покупного винограда устраивалось потребное для расхода при высочайшем дворе количество венгерского вина. При той комиссии находились тогда отправленные от Кабинета в 1761-м году майор Жолобов, куриер Рарог, один сержант, два капрала и солдат десять человек.

В 1763-м году, в ноябре месяце, на место означенного майора Жолобова отправлен секунд-майор Антон Рарог, а на каком основании кому таким быть, ноября 19-го дня того же года дана ему была от Кабинета инструкция, которая потом Придворною канторою отменена, и вместо оной дана ему была от Придворной конторы другая.

В 1767-м году, по данному майору Рарогу от пребывающего в Вене полномочного российского посла князя Голицына ордеру, виноград натурою покупать запрещено, а велено покупать готовое устроенное венгерское вино.

Содержанные же на откупку сады уже тогда по происшествии сроков из ведомства той комиссии были. В 1776 году, января 19 дня, определением Придворной конторы за смертью упомянутого майора Рарога велено: в Токае покупку вин и отправление оных до определения на сие место исправлять прапорщику (что ныне капитан) Савве Гореву, и поступать по данной майору Рарогу инструкции.

Имянным же Его Императорского Величества указом объявленному Придворной конторе господином статским советником и ковалером Нелединским-Мелецким сего 1797 года февраля 4 дня высочайше повелено: оного капитана Горева отправить обратно к его комиссии, а жалованье производить из Кабинета. В комиссии же в команде у него Горева находятся ныне нижнеименованные чины с жалованьем в год:

корнет Степан Горев — 120 ру.  
да три солдата, каждому по 50 рублей в год — 150 ру.  
Оным же солдатам сверх того в узаконенное время делаются мундиры, плащи и шапкы.

В Токае ж для заготовления вин, равно и для жития при оной комиссии капитану Гореву с командою нанимается дом с погребами и прочими принадлежностями. Таковой дом, по рапорту капитана Горева, в прошлом 1795 году нанят у вдовы Катерины Пешты, того 1795 года июня с 3-го дня впредь на 10 лет ценною за 4916 гульденов и 40 крейцеров, и в том заключен с нею контракт. И в силу того контракта выдано ей капитаном Горевым впредь на пять лет половинное число 2458-м гульденов и 20 крейцеров ценною по 55 копеек за гульден — 1352 рубли 8 1/2 копеек, достальные же выданы быть имеют по прошествии первых пяти лет.

На покупку же сих вин сумма отпускалась ежегодно из Кабинета по 1789 год.

В именном же Ея Императорского Величества, блаженная и вечнодостоинная памяти, государыни императрицы Екатерины Алексеевны указе, данным Придворной конторе прошлого 1789-го года февраля 5 дня, высочайше ... повелено: на покупку и провоз токайского вина отпускать ежегодно 13000 ру. Вследствие чего от Придворной конторы на покупку и доставление сих вин и на другия расходы в Токайскую комиссию капитану Гореву переводимо было по векселям чрез иностранных купцов следующее число денег:

в 1789-м году 11000 ру.  
в 1790-м году 12000 ру.  
в 1781-м году 35000 ру.  
в 1792-м году переводу не было.

в 1793-м году 20000 ру.  
в 1794-м году 20000 ру.  
в 1795-м году 10000 ру.

Итого 108000 ру.

На оные деньги куплено им Горевым и доставлено в Санкт-Петербург за учиненною дополною следующее число анталов\*\*\*:

в 1790-м году 151 антал  
в 1791-м году 93  
в 1792-м году 162  
в 1794-м году 154

всего 822 антала.

Следовательно, по сложности каждой антал обошелся [в] 131 ру. 38 ко. 1/2.

В состоявшееся прошлого 1796 года декабря 30-го дня высочайшего двора штате\*\*\*\*, данным Придворной конторе за собственным Его Императорского Величества подписанием, между прочим повелено: выписку вин и потребных людей иметь в ведении обер-шенка в особом управлении, и на выписку вин положена сумма 80000 рублей в год. Вследствие чего Придворная контора в начале нынешнего года и предписала: всем отходящим от нея и поступающим по силе вышеупомянутого штата в мое ведение чинам и служителям, чтоб оным с начала нынешнего 1797 года состоять уже в точном моем управлении, которые тогда мною и приняты и ныне состоят в моем ведении,

[В силу указа] ... казалось бы, ... надлежало ... предписать и капитану Гореву, чтоб он с имеющейся при нем командою состоял ... в моем ведении ... но Кантора сего не учинила и напротив того, не давши мне о пребывании его здесь знать, отправила его, в сходственность состоявшегося о сем именном Его Императорского Величества указе, обратно в Токай, выдав ему и на обратной его в Токай проезд прогонные деньги из своей суммы.

А сего [1798 года] декабря 4-го дня оная Придворная контора, учиняя из всех дел от Токайской комиссии выписку, препроводила оную, обще с полученными ... в июле и сентябре месяцах от капитана Горева о разных им требуемых по сей комиссии деньгах рапортами, ко мне для исполнения, с тем, чтоб онному Гореву с его командою состоять уже с моем ведении, и чтоб ему предписать, чтоб он уже ни о чем в Контору не относился, а обо всем репортовал бы меня.

Российская Национальная библиотека, Отдел рукописей. Ф. 874. Оп. 2. Д. 121. Л. 2–5.

\* Иван Васильевич Несвицкий, князь, пожалован в чин обер-шенка 2 класса 8 ноября 1796 г., то есть сразу после вступления на престол императора Павла I. По штату 30 декабря 1796 г. чину обер-шенка, ранее являвшемуся чисто церемониальным, то есть обязанным подносить вина императорской особе во время торжественных застолий, впервые даны обязанности по управлению командами винных погребов. Венгерские вина хранились в так называемых Запасных погребах Придворной конторы.

\*\* «Кончено указом 23 января 1798» — именным указом Павла I от 23 января 1798 г. было велено комиссию в Токае капитана Савы Горева, занимавшуюся закупкой и доставкой ко двору вин, «вовсе уничтожить и... капитана Горева и трех при нем солдат возратить немедленно сюды». После возвращения в Санкт-Петербург Горев должен был явиться в Сенат в Герольдию, а солдаты в Военную коллегию для определения на новые места службы.

\*\*\* Антал — венгерская винная мера, малый бочонок. Содержал 5 ведер вина или 62,1 л чистой воды (ведро — основная мера измерения жидкости на Руси, в XVIII веке ведро вмещало 10 кружек, или 30 фунтов, равных 12,42 л чистой воды).

\*\*\*\* Штат императорского двора от 30 декабря 1796 г. см.: Полное собрание законов Российской империи. Собрание 1-е. СПб., 1830. Т. 24. № 17700; Т. 44. Ч. 2. К № 17700.

25 лет виноделы боролись за свой закон. Наконец в июле 2017 г. он был внесен в Государственную думу Союзом виноградарей и виноделов России, а в ноябре прошел первое чтение. Второе чтение проект «О развитии виноградарства и виноделия в Российской Федерации» прошел перед летними каникулами депутатов 2019 года.

# Расцвели яблони и груши ... и

В октябре председателя Государственной думы РФ Вячеслава Володина громко цитировали СМИ:

**«Подготовили плохой законопроект и не оправдали поручение, которое было дано. Законопроект не решает вопросов защиты отрасли, отечественного производителя, вопрос формирования отрасли, которой у нас не было — виноградарства, виноделия, и в этой связи нам нужно критично это признать и, признавая это, взять и сказать — да. Не привлекли экспертное сообщество, не привлекли те предприятия, которые эффективно работают в этой сфере, не предложили конкретные меры по поддержке нашего производителя, и в этой связи вынуждены, что называется, на полку отправить то, что до этого было сделано».**

Был предложен новый проект под названием «О виноградарстве и виноделии в РФ». В экстренном порядке экспертное сообщество изучало его и формулировало поправки, а 18 декабря 2019 г. закон принят сразу во втором и третьем чтениях. **Около 180 поправок экспертного сообщества не были рассмотрены.**

**По ГОСТу — вино, а по закону — не вино**

Восполнить дефицит отечественной винодельческой продукции высокого качества на нашем рынке могут фруктовые и ягодные вина. Как получилось, что в России, богатой лесной и садовой ягодой, фруктовыми садами, плодородное вино не поднимается до уровня национальной традиции?

Ягода и фрукты — национальное достояние, но внимания к нему немного. Действует только один ГОСТ «ВИНА ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ И ВИНМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ», устанавливающий правила производства вин из всего: черники, яблок, малины, груши, голубики, сливы, смородины, абрикоса, клюквы, ранетки, облепихи, клубники и т. д.

Тем не менее есть предприятия, возрождающие хорошие традиции. Как правило, в тех уголках России, где история создания плодовых вин укладывается в столетие. Специально покупается земля и болота, богатые дикоросами, устанавливается современное импортное оборудование (отечественного-то почти нет), популяризируется винная культура. Продукция сразу становится любимой народом, вина отмечаются на международных конкурсах.

Фермеры-энтузиасты тоже занимаются сладким сырьем. Нелегко и малым, и крупным добросовестным производителям, и, по большому счету, в настоящих условиях они герои.

Из определения термина «вино» в принятом перед Новым годом законе «О виноградарстве и виноделии в РФ» вытекает, что фруктовые вина ВИНАМИ теперь называться не могут. Законодатели решили, что вино — только из винограда. Недавно принят новый технический регламент Евразийского экономического союза (ЕАЭС) «О безопасности алкогольной продукции», в котором есть термин «фруктовое вино», то есть новый закон противоречит ТР ЕАЭС, принятом на уровне пяти государств и являющемся международным договором

Code of Practice (Основные правила производства) «Ассоциации европейских производителей сидров и фруктовых вин», куда входят в том числе такие виноградарские страны, как Франция и Испания, содержат четкое определение термина Fruit wine, то есть фруктовое вино.

Закон о виноградарстве и виноделии должен регулировать виноградарство и виноделие и не вмешиваться в другие подотрасли сельского хозяйства, считают производители фруктовых вин. Традиционному напитку уделяется со стороны государства и без того мало внимания, хотя большая часть России пригодна для выращивания все-таки фруктов и ягод, а не винограда.

В связи с применением закона самые острые проблемы возникнут из-за того, что традиционные восстановленные концентрированные соки исключили из состава сырья не только для винных напитков, но и фруктовых вин. Также убрали из состава сырья замороженные ягоды, хотя по действующему ГОСТу они разрешаются. Заморозка — это современный способ хранения, актуальный для ягод.

В законе заложена идеалистическая схема, которую невозможно выдержать. Положение об изготовлении вин только из свежих фруктов приведет к тому, что 99 процентов объема производства исчезнет, заводы будут закрываться. Это противоречит государственному подходу — рынок фруктовых вин мы отдадим иностранцам, будем кормить зарубежных фермеров и производителей, потому что в европейских регламентах разрешено использование концентрированных соков и замороженной ягоды.

# КЛЮКВА

