

РОССИЙСКАЯ
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ | GOLDEN AUTUMN

8 - 11 октября 2014



ФОРУМ
ДОСТИЖЕНИЯ
РЕГИОНЫ

МОСКВА, ВДНХ

ОРГАНИЗАТОРЫ:



Министерство
сельского хозяйства
Российской Федерации



Правительство
Москвы



ПОТЕКС
ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ

УСТРОИТЕЛЬ:

www.goldenautumn.ru

ЖУРНАЛ АЛКОГОЛЬНОГО БИЗНЕСА

РУССКАЯ ВОДКА И Вино

Ergo, bibamus (стало быть, выпьем)

ЭКСПЕДИЦИЯ
В КРЫМ
стр. 14–27

Лондон, апрель, 2014 г., старейший международный конкурс International Wine & Spirit Competition (IWSC) собрал вина и алкогольные напитки из 90 стран.

Российские производители вина получили 23 медали

Русский Винный Дом «Абрау-Дюрсо»

СЕРЕБРО:
Abrau-Durso Cuvee Aleksander II

БРОНЗА:
Вина из коллекции Abrau-Durso Dravigny: золотой брют 2077 г. белый брют 2008 г. розовый брют 2009 г. экстра-брют 2009 г.

КУБАНЬ-ВИНО

СЕРЕБРО:
вино географического наименования сухое белое выдержанное «Шардоне Шато Тамань Резерв» 2010 г.

вино географического наименования полусухое «Траминер. Шато Тамань» 2013 г.

БРОНЗА:
вино географического наименования сухое красное выдержанное «Саперави. Шато Тамань Резерв» 2011 г.

вино географического наименования полусладкое «Мускат Тамани. Шато Тамань» 2013 г.

Российское шампанское выдержанное экстра брют 2012 г.

винный напиток «Мускат десертный выдержанный Гранд Десерт»

винный напиток «Нектар десертный выдержанный Гранд Десерт»

Фанагория получила «серебро» на конкурсе «Мускаты мира»

Июль 2014 г. Молодое игристое вино «Мускат Оттонель» 2013 г. получило серебряную медаль на международном конкурсе «Мускаты мира» во Франции, город Фронтиньян-ла-Пейрад.

Лазурная ягода

Вина из коллекции «Усадьба Дивноморское»:

БРОНЗА:
«Каберне Совиньон Дивноморское» 2012 г.

«Шардоне Дивноморское» 2012 г.

«Совиньон Блан Дивноморское»

«Восточный склон Дивноморское»

Винодельня Гостагай

СЕРЕБРО:
вино «Саперави Гостагай» 2012 г.

БРОНЗА:
вино «Каберне-Совиньон Гостагай» 2012 г.

Винодельня Ведерниковъ

СЕРЕБРО:
«Винодельня Ведерниковъ Красностоп Золотовский выдержанный в дубовых бочках» 2011 г.

БРОНЗА:
«Винодельня Ведерниковъ Донская Чаша белое» 2012 г.

«Винодельня Ведерниковъ Цимлянский Черный» 2012 г.

*Поздравляем!
Та ли ещё будет!*

Колонка редактора

СКОЛЬКО МОЖНО КЛАНЯТЬСЯ

Новое издание — логическое продолжение журнала «Русская водка», который также остается в строю. Первый номер «Русской водки» вышел в 1998 году. В 2000 году мы поставили задачу изменить неправильность, где 80 процентов народа пили крепкие напитки и только 20 — вино. Мы стали рассказывать не только о тех, кто делает русскую водку, но и о наших виноделах, старались вместе с ними достучаться до верхов, добиться закона о вине. Трудно было винному сообществу доказать очевидное, но удалось. Присоединение винодельческого Крыма ускорило все процессы.

Мы стали свидетелями не только развала страны, но и собирания земель, и за это отдали должное президенту. Но как же обидно было смотреть, как Путин поднимает в Китае рюмку водки маотай! Почему он русскую водку так не рекламирует? Президент России поднял акции китайской государственной компании-производителя и подставил плечо падающему престижу маотай.

Мы распахнули двери перед напитками всего мира, отодвинув в сторону лучшую в мире русскую водку и не доверяя нашим винам.

...Первый раз, когда мы приехали в Краснодар на винную выставку, виноделы учили нас дегустировать красное вино. Говорили: подождите, вы еще и белое полюбите. Любовь к белому началась с Шардоне Мысхако 2004 г. В этом году на самой нижней полке магазина увидела Шардоне Фанагории 2013 г. из серии «Номерной Резерв» за 200 рублей и решила полюбостытствовать. Вино понравилось. Позвонила в Краснодар доктору технических наук виноделу Рафаилу Аванесьянцу проверить свой вкус. Он подтвердил: вино получилось отличное. Шардоне — очень капризный сорт винограда, его сложно вырастить, сложно добиться высокого качества и раскрыть природный потенциал. И только искусство грамотного технолога может создать такое тонкое вино. «Если мы хотим по-настоящему заботиться о здоровье народа, вино должно быть хорошим и недорогим», — сказал Аванесьянц.

Почему же всякий раз, покупая любимое Шардоне, я кланяюсь позорным нижним полкам? Поклониться виноделам за хорошее вино готова. Но не этим проклятым полкам. Будем работать дальше. И вино наше займет достойное место, и президент высоко поднимет рюмку русской водки.

Людмила Кривомазова

Учредитель
Кривомазова
Людмила Анатольевна

Издатель
ЗАО «Издательский Дом
«Гражданин»

Главный редактор
Кривомазова
Людмила Анатольевна

Дизайн
Юрий Григорьев

Фото, обработка иллюстраций
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: grazdanin@mtu-net.ru

Время подписания по графику: первый
понедельник квартала
Время подписания номера фактически:
понедельник, 7 июля 2014 г.

**Мнение
редакции
большей
части
совпадает
с мнением
авторов**

Журнал зарегистрирован
Федеральной службой
по надзору в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций
(Роскомнадзор).

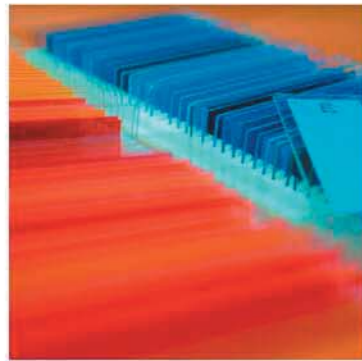
Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-57256
от 12 марта 2014 г.

Периодичность 1 раз в квартал

Тираж 1000 экземпляров
Цена договорная

Отпечатано: ООО «КОДА»
105082, г. Москва,
пер. Спартаковский, д. 2, стр. 1
Заказ № 250

МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ — МЫ ПРОСВЕЩАЕМ



- различная фактура краски
- расширенная цветовая палитра
- рельеф на стекле
- идентификация партии
- отсутствие видимого шва



...всё дело в деталях

стеклобутылка • дизайн • декорирование

Москва (495) 633-95-01; 633-95-02. Ижевск (3412) 900-245

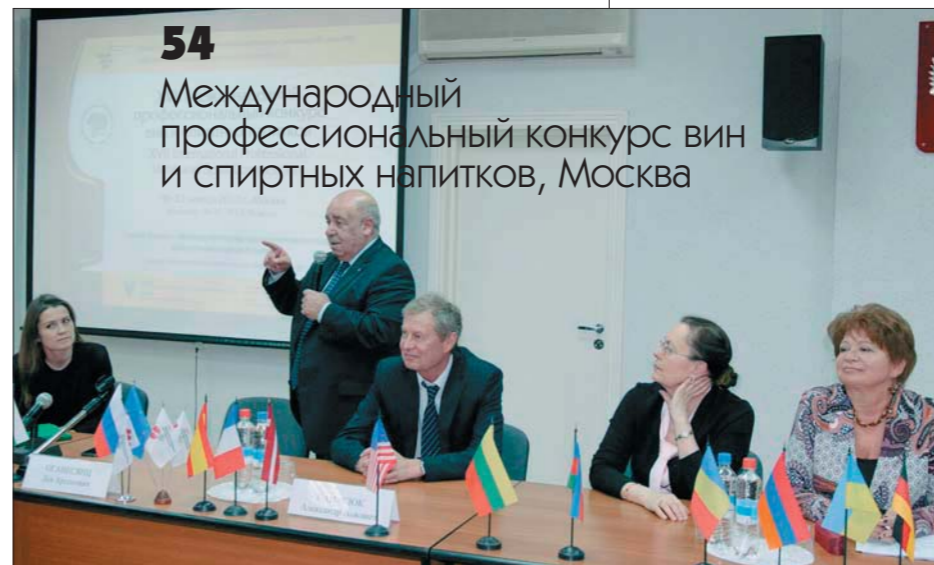
ex-alco.ru



14 – 27
Экспедиция
в Крым



34
Наше
застолье



54
Международный
профессиональный конкурс вин
и спиртных напитков, Москва



28
20 лет
свободы

СОДЕРЖАНИЕ

4

«Комсомольской правде» – почти 90, нам только 10»

Клуб журналистов всех поколений «Комсомолки» отметил 10-летие

6

Старт, полный финиш и снова старт

Информация от президента Ассоциации производителей «Русской водки» Ю. Б. Жижина

10

Конкурс вин «Южная Россия – 2014»

Краснодар, международная выставка «Винорус. Винотех»

12

Крым нам поможет

Перспективы развития винодельческой отрасли в России и Республике Крым

14

**Экспедиция в Крым
Международный конкурс «Ялта. Золотой Грифон – 2014»**

Магарач, Массандра, Новый Свет

30

Хорошие новости

31

ЦИФРА

Водочная политика государства провалилась

32

Становление дела

Интервью с генеральным директором «Союз Упак» Анной Титовой

36

Наше застолье

Фото из коллекции Сергея Бурасовского

38

Best vodka 2014, Московский международный конкурс спиртов 2014

46

Приз журналистских симпатий водке «Кремлёвская»

ПРОДЭКСПО – 2014. Репортаж. Главные победы дегустационного конкурса на международной ярмарке

64

Армянские вина вас приятно удивят

66

Изучение отношений стабильных изотопов вин с целью оценки их подлинности

Елена Кузьмина, ГНУ ВНИИПБВГП

72

Мы ещё и вышивать умеем!

Как проводят досуг в Иркутском землячестве

Лучшие
дни
нашей
жизни

«Комсомольской правде» – почти 90, нам – только 10

мы рассматривали, оценивали, ревизовали, исходя из своего представления об идеале государства и власти. К слову, романтизированном и демократичном. И вот это внутреннее состояние своей сопричастности к судьбе страны, которое когда-то привело в «Комсомолку», оно ведь так и осталось нашим ключевым качеством. Оно не зависит от количества «натикавших» в твоей биографии лет. Оказавшись невостребованными

официально, мы стали создавать аналоги подобных занятий и структур для себя уже неформально, в порядке самостоятельности. Мы не боимся упасть, никого не догоняем, мы просто продолжаем активно жить и сумели правильно адаптироваться в новых условиях. Используя тот опыт понимания жизни и ее законов, опыт коллективизма и товарищества, который нарабатывали в газете своей молодости».



Клуб журналистов всех поколений «Комсомольской правды» отметил 10-летие

Фото Юрия Феклистова

Традиционный сбор клуба прошел на этот раз в имени журналиста «Комсомолки», а ныне известного винодела и писателя **Александра Потёмкина**. Прозвучали тосты в честь юбиляров этого года, награжденных почетными знаками Союза журналистов России – **Юрия Кириница** и **Валентина Зубкова**, дипломами клуба – **Любови Пановой** и **Елены Недошивиной**, в честь дипломанта Московской международной книжной выставки-ярмарки, фоторепортера КП **Юрия Феклистова**, в честь бессменного руководителя клуба и юбиляра **Людмилы Сёминой**. За столом собрались легендарные журналисты газеты – **Лидия Графова** и **Леонид Репин**, **Александр Пумпянский** и **Константин Щербаков**, **Леонид Загальский** и **Александр Пумпянский**, **Ника Квицинадзе** и **Леонид Арих**, **Валерий Борщов** и **Наталья Колесникова**, **Татьяна Корсакова** и **Вячеслав Недошивин**, **Владимир Савченко** и **Татьяна Адабаш**, **Валерий Хилтунен** и **Владимир Муссалитин**, **Марина Князева**, **Элла Щербаненко** и многие другие.



Каждом члене клуба можно написать очерк, и каждый из них выпустил свою книгу, многие – не одну. Ни дня без строчки – это не пустые слова, это образ жизни. Главное за плечами – живые дела. Со статей в газете разгорались не только дискуссии или кампании, начиналось строительство городов. Например, по инициативе студенческого отдела «КП» на карте появился город Гагарин. Нет, вы представляете? А так было!

К их опыту вернуться молодые журналисты, переболеют желтизной, как желтухой в детстве, придет зрелость и ответственность. Настоящая журналистика – это Чехов и его «Остров Сахалин», когда не совсем здоровый человек отправился за тридевять земель в тяжелое путешествие, чтобы от него была польза обществу. И так, в 2004 году был основан ветеранский Клуб журналистов всех поколений «Комсомольской правды». Начали с дела, которое вновь всех объединило, – выпустили книгу воспоминаний к 80-летию «Комсомолки». Книга «Больше, чем газета» тут же получила премию

Союза журналистов России. Регулярные встречи, чествование юбиляров, «Фронтонная землянка» в Домжуре для ветеранов, участие в книжных ярмарках с собственным стендом, экскурсии по Москве, посещение театральных премьер своих товарищей, встречи в поэтическом клубе «Зеленая лампа», помощь в издании книг, моральная поддержка, посильная материальная помощь – все для того, чтобы люди, которые немало сделали, ощутили новую опору. «Мы предлагаем им перспективу и образец достойного продолжения биографии, а не обрыв в безвестность и нищету, как нередко случается с пенсионерами», – говорит исполнительный директор клуба Людмила Сёмина, которая везет на себе тяжелую ношу организации работы клуба. Зачем это ей? Затем, что именно ей это больше всех нужно. Более точный ответ я взяла из интервью ее коллеге Юрию Кириница, главному редактору международной газеты «Весь мир»:

«Комсомолка» ставила своего сотрудника вровень с управленцами центральных структур, действия которых



Фото Юрия Феклистова

Учредителей клуба около 20-ти. На этот раз сумели собраться только семеро, а Николай Боднарук в этом мире остался – увы! – лишь портретом в группе друзей. (Слева направо) первый ряд: **Виктория Сагалова**, **Людмила Сёмина**, **Александр Потёмкин**; второй ряд: **Леонид Загальский**, **Элла Щербаненко**, **Любовь Панова** и **Константин Щербаков**.



Фото Людмилы Кривомазовой

«Золотое перо России» **Леонид Репин**. В этом году исполняется 50 лет его работы в «Комсомольской правде». Он прославился полетом на воздушном шаре, выживанием в одиночку на необитаемом острове, испытанием лунного скафандра в вакууме. Обладатель Почетного знака Союза журналистов «Честность. Достоинство. Профессионализм», многочисленных литературных и журналистских премий

Старт, полный финиш и снова старт

10 июня 2014 года на заседании экспертного совета при Федеральной службе по регулированию алкогольного рынка была заслушана информация президента Ассоциации производителей «Русской водки» Ю.Б. Жижина о необходимости государственной и общественной поддержки экспорта «Русской водки». **Текст и другие материалы по теме опубликованы на сайте «Спирт-Экспресс»**

В настоящее время в Ассоциацию производителей «Русской водки» входят 7 компаний: ФКП «Союзплодоимпорт», Московский завод «Кристалл», «Росспиртпром», «Русский стандарт водка», «Синергия», «Ладога» и «ИТАР». Основные цели ассоциации — обеспечение правовой охраны НМПТ (наименования места происхождения товара) «Русская водка» на международном уровне, работа по экспорту и продвижению за границу российской водки, борьба с псевдорусской и контрафактной продукцией и т. п. В качестве первоочередной перед АПРВ была поставлена задача по регистрации в ЕС «Русской водки» как географического указания. В Европе нас никто не ждал и не ждет сейчас. И нам приходится идти по длинному тернистому пути. Прежде всего мы должны получить согласие Евросоюза с его многочисленными структурами, после чего заручиться поддержкой Исполнительного комитета по спиртным напиткам, в состав которого входят представители всех 28 стран — членов Евросоюза, а на финальной стадии добиться одобрения регистрации «Русской водки» в Европарламенте.

Если бы не начавшиеся в марте события на Украине, мы могли бы уже пройти первые две стадии, но процесс застопорился. Полагаем, что он вскоре возобновится, и в обозримом будущем мы сможем преодолеть имеющиеся препятствия и успешно завершить работу по регистрации нашей водки. Однако до этого нам пора приступить к решению самой сложной проблемы.

Как известно, поставки «Русской водки» за границу на сегодня незначительны. К сожалению, их удельный вес в мировом водочном экспорте составляет всего лишь около 5%, а для большей части российских компаний он вообще носит имиджевый характер. Чтобы улучшить ситуацию, нам необходимо в разы увеличить экспорт, так как в противном случае с учетом мировой глобализации и существующей острой конкуренции о «Русской водке» в мире просто забудут. Естественно, что увеличение объема экспорта в значительной степени зависит от экспортеров. В этой связи хотел бы отметить успешную работу в первую очередь «Русского стандарта», а также компаний «Синергия» и «Ладога». Однако, по моему убеждению, добиться ощутимых результатов невозможно без постоянной и действенной государственной и общественной поддержки развития экспорта.

Поэтому в создавшихся условиях в самое ближайшее время целесообразно определиться с наиболее приемлемыми формами такой поддержки и приступить к осуществлению комплекса мер по укреплению репутации и повышению престижа «Русской водки» за рубежом и внутри страны. Нам необходимо активно и в полной мере использовать практику, применяемую для поддержки и продвижения национальной алкогольной продукции в большинстве стран производителей и экспортеров популярных алкогольных напитков. Русская водка по праву должна была бы занимать одно из самых престижных мест в мировой алкогольной элите и стать культовым кумиром, каким является шотландское, ирландское и американское виски; коньяки, кальвадос, шампанское и вина из Франции; мексиканская текила, итальянское кьянти, японское sake, карибский ром, мозельские и рейнские вина из Германии; венгерские токайские вина, греческая метакса и иные алкогольные изобретения. Вышеуказанные и другие национальные напитки снискали заслуженный почет, восхищение и преклонение не только в стране происхождения, но и на мировом алкогольном рынке. Не буду подчеркивать то, что на элитном спиртном зарабатываются огромные деньги, но не могу не отметить и того, что массовый потребитель воспринимает положительный образ стран — экспортеров данной продукции.

Ирландия. Существующие туристические центры ирландского виски уже теперь привлекают до полумиллиона туристов ежегодно. Тем не менее в ближайшее время планируется открытие нового музея в Дублине. Экспорт ирландского виски к 2020 году удвоится, а к 2030 году он снова будет увеличен в два раза. Такие задачи и цели поставил министр сельского хозяйства Ковини.

Япония. В последнее время министерство иностранных дел Японии включило рисовую водку sake в национальную символику, такую как дзюдо, каратэ, икебана, суси и сасими. На саммите большой «восьмерки» в Хоккайдо в 2008 году премьер-министр Японии впервые произнес тост с поднятием чашечки sake. С тех пор появилась традиция сопровождать таким ритуалом один из тостов на дипломатических приемах и банкетах в Японии. Премьер-министр Японии поставил цель к 2020 году в пять раз увеличить объем экспорта sake как символа Японии и главного национального напитка.

Мексика. В части мексиканской текилы с 1974 года осуществляется целенаправленная и эффективная защита данного бренда: существует правительственная организация «Совет по надзору за производством текилы», действует национальный музей текилы, постоянно проводится широкий комплекс мер по ее продвижению на внешние рынки и т. п. Экспорт мексиканской текилы в течение последних 10 лет растет впечатляющими темпами, а в 2013 году он уже достиг

НЕКОТОРЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ для включения в Программу развития экспорта «Русской водки»

- 1. Добиваться быстрее решения вопроса по регистрации в Евросоюзе «Русской водки» как географического указания. Приступить к подготовке необходимой документации с целью регистрации «Русской водки» в соответствующих организациях ряда зарубежных стран — перспективных импортеров крепкого алкоголя.**
- 2. В рамках концепции «Реализация государственной политики по снижению масштабов злоупотребления алкогольной продукцией на период до 2020 года» разработать и осуществлять долгосрочную систему мер по формированию, прежде всего за рубежом, положительной репутации и престижа «Русской водки» как нашего национального достояния и главного алкогольного напитка.**

В этой связи представляется целесообразным: практиковать на всевозможных уровнях проведение по этой тематике круглых столов, пресс-конференций, брифингов, выступлений в СМИ и т. д. по различным информационным поводам с участием представителей государственных и законодательных органов, заинтересованных общественных организаций, профессиональных ассоциаций и т. п.

более 100 миллионов литров. Удалось добиться того, что исторические места изготовления текилы и заводы находятся под охраной ЮНЕСКО как памятник Всемирного наследия.

Дания. В 1988 году на острове Ганса (около Гренландии) датские военные моряки водрузили флаг и закопали бутылку «Аквивита» (датская водка).

Канада. В 2005 году тот же остров посетили канадские моряки — сняли датский флаг, водрузили свой и закопали бутылку виски.

Польша. В 2012 году польский парламент принял закон о польской водке. В комментариях СМИ в этой связи подчеркивалось, что польская водка должна отличаться от аналогичных напитков, которые есть на европейском рынке. Особое внимание обращалось на то, что польская водка — это 600 лет традиции, истории и культуры, она большие деньги и единственная продовольственная марка, лучше всего распознаваемая, лучше всего ценимая и лучше всего ассоциируемая с Польшей. В настоящее время стартовала программа по продвижению польской водки, целью которой является пропаганда данного понятия среди поляков в стране и за границей.

США. Государственный департамент США подтвердил, что в рекламных целях закупает отечественные спиртные напитки, что дает возможность создавать рабочие места и привлекать внимание потребителей из других стран к американской алкогольной продукции.

Обратиться в МИД РФ, Минэкономразвития РФ и другие государственные ведомства с предложением разработать и утвердить инструкцию, в соответствии с которой российские посольства, торговые представительства и другие зарубежные организации должны активно участвовать в работе по продвижению «Русской водки» и наших алкогольных напитков при проведении международных и других официальных протокольных мероприятий за границей и внутри страны;

Оказывать постоянную поддержку участникам российского алкогольного рынка (крупный, средний и малый бизнес) на всех стадиях реализации внешнеторговых проектов, связанных с экспортом отечественных спиртных напитков;

Расширить доступ российских экспортеров водки и т. д. к финансовым инструментам поддержки экспорта через Агентство стратегических инициатив согласно дорожной карте «Поддержка доступа на внешние рынки и поддержка экспорта» (распоряжение правительства РФ от 29.06.12 г.); принять меры по расширению и развитию международного алкогольного туризма в нашей стране;

В пределах имеющихся финансовых возможностей привлечь к популяризации, рекламе и продвижению «Русской водки» российские и иностранные пиар-агентства;

Совершенствовать сферу деятельности АПРВ, имея в виду приблизить ее к модели, действующей в организациях такого типа в западных странах.

Великобритания. В ответ на сообщение, что в 2013 году продажа шотландского виски сократилась на 3%, канцлер казначейства Великобритании предложил заморозить акциз, что будет содействовать развитию рынка.

Турция. В апреле этого года Турция попросила Еврокомиссию признать раки (анисовая водка) национальным напитком.

Китай. После недавнего подписания в Шанхае исторического соглашения по газу между Россией и Китаем была подана китайская водка «Маотай» — единственная водка, получившая в этой стране статус национального напитка. Во многих странах действует правило: во время приемов в посольствах и проведения официальных мероприятий за границей на стол подавать только национальные спиртные напитки. Что же касается наиболее знаменитых алкогольных напитков в странах Запада (виски, коньяки, вина и др.), то они давно надежно защищены на национальном и международном уровне. Тем не менее и здесь не упускаются любые поводы. В прошлом году в Москве прошла торжественная церемония от имени Французской Республики и её министра агропромышленности, на которой президенту крупной российской компании Simple M. Каширину был вручен орден «За заслуги перед хозяйством Франции», в том числе за успешное возвращение на российский рынок шампанского Cristal.

Старт, полный финиш и снова старт



Жигин Юрий Борисович, 81 год. Работал в советской внешнеторговой организации «Союзплодоимпорт» (1966 — 1987 гг.): директором вино-водочной конторы, заместителем, а затем с 1974 года стал ее генеральным директором. С 1968 года непосредственно занимался экспортом нашей водки и иных спиртных напитков и, в частности, конкретным осуществлением многолетнего соглашения по поставкам водки «Столичная» в США. В 1971 году на американский рынок было отгружено всего лишь 25 тыс. ящиков, а к 1991 году ежегодные поставки составляли уже миллион ящиков. В 1987 — 1989 гг. работал в Госкомиздате СССР в качестве генерального директора по международным книжным выставкам и ярмаркам и провел последнюю советскую международную книжную выставку-ярмарку на ВДНХ. Затем долгое время работал в частном бизнесе. В 2001 году Ю. Б. Жигин был приглашен министром сельского хозяйства А. В. Гордеевым на работу по возврату в собственность государства традиционных российских водочных брендов и стал генеральным директором ФГУП «Союзплодоимпорт», а после создания ФКП «Союзплодоимпорт» перешел на это предприятие статс-секретарем. В 2005 году вернулся в частный бизнес. В 2010 г. по предложению учредителей — ФКП «Союзплодоимпорт» и «Московского завода «Кристалл» — возглавил Ассоциацию производителей «Русской водки».

После публикации на сайте «Спирт-Экспресс» выступления Ю. Б. Жигина главный редактор журнала «Русская водка и вино» Людмила Кривомазова записала с ним интервью.

— Юрий Борисович, расскажите, пожалуйста, как обстоят дела с регистрацией «Русской водки» в Евросоюзе?

— Ассоциации надо пройти 3 этапа:

1-й этап. Получить добро в аппарате Еврокомиссии. Мы почти прошли этот этап и думали завершить его в марте, однако дело застопорилось из-за событий на Украине.

2-й этап. Исполнительный комитет по спиртным напиткам в Еврокомиссии. В него входят представители всех 28 стран Евросоюза. Из них не менее 15 стран (более 50%) должны высказаться за регистрацию «Русской водки».

3-й этап. Одобрение Европарламента. Проголосовать тоже должны не менее 15 стран.

К сожалению, с 6 марта все заморожено Евросоюзом по политическим мотивам.

— На кого вы опираетесь в своей работе?

— В первую очередь на членов ассоциации. Для нас крайне важна постоянная поддержка государственных организаций — Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка, Министерство экономического развития, Министерство иностранных дел и Федеральная служба по защите интеллектуальной собственности.

Ассоциация сотрудничает с европейской консалтинговой фирмой, имеющей большой опыт работы с Евросоюзом.

— Кто может стать членом ассоциации?

— Ассоциация создана в 2010 году, и ее членами могут стать только компании, получившие в Роспатенте свидетельство НМПТ (наименование места происхождения товара) «Русская водка».

В настоящее время таких компаний 17, из них 7 являются членами АПРВ. Мы ожидаем, что в ближайшем будущем их число будет постоянно увеличиваться.

— В чем вы видите поддержку государства?

— Основная цель ассоциации — эффективное содействие в продвижении «Русской водки» на внешние рынки, которое прежде всего заключается в правовой охране НМПТ «Русская водка», действенной борьбе с контрафактной и псевдорусской водкой, ликвидации барьеров для нее на международном алкогольном рынке.

Сегодня крайне необходима реальная государственная и общественная поддержка развития водочного экспорта. В первую очередь нужно создавать за рубежом положительную репутацию «Русской водки», являющейся нашим национальным достоянием.

У нас не принято сейчас говорить о ней что-либо положительное. Мы не собираемся агитировать за то, чтобы люди выпивали, а исходим из посыла, если не хочешь, не пей. Но если уже выпиваешь, то пей только качественный продукт и придержи-вайся культуры питья. Только запретами проблему алкоголизма не решить. Международный опыт показал, что, как только появился алкоголь, с ним тотчас же начали бороться. Прошло несколько тысяч лет, но спиртные напитки не исчезли.

Существенное увеличение экспорта «Русской водки» абсолютно невозможно без принятия и планомерного осуществления комплекса разнообразных мер, которые должны поддерживаться законодательными органами, государством, средствами массовой информации и общественными организациями.

Безусловно, что завоевание даже определенной доли рынка в любой стране — как правило, долгосрочный, финансово-затратный и трудоемкий процесс. Но это надо делать, особенно в нашем случае, для того, чтобы в мире вообще не забыли о «Русской водке».

Напомню, что для водки «Столичная» потребовалось 15 лет, чтобы добиться отличного результата на американском рынке. Конечно, большую роль сыграла поддержка высшего советского руководства и подписание многолетнего соглашения с одной из крупнейших фирм — компанией «Пепсико». В ходе выполнения данного соглашения «Союзплодоимпорту» активно помогали Госплан, Министерство внешней торговли, Министерство иностранных дел и другие организации. Особую роль сыграло сотрудничество с «Пепсико» и ее руководителем Д. Кенделлом, который имел огромное влияние в истеблишменте США. Именно поэтому водка «Столичная» выжила, несмотря на имевшие место серьезные кризисы (ввод ограниченного контингента наших войск в Афганистан, инцидент с южнокорейским самолетом и др.).

— Юрий Борисович, повторите, пожалуйста, еще раз, как в цифрах выглядел экспорт водки в советское время и каков он сейчас?

— СССР экспортировал 2–3 миллиона ящиков ежегодно, из них 1 млн — в США.

Сейчас приблизительно 5 млн ящиков, из них более половины — в страны СНГ.

Всего 5% нашей водки в мире.

Проще всего не работать: не получишь претензий и обвинений. Однако реально у нас только один выход: на рынке надо постоянно и целеустремленно работать с каждой конкретной страной и исходить из того, что нас никто нигде не ждет и нам ничего не даст.

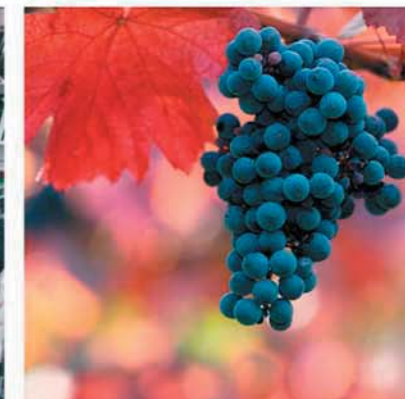


ВИНОРУС. ВИНОТЕХ

18-я Международная выставка оборудования, технологий и продукции виноградарства и виноделия

15-17 апреля 2015

Россия, г. Краснодар, ул. Зиповская, 5



www.vinorus.ru



Конкурс вин «Южная Россия — 2014» Краснодар, международная выставка «Винорус. Винотех»

На суд экспертов было представлено 177 образцов тихих, игристых вин, коньяков, сидров и крепленых вин. Конкурс 2014 года расширил географию вин-участников. Работы российских виноделов состязались с образцами из Аргентины, Грузии, Италии, Новой Зеландии, Франции, Чили, ЮАР.

Мнения



Леонид Попович, президент Российского союза виноградарей и виноделов:

«Была одна особенность: очень хорошо прошли все мероприятия, организованные вокруг выставки, начиная с дегустации и кончая конференцией, учебной, мастер-классами. Все было настолько интересно, что некоторые участники говорили: не деловая программа сопровождала выставку, а выставка являлась сопутствующей деловой программе. Второй важный момент: выставка окончательно сформировалась как площадка профессионалов. Каждый, кто приехал, нашел для себя что-то интересное».



Игорь Сердюк, винный критик:

— Хотел бы пожелать выставке стать более организованной. Распределить время между специальными акциями, а потоки посетителей так, чтобы они могли обойти достаточное количество стендов и поучаствовать в достаточном количестве акций. Пока не получается заинтересованным людям успеть везде. То мероприятия немногочисленны, то зона экспозиции пустует. Из-за закона о рекламе виноделы не могли себя широко рекламировать. Виноделию в России и винному рынку вообще надо накопить критическую массу потребителей. Если будет более либеральный закон о рекламе, мы будем способствовать нарастанию этой критической массы. Чем больше людей будет заинтересовано в образовательных акциях, в дегустации, в потреблении в конечном счете нашего вина, тем больше будет денежной массы на этом рынке, тем могущественнее и привлекательнее он станет.

— Если сравнить выставку пятилетней давности и прошедшую в этом году, что вы скажете?

— Она гораздо привлекательнее и насыщеннее. Главное, что представленные вина стали гораздо лучше, они выросли на голову. Растет число специалистов, в том числе молодых. Приезжают международные специалисты в качестве ведущих мастер-классов, членов жюри дегустационного конкурса. «Южная Россия» — это полноценный международный конкурс вин, его жюри состоит из лучших российских экспертов и лучших международных экспертов, их число в жюри примерно поровну. Сейчас это полноценная профессиональная выставка и полноценный международный конкурс вин.

Итоги, награды, медали

За лучшее научное достижение в виноделии

Вино специальное десертное коллекционное белое «Ркацители» 1967

ГНУ АЗОСВиВ

За лучшее полусладкое вино

Пино-Фран Крымский ТМ «Голицинские вина» — столовое полусладкое красное 2013

ТМ «Голицинские вина»
Легенда Крыма

За открытие новой категории «Светлые дистилляты»

Водка виноградная «Чача отборная» 2013

Фанагория

За лучший сидр

Сидр газированный полусухой St. Anton 2013

Яблочный Спас

Лучшее Шардоне Старого Света

Альткирх Шардоне Альто-Адидже 2012
Кольтеренцио (Colterenzio)
Компания СИМПЛ

Лучшее Шардоне Нового Света

Трибуто Шардоне Касабланка Вэли Винья Калитерра 2012
Кольтеренцио (Colterenzio)
Компания СИМПЛ

Лучшее Шардоне России

Вино Сухое «Усадьба Маркотх Шардоне» 2012

Алексей Толстой

Лучшее Каберне Совиньон Старого Света

Креаро Каберне Совиньон Фриули Граве Прадио 2011
Креаро (Creago)
Компания СИМПЛ

Лучшее Каберне Совиньон Нового Света

Ноули Хэд Калифорния 2009
Деликато (Delicato)
АЛИАНТА

Лучшее Каберне Совиньон России

Выдержанное вино географического наименования Водерниковское «Красностоп Золотовский» 2012
Выдержанное вино географического наименования Водерниковское «Каберне Совиньон» 2012
Миллеровский винзавод

Тихие вина

ЗОЛОТО

Вино Сухое «Усадьба Маркотх Шардоне» 2012
Алексей Толстой

Трибуто Каберне Совиньон Кольчагуа Вэли Винья Калитерра 2011

Vina Caliterra (Винья Калитерра)
Компания СИМПЛ

Вино географического наименования выдержанное сухое белое «Крю Лермонт Шардоне Фанагория» 2012
Фанагория

Трибуто Шардоне Касабланка Вэли Винья Калитерра 2012
Калитерра (Caliterra)
Компания СИМПЛ

Вино географического наименования Кубань «Лефкадия Резерв» 2011
Лефкадия

Вино географического наименования сухое красное выдержанное «Мерло Мысхако» Гранд резерв 2011
Агрофирма Мысхако

Ноули Хэд Калифорния 2009

Деликато (Delicato)
Компания СИМПЛ

Выдержанное вино географического наименования Водерниковское «Красностоп Золотовский» 2012

Выдержанное вино географического наименования Водерниковское «Каберне Совиньон» 2012
Миллеровский винзавод

СЕРЕБРО

Вино выдержанное сухое красное АБВ Каберне Совиньон 2012
Алексей Толстой

Альткирх Шардоне Альто-Адидже 2012
Кольтеренцио (Colterenzio)
Компания СИМПЛ

Винодельня Гостагай. Каберне Совиньон 2012
Гостагай

Шардоне Паарл Фэйрвью 2011
Фэйрвью (Fairview)
Компания СИМПЛ

Вино выдержанное сухое красное 2012
Ничвидюк Олег

Вино столовое сухое Каберне Фран 2012
Вилла Виктория

Вино географического наименования Водерниковское «Донская Чаша» 2012
Миллеровский винзавод

Вино географического наименования «ЦИМЛЯНСКИЙ ГРАН РЕЗЕРВ» 2011
Цимлянские вина

Вино сухое розовое выдержанное «Розе ESSE» 2012
ВК Сатера

Вино географического наименования выдержанное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2011
Кубань-Вино

Вино географического наименования сухое красное выдержанное «Каберне Мысхако» Гранд резерв 2011
Агрофирма Мысхако

Вино географического наименования Кубань «Лефкадия Резерв» 2012
Лефкадия

Винодельня Гостагай. Совиньон Блан 2013
Гостагай

Вино столовое сухое красное «Красностоп АЗОС» 2006
ГНУ АЗОСВиВ

Каберне Качинское 2011
Инкерманский завод марочных вин

БРОНЗА

Ркацители Инкерман 2013
Инкерманский завод марочных вин
ГК Легенда Крыма

Вино ординарное столовое сухое «Шардоне» ТМ «Рейкарц» 2013
Вейн унд Вассер

Вино географического наименования «Красностоп Тамани» 2012

Вино географического наименования выдержанное «Саперави. Шато Тамань Резерв» 2011
Кубань-Вино

Вино столовое сухое белое «Шардоне Абрау»
Лазурная ягода

Вино географического наименования Кубань «Вионье Лефкадии» 2012

Вино географического наименования Кубань «Лефкадия» 2011
Лефкадия

Вино столовое сухое белое «Шардоне №17» 2012

Союз-Вино
Креаро Каберне Совиньон Фриули Граве Прадио 2011

Креаро (Creago)
Компания СИМПЛ

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Крю Лермонт Саперави Фанагория» 2012
Фанагория

Игристые вина

ЗОЛОТО

«Фанагория. Каберне Фран» 2013
Фанагория

Российское шампанское выдержанное брют белое «Империял Ар-Нуво» 2010
Абрау-Дюрсо

Российское шампанское белое выдержанное «ОНЕГИН» 2011
Вино игристое красное сладкое географического указания «Цимлянское Игристое» 2011
Цимлянские вина

Вино игристое выдержанное ТМ Багратиони «Файнест» 2011

Багратиони 1882
ГК Легенда Крыма

Российское шампанское брют белое «Мадам Помпадур» 2013
Фанагория

СЕРЕБРО

Cava Luna de Murviedro белое брют 2010
Мурвиедро (Murviedro)
Легенда Крыма

Российское шампанское выдержанное экстра брют белое «Премиум» 2010

Абрау-Дюрсо
Российское Шампанское Славянское 2013
РПК Славянский

Российское шампанское полусладкое белое «РОСГЛАВВИНО» 2013
АПК Мильстрим-Черноморские вина

Вино игристое красное полусладкое «Саперави» 2011
Цимлянские вина

Вино игристое выдержанное брют белое ТМ «Рейкарц» 2012

Вейн унд Вассер

Винные напитки

ЗОЛОТО

Севастополь 1994
Инкерманский завод марочных вин
ГК Легенда Крыма

«Совиньон» 2004
АПК Геленджик

Напиток винный «Кагор» 2010

АПК Мильстрим — Черноморские вина

Напиток винный «Нектар десертный выдержанный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» 2010
Кубань-Вино

«Мускат Янтарный» 2004
АПК Геленджик

СЕРЕБРО

Кагор Украинский ТМ «Евпатория» — специальное красное 2013

ТМ Евпатория
ГК Легенда Крыма

Винный напиток «Мускатель Белый Ливадия» 2012
Массандра

ГК Легенда Крыма

Кагор 2007
Каракезиди Иван Васильевич

Винный напиток «Мадера Дионис Крымская» 2010
ВП Дионис ЛТА
ГК Легенда Крыма

Напиток винный «Мускат десертный выдержанный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» 2010

Напиток винный выдержанный «Мадера Кубанская. Шато Тамань Резерв» 2007
Кубань-Вино

Коньяк

ГРАН ПРИ

ОС «Екатеринодар-30» 30 лет
Новокубанское

ЗОЛОТО

ОС «Большой Приз» 20 лет
Новокубанское
Старый Город 10 лет
КИН

Российский коньяк КС «АНРИ. АНРИ» не менее 10 лет
Фанагория

Крым нам поможет



Забурлила жизнь при воссоединении России с Крымом. За два дня винодельческим предприятиям Крыма выдано 130 лицензий, сколько не выдали в России за три года. Поправки в закон (171-ФЗ) о госрегулировании производства и оборота алкоголя были внесены в Госдуму в сентябре 2013 года. Все совпало, два события: совещание в мае 2014 в Абрау-Дюрсо под председательством Дмитрия Медведева и присоединение Крыма послужили ускорителями законодательного процесса и привели к долгожданному результату. Еще в феврале на Алкоконгрессе президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович говорил: «В нашей стране столько земель, мы способны насадить столько виноградников, что сможем не только свою страну напоить вином, но и с другими поделиться сполна. Почему не сделать так, чтобы люди сажали и выращивали виноград? И вот над этим мы бьемся последние годы. К сожалению, все наши усилия разбиваются и остаются одни намерения. Надежда только на то, что что-то произойдет, и те, кто делают вино за гранью закона, будут делать его внутри этого закона». Вот и произошло. Смотрим телевизор и не верим своим ушам. Депутат Виктор Звагельский уже не против принятия закона о винограде и вине. Больше двадцати лет требовало закон винодельческое сообщество. Отдайте вино Минсельхозу — зывали разумные люди. Тишина.

И тут к нам пришел Крым.

На пресс-конференции в июне зам. главы Комитета Думы по экономической политике **Виктор Звагельский** сообщает о кардинальном решении: регулированием виноградарства и виноделия из российского винограда будет заниматься Минсельхоз, оборот вина будет регулировать РАР. Введены новые термины для вина: вино защищенного географического наименования и вино защищенного места происхождения. То есть отделяются понятия обычных столовых вин от вин более высокого класса. Это сделано для того чтобы повысить конкурентоспособность российских производителей, новые термины соответствуют терминам европейских стандартов, Таможенного союза.

ВИННЫЕ НАПИТКИ. На совещании в Абрау-Дюрсо было предложено повысить на них акциз, чтобы облегчить участь тех, кто делает вино из собственного винограда.

Если сегодня исполнить то, что написано в Протоколе, говорит В. Звагельский, это ударит в первую очередь по чести производителей. Крымские вина попали в категорию винных напитков. РАР предложил выделить отдельную категорию «специальные вина», на которую не будет распространяться повышение акциза. На другую категорию — «винные напитки» повышение акциза будет, если Министерство финансов к этому придет. После принятия закон вступит в действие немедленно, чтобы применить его в период сбора винограда.

Уполномоченный при президенте РФ по защите прав предпринимателей **Борис Титов**: «Пока у нас нет винодельческих регионов, но мы вводим понятие в закон, делаем первый шаг к тому, чтобы они появились. Второе: мы отдаем на откуп саморегулируемым организациям определять зоны, вина защищенных географических указаний, декларируемость винограда, сортность, качество произведенного винограда, количество вина, которое из этого

винограда будет производиться, как это делается во всем мире. Не государство контролирует эти процессы, а саморегулируемая организация. Третье. Регулирование со стороны государства такого рода вин будет отличаться от вин, производимых из импортного винограда и от других алкогольных продуктов. В процессе производства регулирование будет не таким, как сегодня. Государство будет контролировать ситуацию только в обороте вина, то есть, после того как на бутылку наклеена акцизная марка, она прошла систему ЕГАИС и вышла в торговую сеть.

Обсуждаются и изменения в акцизной политике страны. Для вин защищенных географических указаний акциз будет либо нулевым, либо символическим, что даст мощный экономический стимул для развития отечественного виноградарства и виноделия. В этом главный смысл законов, которые принимаются».

Заместитель начальника управления экспертно-аналитических работ АЦ при правительстве РФ **Елена Разумова**: «Для отрасли сейчас очень важно привлечение инвестиций в виноделие. Отсутствие географической привязки и сложности с оборотом продукции мешали инвесторам вкладывать деньги, было непонятно, что будет дальше, а отдача инвестиций длинная — 7–10 лет. Данные инициативы должны создать возможности для привлечения новых инвесторов.

Мы рассматривали международную практику тех стран, где виноделие и вино разрешено к рекламе, и там, где потребление вина достаточно высокое, потребление крепких напитков значительно ниже. С точки зрения снижения алкогольной нагрузки населения и ведения культуры потребления вина в Российской Федерации принятие этих законов поможет».

Леонид Попович: «Проект изменений в закон о рекламе только обсуждается, он даже не внесен. Предлагается снять запрет на рекламу вин защищенных географических указаний независимо от места происхождения. На импортные вина

этой категории тоже, возможно, будет разрешена реклама».

Виктор Звагельский: «Закон о рекламе написан бездарно. Нельзя ничего. Нельзя проводить выставки, вне закона презентационные мероприятия, любая винодельческая кампания с показом продукции вне закона. Конечно, мы бы хотели, чтобы изменения касались российских виноделов, но мы живем в правовом поле. Либо мы найдем лазейку в законе для отечественных производителей, либо реклама будет разрешена для всех вин географических указаний».

Янина Павленко, председатель бюро Крымского совета винограда и вина: «Все изменения в законодательство — это огромное достижение для отрасли в целом. Количество виноградников в Крыму — около 40 тысяч гектаров, на территории материковой России — 60–65 тысяч. Виноградарство всегда было приоритетным в развитии Крыма, наше воссоединение и законы, которые принимаются, говорит о том, что впереди огромный виток в развитии всей виноградарско-винодельческой отрасли Крыма вместе со всей Россией».

В Крыму более 100 виноградарско-винодельческих предприятий. Из них около 30 национализированы и стали имуществом Республики Крым. Остальные субъекты хозяйствования частной формы собственности. Среди них такие известные заводы, как «Массандра» и «Новый Свет». По поручению исполняющего обязанности главы правительства республики Сергея Валерьевича Аксёнова, сейчас идет огромная работа по инвентаризации государственного имущества, чтобы понять, что нам досталось в наследство, в каком оно состоянии и как эффективно его использовать на благо республики и всей отрасли. Готовится стратегия развития виноградарско-винодельческого комплекса Крыма на ближайшие 10–20 лет. Главный аспект в этой стратегии — посадка новых многолетних насаждений виноградников на территории Крыма. Как бы мы ни говорили о значимости принятия законов, мы не можем упускать главное: наша отрасль и все взаимоотношения в ней должны регулироваться специальным законом о винограде и вине. Когда вы покупаете пакет молока, вам неинтересно, от какой коровы это молоко, когда покупаете бутылку водки, вам неинтересно, с какого поля была взята пшеница для спирта, использованного в производстве водки, но когда потребитель покупает вино, он смотрит, из какого сорта винограда, с какой территории, сделан этот продукт. Вино — это продукт питания, а не алкогольный продукт. Потому что умеренное употребление вина укрепляет здоровье человека, а не вредит ему.

Несмотря на все сложности, которые связаны с адаптацией к российскому законодательству, мы благодарны Росалкогольрегулированию за то, что оно идет навстречу во всех наших вопросах. Идет перерегистрация лицензий. Для того чтобы предприятия не остановились, сделана специальная региональная марка, с которой мы можем на территории Крыма продавать нашу продукцию. Мы не можем сегодня продавать на территории России, пока не установим ЕГАИС. Я выражаю огромную надежду, что для виноделов этот вопрос будет решен на льготных условиях.

В Европе около 40 регламентов защищают вопросы в этой отрасли. Один из регламентов называется «Об ограничении ввоза винодельческой продукции на территорию стран Европейского союза». Они не стесняются защищать свой рынок.

Не надо стесняться защищать нашу отрасль внутри нашего государства, имея такой богатейший потенциал. Крымские вина не уступают по органолептическим свойствам винам Европы, нашим терруарам нет аналогов, у нас известные на весь мир торговые марки. В Крыму работает уникальный институт виноградарства и виноделия «Магарач», который проводил еще в конце 90-х годов работу по определению зон, благоприятных для выращивания определенных сортов винограда. Мы уверенно и с оптимизмом смотрим в будущее».

Леонид Попович: «В прошлом году принята программа развития сельского хозяйства на 2013–2020 годы. В программе есть строчка о компенсации затрат на посадки виноградарства. Деньги расписаны до конца 2020 года. В этом году — 300 млн рублей, в следующем — где-то 315 млн. Есть четкая схема, по которой эти деньги попадают тем, кто посадил виноград в России. Программа принималась, когда в составе России не было Крыма. Сегодня рассматривается предложение, и в Минсельхозе определяется сумма, которая пока звучит в пределах 140 млн рублей дополнительно на виноградарство Крыма».

В России примерно выпивают один миллиард литров тихих и игристых вин как из российского, так и импортного винограда. В прошлом году порядка 44–45 процентов составляла продукция бутилированная, завезенная в Россию. Оставшиеся 55–56 процентов произведены в России. Из них игристого вина — 220 млн литров, более 300 млн литров — тихого вина. Порядка 70 процентов производства вина сосредоточено в Южном и Северо-Кавказском округах России.

Количество российских производителей — около ста. Потенциал, который сегодня есть, дает возможность обеспечить Россию своим вином и оставить, как во всех странах, 10–15 процентов хорошего импортного вина. Но для того чтобы это произошло, нужны десятилетия».

Борис Титов: «У нас есть потенциал развития российской винодельческой провинции. Есть терруар, географические и почвенные условия для производства вина. О качестве вин говорит такой факт: когда в Абрау-Дюрсо были проведены слепые дегустации импортных и российских белых и красных вин, в обеих категориях первые места заняли наши вина. Причем вместе с нами дегустировали зарубежные мировые мастера».

Изменения выводят Россию на современное европейское деление продукта: столовое вино, вино с защищенным географическим указанием и вино с защищенным контролируемым наименованием места происхождения.

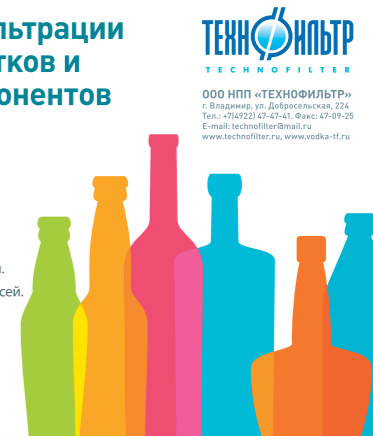
1. Вино с защищенным географическим указанием произведено из винограда, выращенного на географическом объекте. Например, Бордо, Краснодар, Анапа, Крым, Долина Дона.
2. Вино с защищенным контролируемым наименованием места происхождения привязано к полю, на котором вырос конкретный виноград и из него произведено вино.

Сообществам виноделов предстоит определяться с границами терруаров, с регистрацией полей и многим другим. Таким образом, само по себе принятие закона не значит, что скоро все изменится. Впереди большая работа».

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.





В Крым попасть — не поле перейти

Чтобы достичь Крыма, посадки на паром мы ждали 17 часов. От нечего делать люди считали количество машин, выстроившихся в очередь. Мы приехали утром, а к заветному шлагбауму в накопитель приблизились ночью. «Не радуйтесь, в накопителе перед посадкой на паром 200 машин стоит с утра», — сказал работник переправы. «Паромная переправа к воссоединению не готова», — прокомментировал наши мучения попутчик Сергей из Армении.

Подумалось: а зачем звали? Ну ладно, мы по делу, но люди отдыхать поехали. Льготная очередь из пассажирских автобусов, машин с беременными и детьми в возрасте до одного года, инвалидами, была единственной очередью, которая двигалась. Инвалидами срочно «заделались» красавцы парни с гламурными попутчиками на мерседесах, солидные дяди с семьями. Прошел слух, что сквозь игольное ушко можно пролезть самым простым способом — звучали разные суммы. Скандал все-таки назрел, и те, кто целый день прождали в накопителе, взбунтовались, организовались и стали следить за порядком. Сначала сбегали, куда их послали —

на второй этаж в кабинет № 3, вернулись, провели переговоры с парнями-регулировщиками, договорились и стали контролировать исполнение договоренностей. Пропускали на каждый паром 25 процентов льготников, остальные — мы, обычные бедолаги. Процесс пошел. Тех, которые никак своим имиджем не тянули на льготников, активисты-спасители притормаживали и вставали перед ними живой стеной. Чуть не подрались. Парень как бы льготник скрылся от толпы в машине и стал буквально наезжать на своем «мерсе» на парня-активиста. Думал испугать, сдвинуть с места и проехать, но тот стоял, как скала!

А в общей очереди было много народа с детьми, только не до года, как установлено, а постарше, были беременные, только не после семи месяцев, как надо для льготы, а поменьше.

— Что стоите, давайте собирайте толпу и становитесь на наше место. У нас очередь подходит, мы сейчас уедем, и снова начнется бардак, — сказали нам активисты.

— Почему вы смогли навести мало-мальский порядок, а работники парома — нет?

— Глупый вопрос, они же тут мизерную зарплату получают. Пока мост не построят, так и будет.

Мои новороссийские друзья, которые подхватили меня из поезда, даже не предполагали, что может быть такое столпотворение.

Когда прогнозируется неблагоприятная ситуация, предупреждают: рекомендуем воздержаться или воспользоваться другими видами транспорта... Ну что ж, зато было время поговорить.

Всякие разговоры

— А вы уверены, что крымчане со временем не разочаруются? Они хотели в Россию, но в какую? Пока мы жили врозь, мы изменились...

Компания из Судака (в голос):

— Мы дома, и всё!

— А вы не боитесь, что наши русские бизнесмены тоже начнут вас прихватизировать?

Николай, 65 лет: «Боишься, но пока идет российская государственная программа, мы спокойны. Путин приезжал и Медведев, контролируют, стараются сделать как лучше. А потом, наверное, когда все успокоится, начнут по-тихому прихватывать лакомые кусочки».

Анна, 32 года: «Знаете, все воровали. А козлом отпущения сделали одного Януковича».

Галина, 40 лет: «Из Украины ушли, а Россия не торопится нас определять. До сих пор не знаем, в какое ведомство войдет наша организация».

Александр, 35 лет: «Сейчас ощущение неопределенности. Мы готовы потерпеть, только бы обрисовали перспективу, как все дальше будет».

Виктор, 60 лет: «Если бы мы не вошли в Россию, у нас война была бы похлеще, чем на Юго-Востоке, и база НАТО здесь бы встала. Нам это надо?»

Светлана, 25 лет: «Работаю в Ялте, сама из Луганска, у меня там остался папа. Два раза в день мы созваниваемся по мобильному, беспокоюсь о нем. Он караулит дом, который мы должны были продать, но в связи с войной сделка сорвалась. Электричества в доме нет, отключили».

— Как же он заряжает свой мобильник, чтобы с вами выйти на связь?

— Ездит на заправку за 7 километров на велосипеде и заряжает.

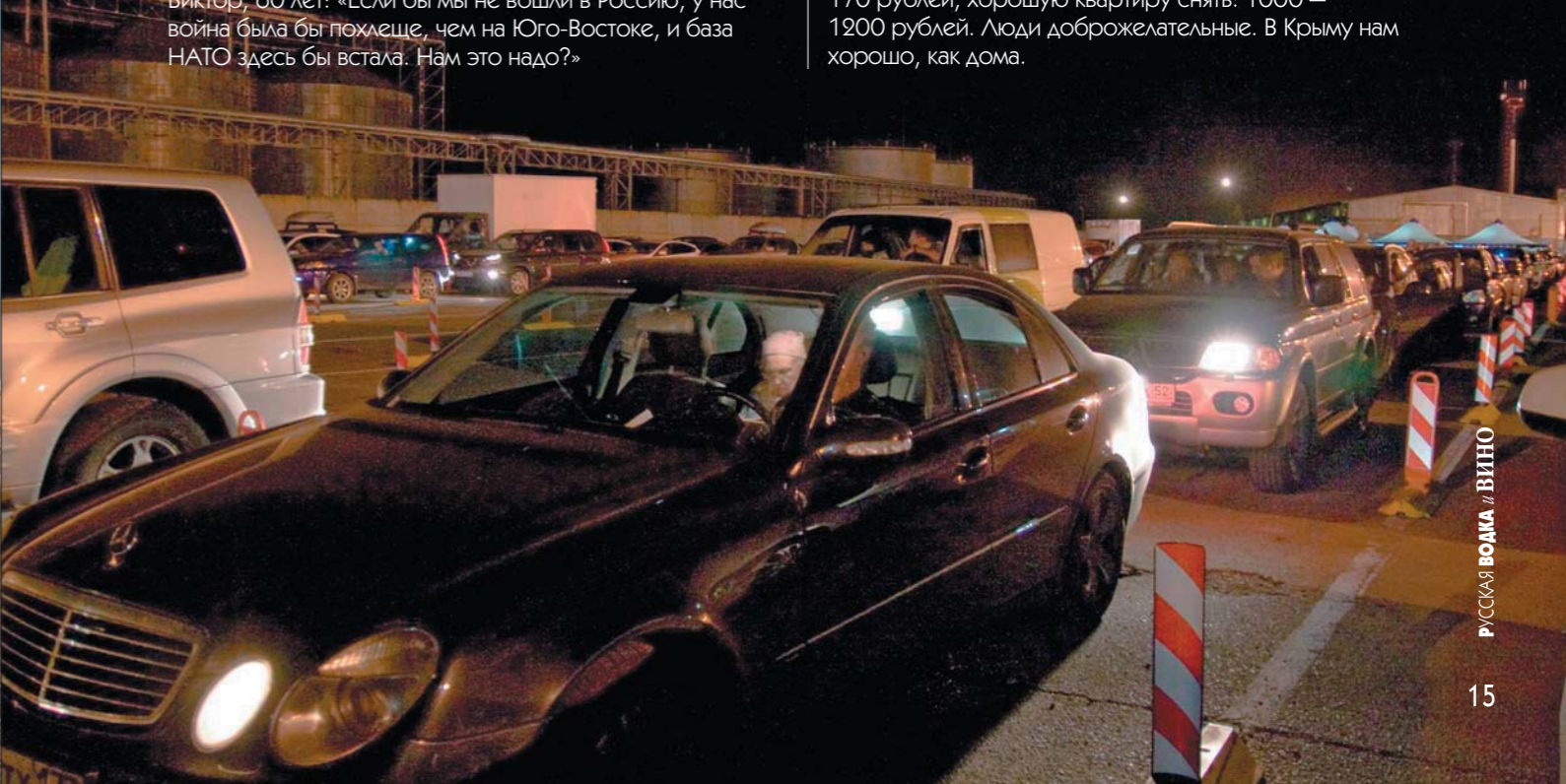
Задаю провокационный вопрос пожилому мужчине: неужели такое единодушие было по присоединению к России? Женщины услышали и чуть не «съели» меня: вам что, 97 процентов мало!

Любовь, 60 лет: «Сдачу? Сто рублей? А, это примерно 30 гривен... (Люди пока по привычке всё пересчитывают на гривны)».

Полина, 45 лет: «Главное — нет войны. Остальное выправится, притрется, хуже не будет...»

— Наверное, после такого мучения вы уже не поедете отдыхать в Крым? — спрашиваю туристов.

— Поедем, но другим путём. От машины, конечно, придется отказаться из-за пробок на пароме. Поедем по единому билету, на поезде или на самолете. Море отличное, на городском транспорте проезд 10 рублей, всегда столовку можно найти, обед — не больше 170 рублей, хорошую квартиру снять: 1000 — 1200 рублей. Люди доброжелательные. В Крыму нам хорошо, как дома.



«В Крыму уютнее и ближе к России»

В доме-музее Чехова в Ялте эти слова писателя открывают один из разделов экспозиции. У классика всегда найдешь созвучное времени.

А. Чехов



На благословенной земле виноград — нечто большее, чем сельскохозяйственная культура, это история и философия, это всё. Чехов купил участок в предместье Ялты и построил дом на заброшенном винограднике. Он собственноручно возделал свой сад, и сейчас мы можем прикоснуться руками к его деревьям. В связи с новыми реалиями возникает тревога, сможем ли мы только слегка прикоснуться, бережно возделывая то, что пришло в Россию вместе с Крымом? Мы так много нарубили дров, что всякий раз при переломном периоде инстинктивно пригибаясь, готовимся к худшему. Когда писала этот репортаж, заставляла себя сдерживать эмоции, потому что в Ялте, в Национальном институте винограда и вина «Магарач», на винодельческих заводах «Новый Свет» и «Массандре» была впервые, так уж получилось. Здесь витает дух Льва Голицына, основателя и строителя того богатства, которым располагают современники. Для виноделов он близкий человек, созидатель и патриот. И советское правительство, в частности, Микояна, возродившего «Новый Свет», вспоминают с уважением. Пребывание в стенах института «Магарач» — особая статья. Представила: приедем через несколько лет, а здесь — турникет, пропускная система, равнодушные охранники, запись на прием, холодные после ремонта стены. Не дай бог! Сегодня винный мир приезжает в главный институт бывшего СССР как к себе домой, к альма-матери. 80 процентов нынешних докторов наук СНГ защищали здесь диссертации, это была главная научная база виноделия Советского Союза. Здание — памятник истории и архитектуры, до революции — мужская гимназия. Повезло ненадолго войти в кабинет заместителя директора по науке Анатолия Яковлевича Яланецкого — сердце замирает от старой мебели и намоленности этих стен. В конференц-зале старые стулья, некоторые не выдержали времени — сложены здесь же, в сторонке. Как удобно сидеть на этих

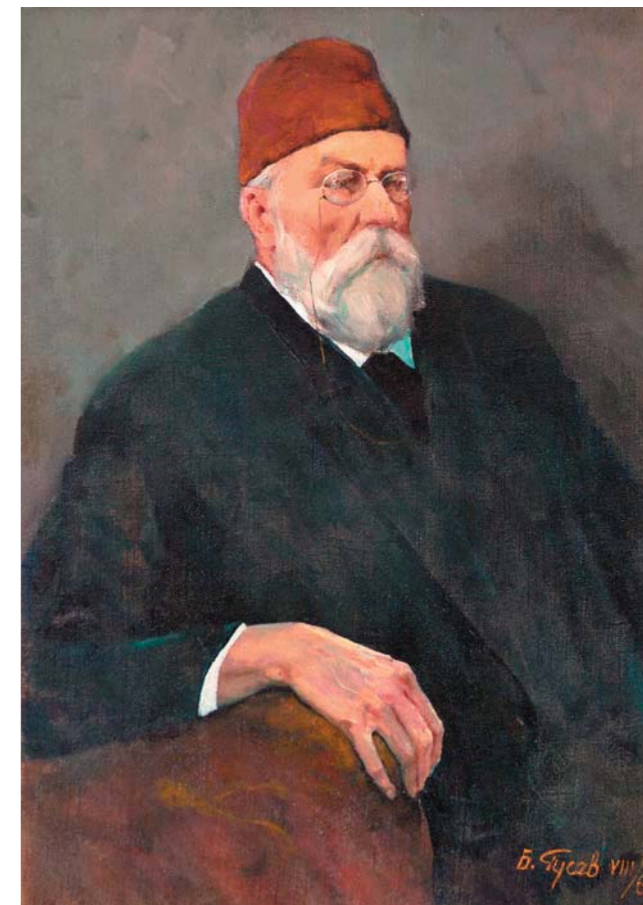
деревянных стульях с подлокотниками, кто-то давным-давно выбирал их, рассчитывая на долгие годы. Если сказать в двух словах об атмосфере — это простота отношений и интеллигентность. За годы жизни на Украине «Магарач» пережил не лучшие времена: лишился опытной базы — виноградников и винодельческого завода, его земли понадобились для очередной резиденции. Еще неизвестно, избежал бы «Магарач» этих проблем, будь он российским. Повезло крымским винам, не угодили-таки в категорию винных напитков по 171-ФЗ: приняты поправки в этот закон. Страшно представить, чтобы созданные при Голицыне, ставшие традиционными уникальные вина могли быть так унижены, как были унижены вермут, кагор, мускат и другие вина России. У государства российского есть возможность не допускать в Крыму тех ошибок, которые были допущены на протяжении последней четверти века, сохранить, развить и приумножить такие жемчужины, как «Массандра», «Новый Свет», «Магарач» и другие национализированные сегодня фирмы. Если государство снова выпустит их из своих рук, они могут пройти тот же путь, что вынуждены были пройти «Абрау-Дюрсо», «Фанагория», Совхоз имени Ленина, «Саук-Дере» и другие заводы — от полного развала до восстановления по шажку, по миллиметру. Иные до сих пор переходят из рук в руки, а некоторые давно рухнули. Князь Голицын, заложив основу «Нового Света», построив подвалы, посадив виноградники и достигнув высот в производстве вин, в конце концов вынужден был обратиться к императору Николаю II с просьбой принять в дар имение с коллекцией вин и подвалом и создать «истинную академию русского виноделия», что и было сделано. Возможно, Голицын вовремя понял, что без государства эта задача ему не по силам. Создавать, строить он умел, а вот опыта менеджера, видно, не хватало.

Руководители винодельческой отрасли республики полны решимости вернуть Крыму славу региона виноградарей и виноделов.

«Представляете, что такое земля Крыма?», — рассказывает сотрудник «Магарача». — Профессор Валуйко приказал провести следующий опыт. В три куба одинаковой земли посадили один сорт винограда, поливали одним количеством воды, но по-разному: в одном кубе утром, во втором — вечером, а в третьем — утром и вечером. Когда из винограда каждого куба сделали три вина, они все были разные, со своим ароматом и вкусовыми качествами. Вот что такое наша крымская почва».

Мне напоминали, что первый закон был подписан здесь, в Ливадии, императором Николаем II в 1914 году после одобрения Государственным советом и Государственной думой. Лев Голицын принимал участие в его подготовке. Если бы не наши катаклизмы: война 1914-го, революция, война 1941-го, а потом перестройка и развал страны, мы бы в этом году праздновали не только столетие закона о вине, но и много разных юбилеев винодельческих хозяйств больших и малых, наши вина продавались бы по всему миру, и мы свою страну могли спокойно обеспечить вином.

Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович: «Первый закон о вине в России был принят в 1914 году, на 20 лет раньше, чем во Франции. Писали его специалисты царского правительства, и сегодня, если его немного модернизировать, это будет как раз тот самый закон, который нужен отрасли. Первая редакция современного закона «О винограде и вине», заказанная и оплаченная министерством сельского хозяйства, обсуждалась на заседании научно-технического Совета в Новочеркасском НИИ виноградарства и виноделия в 1994 году. С тех пор вся история жизни отрасли виноделия показывает, что этот закон нужен, и мы боремся за него. Но почему тогда его до сих пор нет? На самом деле отношение к вину у людей, живущих и работающих внутри МКАД, таково, что они искренне считают, что у них в Москве хватает и импортного вина, а если там, на юге какой-то страны, которая находится за МКАД, делают какой-то интересный продукт, пусть делают, привезут — попробуем. И практически 20 лет ушло на то, чтобы разрушить этот стереотип».



Князь Л.С. Голицын

Присоединение Крыма к России ускорило процесс, и закон о вине будет. Вице-президент Союза виноделов Крыма А. Я. Яланецкий: «При разработке законов бывают настолько тонкие нюансы и подводные течения, что их сразу не уловить. Поэтому нужна очень серьезная экспертиза профессионалов и представителей отрасли. На Украине, кстати, закон о вине разрабатывали с 1991 года, и только в 2005-м приняли. Когда есть закон, в него можно вносить изменения, правда, это долгий и трудоемкий процесс. Но лучше жить с законом, чем без него».



МАГАРАЧ

Международный конкурс «Ялта. Золотой Грифон — 2014» (представлены образцы из России, Украины, Республики Беларусь, Казахстана, Узбекистана, Приднестровской Молдавской Республики, Франции) и международная научно-практическая интернет-конференция «Инновационные технологии и тенденции в развитии современного виноградарства и виноделия» в Ялте в Национальном институте винограда и вина «Магарач» были посвящены 90-летию со дня рождения выдающегося ученого-винодела профессора Германа Георгиевича Валуйко, который 30 лет (1964–1994) работал заместителем директора по научной работе, долгие годы координировал все научные исследования по виноделию в СССР.

Под патронатом Государственного Совета Республики Крым, Совета Министров и Министерства аграрной политики и продовольствия Республики Крым.



Профессор Г.Г. Валуйко

Открывая торжественную часть, директор НИВиВ «Магарач» академик, д.с.-х.н., профессор Анатолий Мканович Авидзба отметил, что за всю историю существования «Магарача», а это более 185 лет, институт претерпел многочисленные преобразования, но никогда не менял своего главного предназначения — быть неиссякаемым источником научных знаний о винограде и вине, подготовкой профессиональных кадров высшей квалификации, ареной встреч ученых и производителей. С докладом «Главный винодел отечества» о профессоре Валуйко выступил доктор технических наук, профессор, член-корреспондент НААН, президент Союза виноделов Крыма Виктор Афанасьевич Загоруйко. Состоялось торжественное открытие бюста Г.Г. Валуйко (скульптор Чак Б. Е.) на территории института. Бюст создан на средства учеников и соратников Германа Георгиевича. Г.Г. Валуйко, Заслуженный деятель науки и техники Украины, лауреат государственных премий Украины, Молдовы и Крыма, член-корреспондент Швейцарской академии вина, почетный гражданин городов Ялта и Дербент, имел 50 авторских свидетельств на изобретения. Фронтовик, свой боевой путь завершил в 1945 году в Германии. Каждый из выступавших на конференции нашел что сказать о человеке, для которого главными были интересы дела и научное развитие отрасли. В итоговом сборнике будут опубликованы не только тезисы докладов, но и воспоминания о профессоре Валуйко.

В 1998 году Союз виноделов Крыма учредил Почетный диплом и Золотую медаль Л. С. Голицына за многолетний особый вклад в развитие виноделия. Награжденные медалью лауреаты вносятся в Книгу почета Союза виноделов Крыма.

Лауреаты 2014 года

Закусилова Елена Владимировна, начальник производственно-технологической лаборатории Агрофирмы «Золотая Балка», Республика Крым

Курдов Степан Иванович, председатель правления Болградского винодельческого завода, Украина

Дробязко Виктор Миронович — главный технолог ЗАО «Новокубанское», Россия

Оганесянц Лев Арсенович — академик, д.т.н., профессор директор Государственного научного учреждения Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности Россельхозакадемии, Россия

Арджения Игорь Игнатович — директор Гудаутского винзавода, Абхазия.

Кубок Гран-при

вино марочное столовое сухое красное «Каберне Качинское» Grand reserv Инкерманский завод марочных вин, Республика Крым

вино марочное крепленое десертное сладкое красное «Бастардо Массандра» «Массандра», Республика Крым

коньяк ОС «Македонский» (30 лет) КД «Коктебель», Республика Крым

коньяк КС «София Крымская» (13 лет) Октябрьский коньячный завод, Республика Крым

коньяк КС «К Юбилею» (12 лет) Дербентский коньячный комбинат, Республика Дагестан

вино десертное сладкое «Кагор Болградский резерв» ур. 2007 г. Болградский винодельческий завод, Украина

водка «Радзивилл» Минск Кристалл, Республика Беларусь.

Лучшее игристое вино года

вино игристое выдержанное брют белое «Новосветовское» Завод шампанских вин «Новый Свет», Россия

вино игристое брют розовое ТМ «Золотая Балаклава» Агрофирма «Золотая Балка» Республика Крым, Россия

Российское шампанское выдержанное брют белое «Империал Кюве Ар-Нуво» «Абрау-Дюрсо», Россия



Высокое жюри конкурса

Лучший винодел года

Простак Марина Николаевна, главный коньячист КД «Коктебель», Республика Крым

Дробязко Виктор Миронович, главный технолог «Новокубанское», Россия

Закусилова Елена Владимировна, начальник производственно-технологической лаборатории Агрофирмы «Золотая Балка»

Борисова Светлана Валентиновна, начальник центральной производственной лаборатории, «Брестский ЛВЗ «Белалко», Республика Беларусь

Азаронек Тамара Евгеньевна, начальник цеха «Минск Кристалл», Республика Беларусь.

Результаты конкурса на соискание премии имени Г.Г. Валуйко

В январе 2014 года был объявлен конкурс на соискание премии имени Г.Г. Валуйко в номинациях: «Книга, монография», «Научно-исследовательская разработка», «Диссертация (кандидатская, докторская)», «Внедрение на производстве научно-исследовательских разработок», «Новая продукция». На конкурс поступило 11 работ. Согласно Положению о премии, Ученый совет рассмотрел протокол конкурсной комиссии (протокол № 5 от 17.06.2014 г.) и утвердил результаты.

В номинации «Книга, монография» первую премию — **Оганесянц Л. А., Панасюк А. Л., Рейтблат Б. Б.** за книгу «Теория и практика плодового виноделия»; две вторые премии — **Христоку В. Т.** за книгу «Совершенствование технологии вин и напитков с применением способов электрофизической и сорбционной обработки»

и **Гержиковой В. Г.** как ответственному редактору сборника «Методы технохимического контроля в виноделии», выдержавшего 2 издания (2002, 2009); в номинации «Научно-исследовательская разработка» первую премию — **Егорову Е. А., Панкину М. И., Гугучкиной Т. И., Якименко Е. Н.** за книгу «Разработка и внедрение инновационной технологии возделывания и переработки устойчивого сорта винограда Левокумский». В номинации «Диссертация (кандидатская, докторская)» первую премию — **Чурсиной О. А.** за докторскую диссертацию «Развитие научных основ технологии коллоидной стабилизации вин»; две вторые премии — за кандидатские диссертации: **Бабенковой М. А.** «Совершенствование технологии производства винных напитков и ликерных вин типа Кагор из перспективных сортов винограда Краснодарского края» и **Антоненко М. В.** «Разработка технологических приемов производства столовых вин без остаточных количеств триазолов». В номинации «Внедрение на производстве научно-исследовательских разработок» первую премию — коллективу авторов **Кисель С. М., Рапча В. М., Даду В. К.** за книгу «Технологические расчеты создания виноградников, садов и ягодников»; две вторые премии — **Гаджиеву М. С., Мишиеву П. Я., Смирнову И. Ф., Алиеву А. Р., Мудуну Э. Г.** за внедрение результатов НИР по совершенствованию технологических процессов производства коньячной продукции и **Баеву О. М., Кирдан С. А., Ползиковой Г. П., Гарковому В. О., Тороповой Н. А.** за внедрение результатов НИР, направленных на развитие сортового виноделия в Приднестровье. В номинации «Новая продукция» первую премию — **Кушовой Р. Б.** за вино марочное крепленое десертное сладкое белое «Эталита десертная» и вино марочное крепленое крепкое белое «Эталита сухая».

Мастер — класс!

Лучшего метода для определения качества вина, чем органолептический нет, считает А. Я. Яланецкий. Сомелье, которые берут на себя функцию оценки вин и рекомендации их людям, не всегда могут справиться с этой задачей из-за недостатка образования, знаний и опыта.

Ознакомительная дегустация с некоторыми винами-конкурсантами стала мастер-классом высокого уровня и обменом мнений профессионалов. Например, идет обсуждение вина «Красностоп» Анапской станции АЗОСВиВ. Красностоп — аборигенный сорт винограда. Доктор медицинских наук Владимир Иванович Мизин считает, что вино перспективно как профилактическое средство для кардиологических больных. Французский эксперт доктор наук Бернд Петитдеманж неожиданно для многих говорит, что оно типичное для вин Франции и через несколько лет будет интересным хорошим вином. Ведущий дегустацию А. Я. Яланецкий характеризует вино. «Аборигенные сорта впишутся в плеяду вин национальной гордости», — заключает он. Но как вино из аборигенного сорта винограда оказалось типичным для вин Франции? Мнение иностранного специалиста всегда интересно, тем более из Франции. Тем более человека эмоционального, который не может сдержать восторга и крепко пожимает руку Степану Ивановичу Курдову (Болградский винодельческий завод, Украина) за Кагор Болградский резерв десертное специального типа. В технологии приготовления — спиртование на мезге. «Вино выводит радиацию и лечит белокровие — известны примеры», — говорит Степан Иванович. Удивительно, француз больше всего понравилось не сухое, а то вино, которое в России теперь и вином-то не считается. Мы подстраиваемся под Европу, а специалист из Европы в восторге от самобытного вина. Ведущий подводит итог: Вино имеет свою оригинальность, оно сделано по кюрдамирской технологии, как «Черный доктор» (Крым) и «Черные глаза» (Краснодар). Кюрдамирская технология пришла из Азербайджана. Суть ее в том, что брожение виноградного сусла останавли-



А.Я. Яланецкий

вается с помощью спирта с последующей длительной выдержкой спиртованной мезги. Еще мы пробовали удивительное десертное вино Бастардо Массандра урожая 2011 года, крепленое. Доктор наук Владимир Владимирович Ежов отметил, что сорт и качество винограда играют исключительную роль. Из сорта Бастардо Магарачский трудно приготовить другое вино (т.е. трудно испортить). **Эффект 13-й бочки** Анатолий Яковлевич Яланецкий вспомнил эпизод из жизни, когда он после третьего курса проходил практику в одном из хозяйств. «В хозяйство пришла команда — отобрать и отправить в Москву марочное вино Каберне Совиньон. Главный винодел, заведующая лабораторией, начальник цеха начали отбор вина, на который пригласили студента-практиканта. Надо было попробовать вино из 170 бочек и выбрать лучшее. Я тогда не очень закаленным был, но попробовал все. Определили две лучшие бочки — 89 и 13. Из них надо было еще раз выбрать лучшую и разлить вино в бутылки для отправки. Перепробовали: лучшая №13. Главный винодел дает команду: разливать



Французский эксперт Бернд Петитдеманж в восторге от кагора Степана Курдова (Украина)



Андрей Морозаш, начальник цеха коньяков Тираспольского винно-коньячного завода «KVINT», ПМР

№89, а №13 опечатать! Но почему, спрашиваю, разливать из 89-й, лучшая же №13?! Главный винодел отвечает полусерьезно: Из нее буду пить только я! Я потом долго думал, почему он так поступил? Со временем понял. В этой бочке вино было эталонным. И его необходимо было сохранить на заводе, чтобы показать специалистам, коллегам и самим попробовать. Совместо с наукой проводить исследования. Всегда необходимо знать, на что равняться». Ни одно слово ведущего не было случайным, как не был случай подбор образцов. От вин было долгое послевкусие, о словах, сказанных здесь, размышляешь до сих пор. **Для нас главное — сохранить крымские вина как эталон, как вино из той 13-й бочки.** Неделя в «Магараче» была для меня большим праздником и открытием содружества виноделов. Когда сам Владимир Терентьевич Косюра по твоей просьбе пробует Саперави, которое тебе понравилось, и говорит: «Разве здесь есть Саперави? Ну, может, процентов 15 и есть. Но почему тогда вино обозначено как сортовое?» Когда другие иронично относятся к моему пристрастию к Шардоне: вкус у вас неразвит. Конечно, неразвит. Надо дегустировать, дегустировать и дегустировать!



Ой, где это мы? В Новом Свете!



МЕНЮ СОВЕТСКОГО ЧЕЛОВЕКА	
ПЕРВОЕ	САЛАТЫ
ЩОПЦЫ 1 порция 40 руб	из св. картофеля 1 порция 24 руб
Солянка --- 60 руб	из свеклы --- 24 руб
Суп:	«МОРОКОВЧА» --- 24 руб
с горохом --- 32 руб	из баклажан --- 24 руб
с лапшой --- 32 руб	
Сфрякелькаш 56 руб	
Сарма 40 руб	
ВТОРОЕ	ГОРЯЧЕ
Бефстроганов - 72 руб	Люля картоф 1 порция 40 руб
Лоджарка св 41 руб	Гречка --- 32 руб
Гуляш св 41 руб	Рис --- 24 руб
Рыба жар 1 порция	Макароны --- 20 руб
Окорочок куриц ---	Капуста тушеная 2 порции 40 руб
Отбивная куриц --- 60 руб	Котлета куриная 100 60 руб
Отбивная свин --- 50 руб	Пельмени 100 48 руб
Котлета св 100г 60 руб	Блишечки 1 шт
Гуляш говяжий 100г 72 руб	Копченый свиной 40
Рыба жареная (шуган) 72 руб	

Обычная столовая. Вкусно, дешево и весело. «Только не отказывайтесь от милого ретро, — говорят гости. — Не уходите из социализма, вернуться будет невозможно!»

Шампанское хорошо тем, что это вино сохраняет свою молодость. Главный шампанист «Нового Света» Людмила Семеновна Задорожная и директор музея Людмила Юрьевна Вражнова провели для нас удивительную экскурсию. Поезжайте в Крым, вы узнаете массу интересного, что не может вместить наш жур-

нал. В 1878 году Голицын приобрел дачу в Феодосии и именовал ее Новый Свет. Видно, как для нашего Бориса Титова, который возвращает былую славу Абрау-Дюрсо, виноделие тогда тоже перестало быть только хобби. (Титов сказал: вино перестает быть хобби на пресс-конференции, где СМИ информировали о важ-

Директор музея Людмила Вражнова



Обратите внимание: блюда и цены в «Меню советского человека» современные



ных изменениях в законодательстве, связанных с вином, и мы наконец, станем ближе к голицынским принципам. Лев Сергеевич говорил: «Виноград и вино — продукты местности, виноградарство и виноделие — науки местности». Так вот, обучаясь во Франции римскому праву, князь увлекся европейским виноградарством и виноделием. Историки «Нового Света» считают, что первые опыты с шампанским шли с 1882 года, когда разворачивалось строительство тоннелей и закладка в них кюве (сок в результате отжима винограда, сусло высшего качества). Первыми игристыми винами были «Парадизио», «Новый Свет» и «Коронационное». Два вина получили названия согласно европейской традиции, по месту происхождения. А «Коронационное» —

после того как его подали во время торжественного обеда по случаю коронации Николая II. В 1900 году «Парадизио» 4-го шампанского тиража 1899 года получило Гран-при на Всемирной выставке в Париже. Сегодня на заводе шампанских вин «Новый Свет» свято соблюдаются традиции, заложенные Голицыным, при производстве вин высокого класса применяется исключительно классическая технология. Сотрудничество с институтом «Магарач» позволило выделить собственный штамм дрожжей, усовершенствовать подбор сортов винограда, сократить сроки ремоажа (способ избавления вина от осадка при шампанзации в бутылках) и улучшить качество вина.

Один миллион бутылок шампанского и около 600 тысяч бутылок игристых вин в год делают на «Новом Свете»



Музейный экспонат

Главный шампанист Людмила Задорожная демонстрирует секреты «Нового Света»

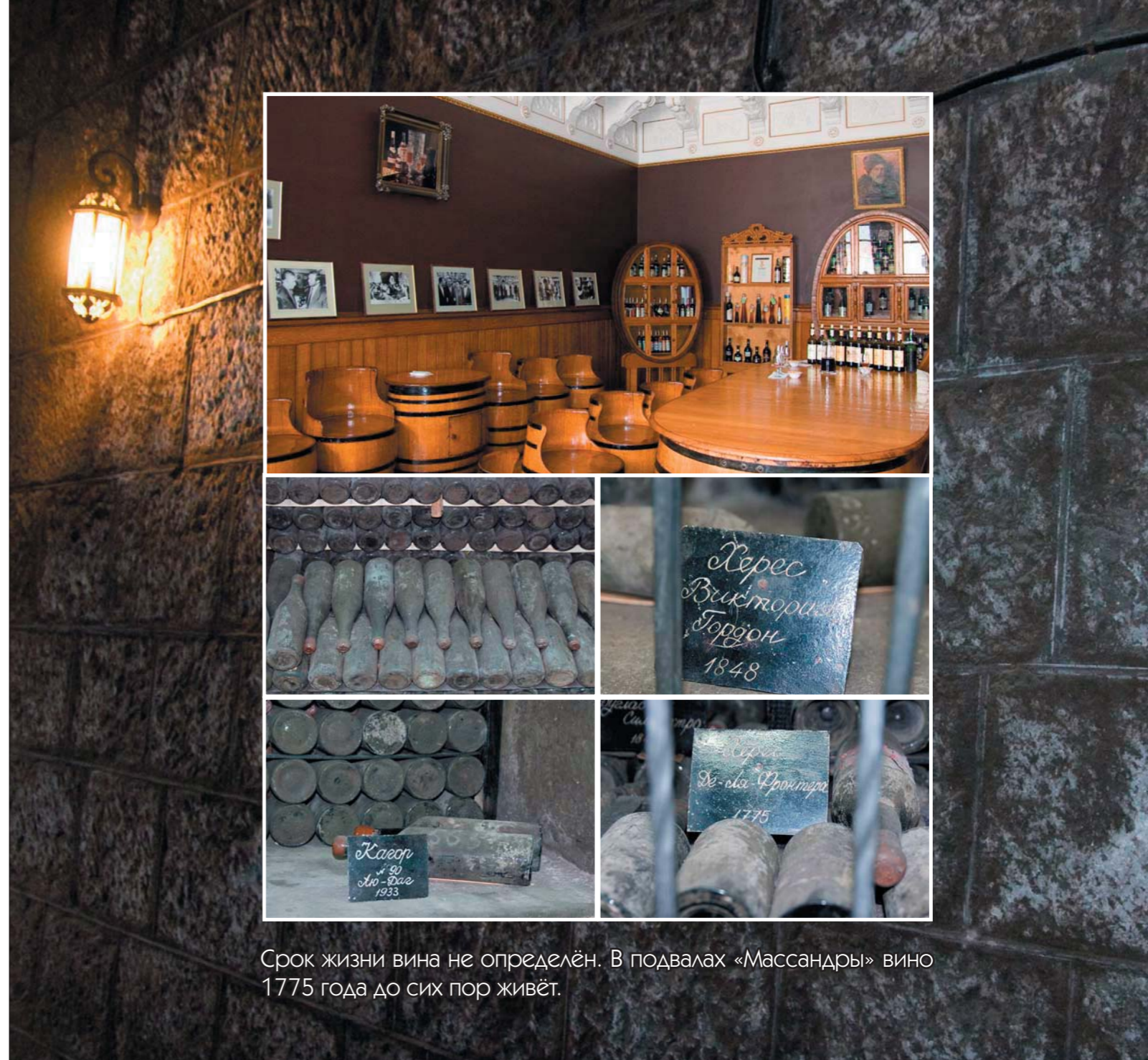
Вместе с директором Яниной Павленко мы подняли бокалы с «Коронационным» шампанским за воссоединение Крыма с Россией!





«Массандра» делает вина только из собственного винограда. В составе объединения восемь государственных предприятий — «Ливадия», «Гурзуф», «Таврида», «Алушта», «Малореченское», «Приветное», «Морское», «Судак». Главное — Ялтинский завод марочных вин. С 1891 года по просьбе винного сообщества и Указу императора Александра III А. С. Голицын становится главным виноделом виноградарско-винодельческого хозяйства Удельного ведомства и царской семьи в Крыму, на Черноморье и на Кавказе. Винные подвалы «Нового Света», «Абрау-Дюрсо», «Массандры» — все эти центры виноделия появились благодаря Голицыну. В Массандре он закладывает подземный винный завод тоннельного типа для производства столовых и десертных вин. Это семь тоннелей в горе, расходящихся веером. Первое вино собственного производства заложено в 1898 году. В подвалах сохраняется естественная постоянная температура 10–12 градусов, лучшая для выдержки вина.

Запомнился рассказ инженера-химика Анны Федотовой, как Лев Сергеевич любил наблюдать, что пьют работники на его заводе. Рассказывала она именно так, как будто сама была свидетелем, как Голицын использовал народ в качестве дегустаторов. Так вот, Лев Сергеевич обратил внимание, что рабочие предпочитали одну из бочек, в которых проводились купажи различных вин. Он тут же из этой бочки попробовал. Незамедлительно провел расследование и восстановил, какие вина туда попали. Затем, как опытный винодел, способом дегустации определил примерное количество каждого компонента. Сделал набело купаж. Так родилось вино «Седьмое небо», которое мы имеем возможность дегустировать и сегодня... В коллекции нет вин 1941 года — не успели собрать урожай. Наоборот, вино вывозили, нумеруя каждую бутылку и упаковывая в ящики. Коллекцию эвакуировали в Грузию, а то, что не смогли вывезти, пришлось вылить в море.



Срок жизни вина не определен. В подвалах «Массандры» вино 1775 года до сих пор живёт.



Главный винодел объединения «Массандра» Любовь Тарчинская

Море несколько дней было багровым. После войны коллекция вернулась домой.

В «Массандре» создают вина, каких нет в мире. Их не пьют каждый день, чтобы утолить жажду. Ими наслаждаются. В фирменном магазине я купила столовое белое сухое «Кокур» за 135 рублей, чтобы в жаркий вечер выпить с друзьями на берегу моря. Слышала, что на сухое вино поступил в «Массандру» большой заказ из центральной России. Нет проблем! Вместе с Крымом к России присоединилось еще одно единственное в своем роде «государство» — «Массандра». Это уникальное, созданное многими поколениями образование виноградарей и виноделов с богатой историей и культурой.

20 лет свободы



В мае в Москве прошел Пятый фестиваль вин Южной Африки, в котором приняли участие торговые компании, сомелье, винолюбывы – словом, заинтересованная винная общественность. Редакционное задание продегустировать вина получила Людмила Кривомазова.

Открыл фестиваль в ресторане «Метрополь» и активно в нем участвовал чрезвычайный и полномочный посол ЮАР Мандиси Мпахлуа. В 2006 г. журнал «Русская водка» публиковал большой материал под названием «Открываем Южную Африку». За прошедшие годы мы не только открыли, но прониклись уважением к винам с далекого континента, имеем возможность купить их, заказать в ресторанах.

В той давней статье мы спрашивали регионального представителя WOSA Владимира Городкова, как воспринимает он кризис на рынке русского алкоголя? Он ответил: «Я воспринимаю эту ситуацию как исключительную возможность для Южной Африки увеличить свое присутствие». Так сейчас и происходит. Пятый фестиваль прошел не только в Москве, но в Питере и Екатеринбурге. Без сомнения, вина получают новых поклонников.

Владимир Городков – наш соотечественник. Уехал из Питера в начале девяностых и обосновался на «краю света». Он по-настоящему полюбил эту страну и рассказывает о ней у себя на родине. Он считает, что новейшая история наших стран похожа. Монополия на производство и продажу спиртных напитков была отменена примерно в одно время. 20 лет назад, когда в ЮАР был режим апартеида, виноделы не могли и подумать, что смогут выезжать на международные выставки и представлять свои вина. Как и в России, пригодных к виноградарству земель не так много, поэтому приходится дорожить ими и использовать рационально. Но я думаю, что на этом пока наше сходство заканчивается. Судите сами: климат Южной Африки таков, что нет проблем

с вызреванием винограда, все зависит от поставленной задачи: когда убирать урожай, чтобы получить вино определенного качества. Экспорт вин составляет 450 млн декалитров в год. Если раньше они отправлялись только в страны-протекторы Англию и Голландию, то сейчас – в Америку, Канаду, на Дальний Восток и, конечно, в страны Африки. Кстати, Россия покупает у Южно-Африканской республики вин меньше, чем Финляндия или Ангола. За эти годы из страны белого винодела ЮАР превращается в страну красного, производство белых и красных вин делится примерно поровну, представляете, сколько нужно было пересадить виноградников? Страна одна из первых, кто следует на практике экологически чистому виноделию. Это создает условия тратить меньше средств на борьбу с вредителями. Кроме того, на каждый гектар действующего виноградника приходится 1,3 га природы, приведенной в естественное первозданное состояние и законсервированной для будущих поколений. Причем восстановление земель ведется исключительно за счет собственников.

Серьезно занимаются в ЮАР сертификацией. Исторически сложилось, что, как правило, работники живут на землях собственника, это создает определенные проблемы для обеих сторон. Интересно, что после недавней кампании в прессе со шквалом критики в адрес собственников, которые плохо обращаются с работниками, на бутылке с вином стал появляться специальный значок. Он показывает, что хозяин достойно решает подобные проблемы.



Чрезвычайный и полномочный посол ЮАР Мандиси Мпахлуа и региональный представитель WOSA в России Владимир Городков

Из вин, которые мы попробовали на семинаре, лично мне понравилось белое Spice Route (сорт винограда Вионьи) и Pinotage, бордовый купаж 2008 г. из четырех сортов винограда, где 70% – Каберне.) А вот как их оценил профессионал, президент независимого винного клуба Владимир Цапелик по 90-бальной системе. Также он информирует нас (в скобках), как вино оценивает наиболее авторитетный справочник Platter's 2014. Итак, вина мастер-класса:

- 1. Zulu Chenin Blanc, 12,5%:** простое вино с живой кислотностью – 81 балл (3,5 звезды в Platter's 2014)
- 2. Spice Route Viognier 2012, 13,5%:** требует аэрации после открытия винтовой пробки, пряное и выразительное – 85 баллов, (4 звезды в Platter's 2014)
- 3. Cloof The Very Sexy Shiraz 2011, 14%:** темные ягоды и черный перец в этом простом вине со взрывной фруктовостью – 83 балла, (3,5 звезды в Platter's 2014)
- 4. Ayama Baboon's Back Shiraz 2009, 14%:** новосветский Шираз с примечательной фруктовостью – 84 балла, (3,5 звезды в Platter's 2014)
- 5. Kononkop Kaapzicht Pinotage 2010, 14,5%:** через различные нотки от дубовых бочек пробиваются нюансы клубники – 88 баллов (4,5 звезды в Platter's 2014)
- 6. Warwick Trilogy 2010 13,5%:** Каберне Совиньон доминирует в купаже, сложное и многогранное вино с тонами черной смородины, черного шоколада и экзотических пряностей – 90 баллов (4,5 звезды в Platter's 2014)
- 7. Saronsberg Seismic 2008 14,5%:** 72% Каберне Совиньон вместе с Мерло, Пти Вердо и Мальбек в купаже, выдержанном 20 месяцев во французском новом дубе, мощное вино, требующее дальнейшей выдержки – 91+ балл (4,5 звезды в Platter's 2014)
- 8. Bellingham Bush Vine Pinotage 2010:** несложное вино с хорошей фруктовостью, оттенками дуба и довольно типичными сортовыми особенностями, суховатые танины – 85 баллов (3,5 звезды в Platter's 2014)

Мастер-классы хороши, когда идет обмен мнениями. Так и было.



Поздравляем!

Марию Григорьевну Климчук
с медалью «За особый вклад
в развитие Кузбасса»

Генеральный директор Сибирской Водочной Компании М. Г. Климчук создала не один напиток. Профессионалы отрасли знают: там где Мария Климчук, там отличное качество, культура производства, принципиальность, приверженность традиционной технологии изготовления национального напитка, борьба за престиж русской водки. Авторитет технолога Климчук так же бесспорен, как авторитет руководителя, справедливого товарища и верного друга Марии Климчук.



Лучше своё

В марте на территории Сибирской Водочной Компании, которая входит в структуру торгового дома «СДС-Алко», начало работать собственное спиртохранилище. Раньше компания арендовала помещение у Мариинского спиртового комбината. Собственное хранилище позволит создавать 20-суточный запас спирта в 30 тыс. декалитров, обеспечивать бесперебойную работу и даст возможность предприятию выйти на производственную мощность — 1 млн 360 тыс. 800 декалитров в год. Строительство началось осенью 2012 года, объем вложений составил 53 миллиона рублей. В состав объекта входит сливо-наливная эстакада, приёмно-отпускное отделение, помещение промежуточного хранения неисправимого брака и собственно спиртохранилище. Здание оснащено единой системой управления, автоматической системой перекачки спирта.



Комегия Счетной палаты РФ по итогам проверки эффективности действующей схемы взимания акцизов на алкогольную продукцию пришла к выводу, что около 50% в общем объеме рынка алкоголя приходится на нелегальную продукцию, из-за чего бюджет ежегодно теряет 45-55 млрд. рублей. В ведомстве отметили, что значительные объемы нелегального оборота алкоголя обусловлены проводимой акцизной и связанной с ней ценовой политикой. Основную долю в цене водки составляют косвенные налоги и сборы (более 55% — акцизы, а с учетом НДС — более 70%). Постоянный рост вызывает соответствующее увеличение цен, а в условиях низкой покупательной способности населения это не способствует позитивным сдвигам в соотношении объемов легального и нелегального производства алкогольной продукции.

Источник: Известия

Хлопонин возглавит борьбу с «левой» водкой

14.07.14 РБК Денис Пузырев

Новая правительственная комиссия под председательством вице-преьера Александра Хлопонина должна будет решить проблему собираемости «алкогольных денег» в бюджет. По данным Росалкогольрегулирования (РАР), каждая вторая бутылка водки в России сегодня продается без уплаты акцизного сбора в бюджет. (...) «Создание правительственной комиссии — серьезный шаг, свидетельствующий, с одной стороны, о серьезном отношении государства к конкретной проблеме, и с другой — о том, что в правительстве понимают, что уполномоченный орган, в данном случае РАР, в одиночку справиться с решением этой проблемы не может, необходима координация действий целого ряда ведомств», — рассказал РБК чиновник в аппарате правительства. (...) Первая алкогольная правительственная комиссия была сформирована в октябре 2009 г. под председательством вице-преьера Виктора Зубкова. С ее помощью РАР сумело провалить принятие большого пакета поправок в закон № 171-ФЗ «О государственном регулировании алкогольного рынка» в июле 2011 г., они позволили регулятору провести широкомасштабную зачистку рынка. В 2011 г., когда порядка 80% участникам рынка предстояло пройти процедуру получения новых лицензий, РАР организовало массовые проверки предприятий на предмет соответствия лицензионным требованиям, в результате которых сотням игроков пришлось уйти с рынка. (...) По данным регулятора, проверяющие осуществили более 3,8 тыс. выездных мероприятий, после которых число операторов рынка сократилось на 22% — с 2630 до 2041. Алкогольных лицензий стало меньше на четверть: их число снизилось с 3037 до 2264. Количество спиртзаводов и АВЗ за 2011 г. уменьшилось на 32% — до 341 предприятия. Число оптовиков сократилось на 19% — до 1690 организаций. При этом объем нелегального рынка крепкого алкоголя в 2011 г. оценивался РАР в 23%, Росстат тогда же называл цифру в 36,5%. (...) По мнению Дробиза, создавая правительственную комиссию по борьбе с нелегальным алкоголем, государство де-факто признало провал фискальной реформы в отрасли. «Они надеялись, что, укрупнив рынок, смогут контролировать и отступление в бюджет от производства водки. Теперь они признают, что ошибались», — считает эксперт.

В. Дробиз: Мы получим новую профильную правительственную комиссию, что лишний раз подтверждает, что именно алкоголь в России самый остро социальный продукт... Комиссия не по мясу, хлебу или молоку, или детскому питанию — комиссию по нелегальному и суррогатному алкоголю... Мы вновь докатились за последние 5 лет до новой Комиссии...

14.07.2014

После Кудрина водкой займется спецкомиссия. Чиновники нанесли ущерб бюджету, вызвали спад производства и рост алкогольных отравлений

Михаил Сергеев
Зав. отделом экономики «Независимой газеты»

На рынке крепкого алкоголя легальная продукция занимает менее половины.

Задуманная еще Алексеем Кудриным политика повышения акцизов дала свой результат: производство легального алкоголя упало в стране на 11%, а доходы бюджета снизились на 8%. Такой итог государственного управления подвела Федеральная служба регулирования алкогольного рынка, которая предлагает теперь создать специальную правительственную комиссию по алкоголю. Эта комиссия должна будет организовать в стране борьбу с нелегальным производством и продажей спиртного. (...) В августе 2010 года Минфин под руководством Алексея Кудрина подготовил поправки в Налоговый кодекс РФ о постоянном увеличении акцизов на алкоголь и табак в 2011–2013 годах. У экс-вице-преьера и у экс-министра финансов была собственная теория о пользе повышения акцизов. «Чтобы люди чувствовали: кто пьет водку, кто курит, тот больше внесет помощь государству. Выкурил пачку сигарет, значит, больше внес средств на решение социальных задач: поддержка демо-

графии, развитие других социальных услуг, поддержка рождаемости», — цитировал Кудрина Интерфакс. Позже Алексей Леонидович объяснял свой план повышения акцизов необходимостью закрыть дыры в бюджете. «Мы вынуждены двигаться в снижении дефицита бюджета по линии роста акцизных налогов, примерно на 25–30% в год будут расти постепенно акцизы на водку и на табак», — говорил Кудрин весной 2011 года на совместной коллегии Минфина и Минэкономразвития. О том, что рост акцизов может нанести ущерб бюджету, Алексей Леонидович, видимо, не догадывался. Однако именно так и произошло. (...)

«На рынке действительно происходят катастрофические события. При увеличении акцизов на 25% в этом году реальные поступления в бюджет могут оказаться ниже прошлогодних, — считает Вадим Дробиз (ЦИФРРА). По его словам, в стране развивается система распространения нелегального алкоголя, в которую вовлечено около миллиона человек. «Можете называть этих людей самой крупной ОПГ в России или экономической оппозицией, поскольку они отвергают официальную систему производства и распространения алкоголя».

Без акциза. Водочная политика государства провалилась
Экономика, 14.07.2014

Пьющая общественность России с чувством глубокого неудовольствия отмечает, что политика российского государства в отношении регулирования рынка крепких алкогольных напитков с треском провалилась. Напомним, в преддверии глубокого внутреннего экономического кризиса российское правительство пошло по проторенному еще в советское время пути: повышении цен на крепкий алкоголь. Однако, в отличие от советского периода, государство не является монополистом на рынке алкоголя; более того, почти весь этот рынок принадлежит частным лицам и компаниям.

Государство может влиять исключительно на акцизы и лицензирование — опосредованный налог на производство и продажу алкоголя. Именно этим и занималось правительство Путина-Медведева последние несколько лет. В соответствии с повышением акцизов и определением минимальной стоимости водки и коньяка, цена крепкого алкоголя взлетела до диапазона 10 — 40 долларов за бутылку.

Не нужно было быть высококвалифицированным экспертом в сфере экономики, чтобы спрогнозировать ответную реакцию рынка. Повышение акцизов и законодательный запрет на дешевый алкоголь, пролоббированный крупными оптовыми компаниями, в первую очередь ударили по мелким и средним производителям. Вследствие этого рынок оказался буквально забит так называемым контрафактным алкоголем, в быту неверно именуемым «катанкой». В отличие от настоящей «катанки», контрафактный алкоголь изготавливается по той же технологии и на тех же конвейерных линиях, что и обычный. Разница лишь в том, что он не облагается акцизами, а потому его себестоимость существенно ниже, чем у акцизного.

Отметим, что контрафактный алкоголь продается по тем же ценам и в тех же магазинах, что и акцизный. Разницу между конечной ценой и себестоимостью кладут себе в карман производители алкоголя и торговые структуры. Государство же в этом случае не получает ничего. (...) Вторым фактором, влияющим на рынок, стало массовое самогоноварение.

Безусловно, любой эксперт в сфере производства алкоголя мог просчитать далеко идущие последствия решения о повышении акцизов. Однако к экспертам, судя по всему, либо не обращались, либо их мнение было проигнорировано. Победила жадность и стремление сиюминутно «срубить бабла». Не вышло.

Самой серьезной с позиций государства проблемой в описанной ситуации является ее необратимость. Даже в случае одновременного возврата к прежним акцизам (что маловероятно) и объема контрафакта, и объемы самогоноварения вряд ли удастся снизить в разумные сроки. Что означает дальнейшее усугубление кризисных явлений в российской экономике, подстегиваемых бездарностью и некомпетентностью властей на всех уровнях.

Виктор Горбунов

В. Дробиз: «Пока не будет гармонии между акцизами, покупательной способностью граждан, розничными ценами и, как ни странно звучит, потребностью населения в алкоголе, никакие меры работать не будут», — считает Вадим Дробиз. В России цены на алкоголь по сравнению с доходами населения в 5–6 раз выше, чем в европейских странах, и некоторые покупатели сознательно приобретают только нелегальный алкоголь».

От Кота Леопольда до Черепашек Нинья

Средний и малый бизнес сегодня не в лучшей ситуации. Те, кто обеспечивал небольшие ликеро-водочные заводы упаковкой и колпачками, лишаются заказчиков, которые, в свою очередь, испытывают проблемы с лицензиями, не выдерживают налогового бремени. Будучи с ними в одной связке, комплектующие фирмы тоже страдают. С этой больной темы мы начали разговор с Анной Титовой, генеральным директором «Союз Упак».

— Да, отрасль переживает не лучшие времена, мелкие заводы — наши основные клиенты. Приходится предоставлять им товарный кредит, что удлинняет процесс оборачиваемости денег, и работать «на поддержание штанов». Сейчас наша задача — завозить качественный колпак по умеренной цене, иметь на складе большое количество продукции в полной палитре цветов. Я недавно побывала в Китае, где мы размещаем заказы на производство колпачков, и видела, что многие фабрики простаивают, из России стало меньше заказов. Если что-то изменится в нашей политике с Китаем, например, будет напрямую идти сделка рубль — юань, это оживит бизнес. Сейчас, когда мы зависим от курса доллара, работать трудно.

— Как преодолевать трудности? В бизнесе все бывает: расходятся собственники, подводят партнеры...

— Не истерить, не нервничать, отбросить все плохое и найти в неприятной ситуации положительную сторону, чтобы использовать негативный опыт себе во благо. Нет худа без добра, любую неприятность можно направить в положительное русло в будущем.

— Например, часто бывает, уходит партнер по бизнесу.

— Это хорошо. Значит, было не по пути. Увы, деньги — это зло, и они людей ссорят. И вообще я прихожу к выводу, что бизнес — это «моно», а не «стерео», соло, а не дуэт, трио или квартет. Во главе должен стоять один человек, фирма нормально работает, когда у нее один хозяин, а деньги находятся в одних руках. Должна быть одна политика, один хозяин. Даже если он совершает ошибку, сам отвечает и сам страдает, не получая со всех сторон упреков и не обвиняя, в свою очередь, партнеров. Потому что в нише мелкого и среднего уровня расцветает семейный бизнес.

— Кстати, о семейном бизнесе. Должность свою вы приняли от отца Александра Леонидовича Каганова. Вам приходилось наблюдать его и в переговорах, и в контактах с партнерами. Какие уроки от него пригодились?



Анна Титова, генеральный директор «Союз Упак»

— Сейчас отец играет роль шефа, советника, опытного старшего товарища. Каждый день он приходит на работу, в курсе всех наших дел, он наш главный консультант.

Я его всегда воспринимала как отца, и уроки одинаковые, что дома, что на работе. Во-первых, он очень добрый и мудрый. По мужски всегда зрит в корень, видит подводные камни, что женским умом выловить сложно. Он глубже и дальше смотрит. Его отличает абсолютная порядочность, стремление никогда никого не подводить. Ему лучше доплатить лишнего, чем кого-то обидеть. Например, при разбирательствах по браку, даже если нет нашей вины, он предпочитает уступить и пострадать самому, чем оставить ситуацию в подвешенном состоянии. Моральные интересы он ставит выше меркантильных и денежных. Когда я была в Китае, хозяева фабрик меня встречали радушно еще и потому что у отца там репутация порядочного человека и партнера, его вспоминают с большим уважением. Вообще поначалу наш бизнес держался на личных связях отца, за его плечами была 17-летняя работа на «Кристалле», он хорошо ориентировался в отрасли.

— Как вы пришли в этот бизнес?

— У нас у всех судьба поделена надвое: до и после, вместе со страной. Хочу сказать, что и до было неплохо, и наше время интересное, есть возможность проверить себя, встать на ноги в новом качестве, обрести свободу личности, понять, на что ты способен. Я окончила экономический факультет ВГИКа, работала на студии «Союзмультфильм» и, конечно, не могла представить, что буду заниматься пробками и колпачками. Там было все интересно: мы были причастны к созданию «Ну, погоди!», «Приключения медвежонка Луло», «Простоквашино», где жил мой любимый герой — кот Матроскин... В мои обязанности входил контроль за производственным процессом поэтапно. Приходилось контактировать и с Хитруком, и с Котёночкиным, наблюдала, как Норштейн создавал



С любимым шефом Александром Леонидовичем Кагановым — Анна Титова, Наталья Каганова, Галина Полянина, Любовь Горохова

в своей маленькой мастерской «Геракла». Студия жила, жизнь шла. Меня назначили начальником цеха заливки фаз (это целмулоидная технология). На тот период мне было 26 лет, в подчинении — 50 женщин с разной судьбой, это был большой жизненный опыт.

что сначала и не догадаешься, что тебя поправили. Кстати, если бы она не помогала отцу, он бы такой карьеры не сделал и сравнительно мягко не перешел в новое качество бизнесмена. Что касается меня, то я практически не работаю на продажах, потому что не умею. Если меня поставить на продажи, я раздам весь товар и не получу за него ни копейки. А спросить с менеджера по продажам и погрозить ему пальчиком — это я могу.

— Деньги заняли главенствующее положение в нашей жизни. У вас это тоже так?

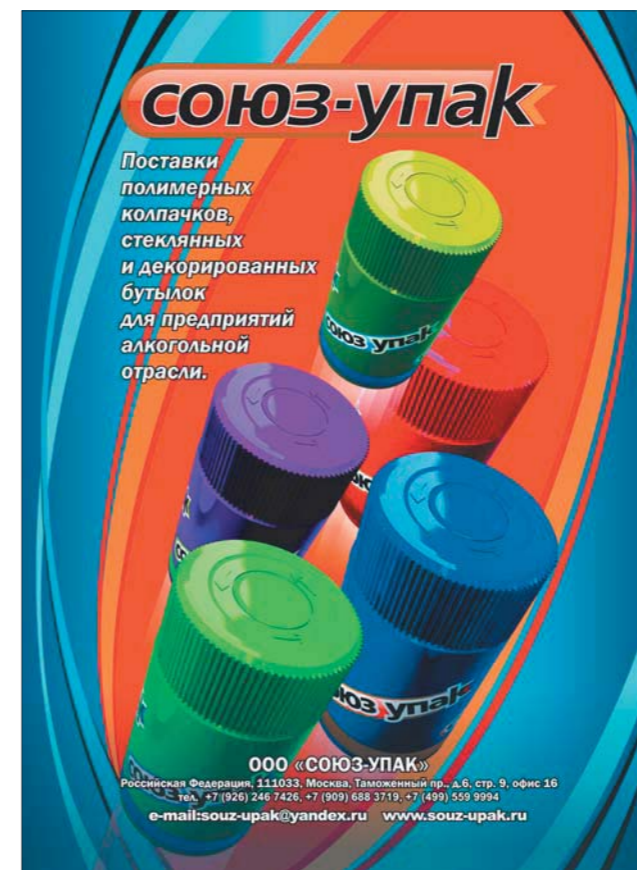
— В силу своего характера к деньгам отношусь легко. Если человек просит в долг, я даю и забываю. Вернет — это будет для меня приятной неожиданностью. С другой стороны, я подумаю, комфортно ли мне ехать в отпуск с подружкой, которая не сможет себе позволить то же, что и я. Конечно, есть расслоение общества, оно произошло на наших глазах.

— Что помогает снимать напряжение, отвлекаться от проблем?

— Собаки. Приезжаю на дачу, меня встречают две собаки, еще у меня три кошки есть, одна из которых родила четырех котят. Приезжаю, меня окружает эта огромная любовь со всех сторон, и я забываю обо всем. Раза два-три в неделю хожу в спортзал с бассейном. Отпуск — тоже хорошо. Встречаюсь со старыми подругами, с кем дружила еще в детстве. Остальные, что были по жизни, отпочковались как-то.

— Вам больше нравится работать с женщинами или с мужчинами?

— С женщинами. С ними легче договориться, быстрее друг друга понять. Женщина и гибче, и ответственнее. У мужчин другая логика. Чтобы решить один вопрос, надо почему-то очень много об этом вопросе говорить. Потом думать, потом еще говорить... А женщины берутся и делают.



НАШЕ ЗАСТОЛЬЕ



НАШЕ ЗАСТОЛЬЕ



В те дни наш Бэлза был с нами

Фото Евгения Евтюхова

НОВЫЙ ГОД ДОМА

Денис Мацуев, народный артист России, лауреат государственной премии, почетный гражданин Иркутска, председатель общественного совета при Министерстве культуры страны:

— Последний раз Новый год в Иркутске я встречал в далеком 1993-м, когда приезжал домой на каникулы, будучи учеником Центральной детской музыкальной школы. И вот спустя двадцать один год свершилась моя давняя мечта — я вновь дома, с родителями, которые приехали вместе со мной, с друзьями детства, одноклассниками одиннадцатой средней школы, с музыкантами и артистами балета не только Москвы, но и Иркутска отмечаю самый любимый праздник в «Ангарских хуторах», на берегу Ангары. Это выглядело сказочно! Как вы понимаете, после каждого выступления в любой точке мира не обходится без застолья. И везде я пытаюсь почерпнуть что-нибудь приятное и полезное. Ведь как бывает: собирается компания знакомых и малознакомых людей на презентации, юбилеи, официальные вечера, которых надо посадить за стол, соблюдая этикет. При этом так, чтобы никто не чувствовал дискомфорта. Вести стол, умение правильно рассадить гостей — это искусство. Ведь даже один человек может испортить застолье.

На турбазе не было надобности следовать субординации. Никакого официоза и гламурности. Каждый делал что хотел, не боясь выпасть из ансамбля. Парная с веником, купания в Ангаре, ни к чему не обязывающая болтовня — и все это в кругу близких людей. Нет, я не против посидеть в фешенебельном ресторане, отведать экзотическую пищу, выпить дорогого вина, но когда я в кругу друзей, мне до фени все эти кулинарные изыски, шикарная сервировка стола. Все свои — вот что важно.

— Трехдневным пиром в «Ангарских хуторах» дело не закончилось?..

— Когда мы возвращались с базы отдыха, я понял, что-то мы еще забыли сделать, и вдруг спонтанно осенила, на мой взгляд, блестящая идея. А не сыграть ли нам на десерт в хоккей? Друзья восприняли мое предложение с энтузиазмом, тут же по дороге купили клюшки, шайбу и, поделившись на тройки, устроили настоящую битву, чем несколько озадачили прохожих. Представьте: шестеро взрослых мужиков, одетых кто в чем было — куртках, дубленках, два часа кряду с гиканьем и ором гоняют шайбу не во дворе даже, а на площади перед музыкальным театром.

— Народный артист России, почетный гражданин Иркутска в самом центре города устраивает импровизированное бесплатное шоу...

— Спасибо за подсказку, в следующий раз мы будем продавать билеты, — смеется Мацуев.

Николай Евтюхов

НАШЕ ЗАСТОЛЬЕ

Ирина Королёва,
организатор
праздников



Для меня застолье — дело профессиональное. Если работаю в ресторане, создаю такую атмосферу, чтобы гостям было интересно, а не только вкусно. 31 января по традиции мы отмечаем день рождения русской водки. Наша шоу-программа называется «Русская душа». В этом году директор Угличского музея Виктор Миняев рассказывал об истории нашего национального напитка. Специально для гостей мы провели дегустацию эксклюзивной хреновухи, делились байками о водочке, просвещали по поводу закуски, проводили веселые конкурсы и викторины, угощали хорошей водочкой, чтобы люди знали, что им лучше покупать в магазине. Я люблю эти встречи, люблю, когда от меня уходят в хорошем настроении, и готовлюсь к очередному дню рождения русской водки.

НАШЕ ЗАСТОЛЬЕ



Из коллекции Сергея Бурасовского,
Московский дом фотографии

Анатолий Панфиль «На пикнике», 1991 г.

Борис Михалёвкин «Моя семья», Ленинград, 1993 г.

Вот роскошь — отказаться от кризиса...



Как человек, привыкший к банкетам и фуршетам, я ценю простые неожиданные застолья в самых экзотических условиях. И чем неожиданнее, тем приятнее. Когда я вижу на экране очередного сериала, как люди нарезают огурец, яйцо, сырок «Дружба» и кладут килечку, хочется закусить именно так. Поэтому радуюсь, когда возникает такая возможность. Помню, как по ходу одного фестиваля мы оказались у пограничников в Мурманской области. В какой-то избушке в лесу выпили-закусили, и это была нечаянная понятная российским мужчинам радость. Поскольку я родом из советского детства, люблю простые закуски и простые застолья, когда каждый продукт выстрадан и неслучаен. А компания — чем немногочисленнее, тем лучше и теплее.

Владимир Вишневский, поэт и киноактер





Закрытая (слепая) дегустация проходит в тишине большого зала Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии Россельхозакадемии. Команда дегустаторов из России, Белоруссии и Казахстана работает несколько дней, чтобы оценить качество напитков и спирта. Ничто не должно помешать специалистам прочувствовать аромат и вкус.

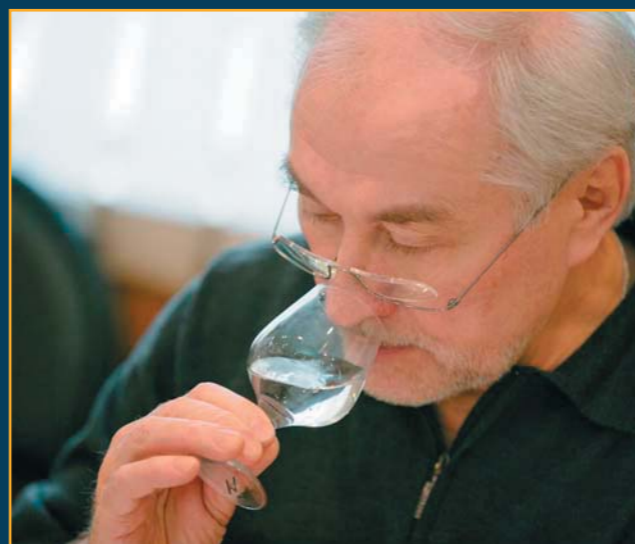
Водка подается в специальных бокалах. Пронумерованная продукция находится в соседней комнате, куда никто не имеет права входить, кроме работника института, который формирует образцы для дегустации. Обменяться мнениями можно в перерыве, когда очередной раунд прошел, и дегустационные листы сданы секретарю. По правилам конкурсов участники, завоевавшие

«золото» в течение трех лет подряд, получают высшую награду — Гран-при за стабильно высокое качество. В конкурсе «Лучшая водка 2014» приняли участие более 100 образцов из России, Украины, Белоруссии, Литвы и Казахстана. Контроль осуществляет наблюдательный совет. В его составе — представители заводов-изготовителей и СМИ.

Водка любит тишину



Виктор Аксёнов, Ростест



Председатель экспертной комиссии Виктор Поляков доволен качеством конкурсных образцов.



Секретарь экспертной комиссии Марина Медриш, ВНИИПБТ



Ирина Абрамова, ВНИИПБТ



Айжамал Каюпова, Казахстан



Галина Зенина, ВНИИПБТ



Татьяна Тананайко, Белоруссия



В большом соревновании волнений не избежать

ЛУЧШИЕ ВОДКИ И СПИРТЫ 2014

Протоколы III международного дегустационного конкурса



Номинация	Наименование предприятия - изготовителя	Наименование бренда	Медаль
Суперпремиальный сегмент	ООО ЛВЗ «СИБАЛКО»	Russian Village	Серебро
	ООО «Ликероводочный завод «Саранский»	«Млечный Путь»	Золото Гран-При
	ООО «Превелон Рус»	KREMLIN AWARD	Серебро
	ООО «Красноярский Водочный Завод»	«Ярич»	Золото
	ООО ЛВЗ «СИБАЛКО»	SIBALCO	Золото
Премиальный сегмент	ТОО ArLine	HEAVEN Spirit	Золото
	ОАО «Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»	SELECTA LUX	Золото
	ТОО ArLine	HEAVEN Classic	Золото
	ТОО ArLine	HEAVEN Luxury	Золото
	AB STUMBRAS	Stumbras vodka Premium Organic	Золото
	ОАО «Гродненский ликеро-водочный завод»	«Гродненщина»	Серебро
	ОАО «Владакко»	«Добрый вечер премиум»	Золото
	ОАО «Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»	«Глубина»	Серебро
	АО «Кокшетауские минеральные воды»	«Хаома WHITE»	Золото
	ООО «Завод Бульбашъ»	«Бульбашъ №1»	Золото
	ОАО «Дербентский коньячный комбинат»	«Дербенд эксклюзив» (DERBEND EXCLUSIVE)	Серебро
	ООО «Классика Интернешнл»	«Кремлевская»	Золото
	ООО «Аполонское»	«Акцент»	Золото
	ОАО «Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»	«Золотой Зубр Премиум»	Золото
	ООО «Русимпорт»	«Князь Рюрик. Золотая»	Золото
	ОАО «Пермалко»	«ПЕРМСКИЙ КРАЙ»	Серебро
	Субпремиальный сегмент	ООО «ПЕРВАЯ ВОДОЧНАЯ КОМПАНИЯ»	«НАСТОЯЩАЯ СЕРЕБРЯНАЯ»
ООО «Федеральная Продуктовая Компания»		SCANDINAVIA De Luxe	Серебро
ООО «СОРДИС»		«СОРМОВСКАЯ ЛЮКС»	Золото
ЗАО «Арсенал вин»		«Вологодская Марка Премиум»	Серебро
AB STUMBRAS		Stumbras vodka Pure	Серебро
ПТРУП «Минск Кристалл»		«Крышталл Классическая Премиум»	Серебро
ООО «СОРДИС»		«СОРМОВСКАЯ ЛИРИЧЕСКАЯ ИСТОРИЯ»	Золото
ООО «СОРДИС»		«ТРИ СТАРИКА ЛЮКС»	Золото Гран-При
ОАО «Сыктывкарский ликеро-водочный завод»		«Финноугория»	Золото Гран-При
ООО «ВЫСОТА»		«Высота Premium Люкс на ледниковой воде»	Золото

Номинация	Наименование предприятия - изготовителя	Наименование бренда	Медаль
Субпремиальный сегмент	ОАО «Уржумский спиртоводочный завод»	«Высшее сословие традиционная Экспорт (Export)»	Серебро
	ООО «ПЕРВАЯ ВОДОЧНАЯ КОМПАНИЯ»	«НАСТОЯЩАЯ МЯГКАЯ»	Серебро
	ООО «Торговый дом «Шампанские вина»	«Живая водица»	Серебро
	ООО «СОРДИС»	«ТРИ РЕКИ ЧИСТАЯ»	Золото Гран-При
Народный сегмент	ОАО «Череповецкий ЛВЗ»	«Вологодские зори»	Серебро
	ОАО «Ликеро-водочный завод «Ярославский»	«Купец Градусов»	Серебро
	РУП «Климовичский ликеро-водочный завод»	«3 р. 62 коп.»	Серебро
	ТОО «Натур Продукт»	«Айдабульская Vodka»	Серебро
	ОАО «Ликеро-водочный завод «Ярославский»	«Сто Великих»	Серебро
	ОАО «Уржумский спиртоводочный завод»	«Березовая роща»	Золото
	ООО «Ликероводочный завод «Саранский»	«Зимняя деревенька»	Золото Гран-При
	ЛРС УП «Можейково»	«БОБРОВКА НА ДУБОВОЙ КОРЕ»	Серебро
Среднеценовой сегмент	ОАО «Гродненский ликеро-водочный завод»	«Золотой Урожай»	Золото
	ОАО «Иткульский спиртзавод»	«Вечерний Алтай»	Серебро
	ТОО «Натур Продукт»	«А» Айдабульская водка	Серебро
	ОАО «Великоустюгский ЛВЗ»	«Родина Деда Мороза Облепиховая»	Золото
	ООО «ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА»	«Беленькая Вороная»	Серебро
	ООО «Аполонское»	«Пшеничная»	Золото
	ОАО «Иткульский спиртзавод»	«Сибирячка»	Серебро
	ОАО «Валуйский ликеро-водочный завод»	«Старый Белгород»	Золото
	ОАО «Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»	«Богач Luxury»	Золото
	ОАО «Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»	«Гутарка Жыццевая»	Золото
	ООО «Аполонское»	«Кедровая»	Серебро
	ОАО «Уржумский спиртоводочный завод»	«Уржумка классическая Премиум (Premium)»	Золото
	ОАО «Иткульский спиртзавод»	«Запах снега»	Серебро
	ООО «Русинвест»	«Старая марка. Редкая коллекция. Для своих»	Золото
	ОАО «Иткульский спиртзавод»	«Малиновый жар»	Золото
	AB STUMBRAS	Lithuanian vodka Gold	Золото
	ООО «Федеральная Продуктовая Компания»	RUSKA	Серебро
	ООО «Аполонское»	«Березовая»	Золото
ОАО ФАПК «Якутия»	«Якутская крепкая» 56%	Серебро	
Водки особые	ООО «НЕМИРОФФ Водка Рус»	«УКРАИНСКАЯ БЕРЕЗОВАЯ ОСОБАЯ»	Серебро



Номинация	Наименование предприятия - изготовителя	Наименование бренда	Медаль
Водки особые	ООО «Ликероводочный завод «Саранский»	«Калинов Цвет»	Серебро
	ПТРУП «Минск Кристалл»	«Крышталъ Смородиновая Премиум»	Золото
	ООО «НЕМИРОФФ Водка Рус»	«ЛЕКС (LEX)»	Серебро
	ООО «НЕМИРОФФ Водка Рус»	NEMIROFF ПРЕМИУМ	Золото
	ООО «НЕМИРОФФ Водка Рус»	«ЛЕКС УЛЬТРА (LEX ULTRA)»	Золото
	ОАО «Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»	«Радамир Кедровая»	Золото
	ООО «НЕМИРОФФ Водка Рус»	«НЕМИРОВ»	Золото
	ООО «НЕМИРОФФ Водка Рус»	«NEMIROFF ОСТРАЯ КЛУБНИКА»	Золото
	ТОО «Натур Продукт»	«Айдабульская «Первая»	Серебро
ОАО ФАПК «Якутия»	«Булуус люкс»	Серебро	
Настойки и ликеры	ООО «СОРДИС»	Настойка горькая «ТРИ СТАРИКА»	Золото Гран-При
	ОАО «Сыктывкарский ликеро-водочный завод»	Настойка горькая Asyad'or (Асьядор)	Золото
	ООО «Завод Бульбашь»	Настойка горькая «Бульбашь №1. Зубровая»	Золото
	ООО «СОРДИС»	Настойка горькая «ДОН ПЕРЧИНО» (DON PERCHINO)	Золото
	ОАО «Сыктывкарский ликеро-водочный завод»	Настойка сладкая «Смородиновый цвет»	Золото
	ЗАО «Арсенал вин»	Настойка сладкая «Черемуховая Вологодская»	Золото
	ОАО «Сыктывкарский ликеро-водочный завод»	Настойка сладкая «Северная аромия»	Серебро
	ОАО «Сыктывкарский ликеро-водочный завод»	Настойка сладкая «Морошка медовая»	Золото Гран-При
	ЗАО «Арсенал вин»	Настойка сладкая «Морошковая Вологодская»	Серебро
	ОАО «Череповецкий ЛВЗ»	Ликер крепкий WINTER SAFARI	Серебро
	ОАО «Череповецкий ЛВЗ»	Ликер десертный TOFFEE	Золото
Бальзамы	ОАО «Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»	«Черная Королева»	Серебро
	ОАО «Владакко»	«Владакко»	Золото
Открытие года	ООО ЛВЗ «СИБАЛКО»	Russian Village	Серебро
	ООО «НЕМИРОФФ Водка Рус»	Водка особая «ЯСЕНЬ ОСОБЫЙ»	Золото
	ООО «Классика Интернешнл»	«Кремлевская»	Золото
	ООО «СОРДИС»	Настойка сладкая «СОРДИС БРУСНИКА НА КОНЬЯКЕ»	Серебро
	ООО «СОРДИС»	Настойка сладкая «СОРДИС РЯБИНА НА КОНЬЯКЕ»	Золото

ГРАН-ПРИ

Торговые марки «Млечный Путь» и «Зимняя Деревенька», Ликеро-водочный завод «Саранский»
 водка «Финноугория» и настойка сладкая «Морошка медовая», Сыктывкарский ликеро-водочный завод
 водка «Три реки Чистая», «Три Старика Люкс» и настойка горькая «Три Старика», «Сордис».
 Производители спирта: ОАО «Талвис» (спирты класса Альфа и Люкс)
 Иткульский спиртзавод (спирт класса Люкс)
 ОСП «Костюковичский спиртзавод» (спирт класса Люкс)
 ПТРУП «Минск Кристалл» (спирт класса Люкс)
 Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»
 СП «Ивацевичский спиртзавод» (спирт класса Люкс)
 Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир», филиал КПП «Полесье» (спирт класса Люкс)
 Уржумский спиртоводочный завод (спирты класса Высшая очистка и Люкс).

Лучший Спирт 2014

Спирты класса ЛЮКС

ЗОЛОТО

Айдабульский спиртзавод
 Мирский филиал ОАО «Гродненский ликеро-водочный завод»
 Бобрыйский завод биотехнологий
 Ариана-С
 Талвис
 Брестский ликеро-водочный завод «Белалко» Структурное подразделение «Ивацевичский спиртзавод»
 Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир» Филиал «КПП «Полесье»
 Иткульский спиртзавод
 Уржумский спиртоводочный завод
 Буян
 ИТАР
 Мариинский спиртовой комбинат
 Спиртзавод «В. Марьяновский»
 Спиртзавод «Ромодановский»
 Спиртовой завод «Кемлянский»
 Спиртовой завод «Теньгушевский» дочернее предприятие ОАО «Мордовспирт»
 ОСП «Костюковичский спиртзавод»
 Минск Кристалл

Спиртовой завод «Ковылкинский»
 Филиал ООО «Спиртовой завод «Теньгушевский»
 ФАПК «Якутия» Филиал «Байловский спиртзавод»

СЕРЕБРО

Можейково
 Арзамасспирт
 Брестский ликеро-водочный завод «Белалко» Филиал «Бродницкий спиртзавод»
 Витебский ликеро-водочный завод «Придвинье» Структурное подразделение «Богушевский спиртзавод»
 Мозырский спиртоводочный завод
 Объединённые спиртовые заводы
 Спиртовой завод «Мельцанский»
 Филиал «Чашникский спиртзавод»
 КУПП «Полоцкий винодельческий завод»

Спирты класса АЛЬФА

ЗОЛОТО

Талвис
 Спиртзавод «Ромодановский»
 Костюковичский спиртзавод

СЕРЕБРО

Айдабульский спиртзавод
 Ариана-С
 Спиртовой завод Кемлянский

Спирты класса ЭКСТРА

ЗОЛОТО

Иткульский спиртзавод
 Айдабульский спиртзавод
 Ариана-С

СЕРЕБРО

ФАПК «Якутия» Филиал «Байловский спиртзавод»

Спирты класса ВЫСШАЯ ОЧИСТКА

ЗОЛОТО

Уржумский спиртоводочный завод

СЕРЕБРО

Ариана-С

П о б е д и т е л и



Международный конкурс: «Лучшая водка 2014»

«Московский международный конкурс спиртов 2014».



Дальнейших успехов участникам конкурса желают члены экспертной комиссии

Поляков Виктор Антонович, доктор технических наук, академик Российской академии сельскохозяйственных наук, директор ГНУ ВНИИ ПБТ
 Абрамова Ирина Михайловна, кандидат технических наук, зав. отделом технохимического контроля и арбитражных методов анализа ГНУ ВНИИ ПБТ
 Аксёнов Виктор Николаевич, доцент кафедры технологии бродильных производств и виноделия в Московском государственном университете технологии и управления, член дегустационной комиссии и председатель экспертной комиссии РОСТЕСТ-Москва
 Медриш Марина Эдуардовна, кандидат технических наук, ведущий научный сотрудник отдела

технохимического контроля и арбитражных методов анализа ГНУ ВНИИ ПБТ
 Тананайко Татьяна Михайловна, кандидат технических наук, доцент, начальник отдела технологий ликеро-водочной, винодельческой и пивобезалкогольной продукции – ведущий научный сотрудник РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»
 Каюпова Айжамал Джетписовна, председатель дегустационной комиссии Казахстана по спирто-ликеро-водочной продукции
 Туршатов Михаил Владимирович, кандидат технических наук, старший научный сотрудник отдела технологии спирта и комплексной переработки сырья ГНУ ВНИИ ПБТ



Генеральный директор Красноярского ЛВЗ Зинаида Медведева получила первое «золото» за новинку – водку «Ярич» в номинации «Суперпремиальный сегмент». Название продукта – дань истории Красноярского края, изюминка напитка – настоя бординского хлеба. А история завода ведет свое начало с 1903 года.

В яблочко!

«Золотые перья» страны на улице «Правды» присудили приз журналистских симпатий водке «Кремлёвская»



12 лет назад, когда мы вместе со «Столичным стилем» рискнули и провели нашу первую непрофессиональную дегустацию, главный редактор журнала «Русская водка» Николай Кривомазов придумал нам должности — политические обозреватели по крепким напиткам. Мы были не против. Журналисты знают толк в русской водочке и отличаются широким кругозором. 12-я дегустация состоялась в день открытия Олимпиады в Сочи, 7 февраля. Наше мероприятие прошло организованно и оперативно, так как все спешили к телеэкранам к началу прямой трансляции из Сочи.

Политическими обозревателями по крепким напиткам работали:

правдист **Николай Иванович Петров**, ныне обозреватель журнала «Азия и Африка сегодня», **Леонид Арих**, главный редактор еженедельника «Новый вторник», **Дмитрий Желобков**, «Радио России», **Вадим Окулов**, зам. главного редактора журнала «Азия и Африка сегодня», **Людмила Кривомазова**, журнал «Русская водка», **Станислав Оганян**, независимый журналист, **Анатолий Строев**, президент Международного клуба соборов «Комсомольской правды», **Акрам Муртазаев**, независимый журналист.

«Оказывается, это тяжелая работа», — сказал после пятого образца дебютант за нашим столом Вадим Окулов, человек, привыкший к каждому делу подходить ответственно.

Кто-то сказал: наше оружие — это алкоголическое простодушие. Понимайте, как хотите...

Попробовали мы много: и горилку «Байка» (горилка колодызна классична глюкоза кристалична гидратна, концентрат лактулозы «Лактусан-2», мед) Національна горілчана компанія, Украина, «Налібоки Запаведная» на минеральной воде (спирт «Люкс», вода минеральная лечебно-столовая гидрокарбонатно-хлоридная натриевая фторосодержащая негазированная, спиртованный настой рисовых хлопьев), и «Свяк стандарт», Брестский филиал Минского завода виноградных вин и «САВБ БЕЛЫЙ 5» (SAVB white five), Узбекистан, словом, получилась ДРУЖБА НАРОДОВ на нашем столе.

«Как дегустатор, не пробовавший образцы в отличие от коллег-обозревателей, а нюхавший водку, самые высокие оценки я выставлял тем напиткам, которые имели не только приятный (аппетитный) запах, но и выстреливали пузырьками. Где-то читал, что это признак качественного алкоголя. Очень интересно, попал ли я в «яблочко», — написал в своем дегустационном листе Леонид Арих.

Попал! После работы нашей счетной комиссии в лице Дмитрия Желобкова на третьем месте — водка «Национальная коллекция» (спирт «Люкс», мед натуральный и фруктоза, настой спиртованный трех злаков (пшеницы, ржи, ячменя), Московский республиканский винодельческий завод, на втором — «Стужа кедровая» (спирт «Люкс», мед натуральный, глюкоза, настой спиртованный очищенных кедровых орехов), изготовитель «Юпитер Лоджистик», Ульяновск. А на первом — то самое «яблочко», куда попал даже не пивший, а нюхавший дегустатор — водка «Кремлёвская» (спирт «Люкс», настой ржи, сахар, соль).

В качестве арендной платы за помещение Леониду Ариху достался в дар редкий экземпляр — водка «ФАЙРСТАРТЕР» (FIRESTARTER) (вода питьевая исправленная, дополнительно обработанная кремнем, сахар-песок) РУП «Минск Кристалл». Леонид долго к ней присматривался и не мог понять, куда нажать, чтобы не прыснуть содержимым этого сифона. Не любим мы читать инструкции, даже если они находятся прямо на изделии:

1. Открутить колпачок
2. Налить
3. Перемешать со льдом
4. Не злоупотреблять
5. Не использовать как огнетушитель



Нумеровала образцы и снимала фоторепортаж Наталья Мельникова

Обратили внимание журналисты на «Сябры чистая» (спирт из пищевого сырья «Люкс», вода питьевая исправленная, сахар). Было что почитать на этикетке:

«Мягкая, как белорусская песня, Чистая, словно утренняя роса»,
И еще слоган: «Наша водка — Ваша песня!»
И еще информация: «Проверенная временем рецептура. Новейшие технологии производства и очистки» (Это чистая правда, не раз нами проверено).
И еще один слоган: «Сделано для друзей!»

Вот широкая славянская душа! Всё про себя рассказали, даже с лихвой! Так могут высказаться на этикетке только белорусы. Кстати, Брестский ЛВЗ «Белалко» взял у журналистов приз в прошлом году.



Обладателем приза журналистских симпатий стала водка **Кремлёвская**, изготовлена и разлита в России под контролем **ООО «КЛАССИКА ИНТЕРНЕТНЛ»**, изготовитель **ПГ «Ладога», Санкт-Петербург**. Второе рождение «Кремлёвской» проходит удачно.

Поздравляем и, как всегда, дарим наш приз «Дружеский локоть» в исполнении народного мастера России Александра Ладонина.

На вручении приза директор по продажам «КЛАССИКА ИНТЕРНЕТНЛ» Юрий Левдонский сказал: «Журналисты никогда не ошибаются!» И то правда.



ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА НА МЕЖДУНАРОДНОЙ ЯРМАРКЕ ПРОДЭКСПО-2014



ГРАН-ПРИ

port wine Porto Messias Colheita 1964

CAVES MESSIAS S. A. AND DELTA CLUB Portugal

водка KREMLIN AWARD ЛУДИНГ, Россия

водка Козацька Рада Класична Национальная водочная компания, Украина

водка особая ЯСЕНЬ ОСОБЫЙ НЕМИРОФФ Водка Рус

российский коньяк ОС Екатеринбург-30 Новокубанское, Россия

водка ТАТАРСТАН Татспиртпром, Усадский СЗ, Россия

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРИЗ ЗА НЕИЗМЕННО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

водка особая Стольская РОСАЛКО, Россия

ЗВЕЗДА ПРОДЭКСПО

коньяк специального наименования возраст 33 года KVINT (Квинт) KVINT Приднестровье, Республика Молдова

пиво светлое пшеничное MAGISTR Weizen

VSV Management Group, s. r. o., Czech Republic

wine Auratum TBA 2012 Weingut PMC Munzenrieder, Austria

коктейль винный газированный ароматизированный Sabrage Black Бальзам, Россия

бальзам ГОСУДАРЕВ ШИПОВ ЛЕС Бутуриновский ЛВЗ, Россия

вино столовое сухое красное, изготовлено в квеври Саперави НАГДИ МАРАНИ, Грузия ВИНАРИЯ

водка ЦАРЁВКА Платинум Государев Стандарт

водка ТМ ГОРИЛОЧКА на молоке Золотоношский ЛВЗ «Златогор», Украина

вермут десертный белый МАРЕНГО СІ БРІЗ (MARENAGO SEA BREEZE) Коблево, Украина

водка Рідна РОСА Чиста

коньяк Украины марочный старый группы КС 15 лет Коктебель — РАРИТЕТ

Крымская водочная компания

грузинский коньяк выдержанный KB (не менее 6 лет) АСКАНЕЛИ Братья Асканели

вино белое сухое Грик Арт Дионисос С. А.

вино игристое розовое брют Кава Жом Серра Х. Гарсия Карьон С. А.

вино ликерное выдержанное Порто Алегре Тони 20 лет Сосьедаде Квинта до Портал

российский коньяк пятилетний Кремлевский

ЛУДИНГ

коньяк 7 лет Франция Хронос Х. О. Дистиллеры Тессендьё энд Фис САС, Мистраль алко

водка Хлебный Дар Українська

настойка Байка Заморська Молодильна (Байка Заморская Молодильная)

Национальная водочная компания, Украина

водка особая NEMIROFF ОСТРАЯ КЛУБНИКА

НЕМИРОФФ Водка Рус

водка ПРЕЗЕНТ (PREZENT)

Самарский комбинат «РОДНИК»

аперитив Komandirskaya Granatovaya

Русские Традиции

водка СОРМОВСКАЯ ЛЮКС СОРДИС

настойка горькая Стрижамент Стрижамент

настойка сладкая Смородиновый цвет Сыктывкарский ЛВЗ

коньяк Украины Борисфен 3 звездочки

коньяк Украины Империял Таврия, Украина

настойка горькая ТИМЕРХАН Усадский СЗ Татспиртпром

вино сухое белое Шато Липартиани Хареба

ВИНОДЕЛИЕ ХАРЕБА

сок яблочно-черносмородиновый неосветленный пастеризованный Яблуневий Дар, Украина

ВИНАП возродился. Вот сибирский характер!



На стенде все известные марки не так давно отгремевшего новосибирского ВИНАПа. После трудных времен, банкротства и ухода с рынка сибиряки заявили: мы здесь! **Евгений Титков**, директор по маркетингу компании «СИБИРСКИЙ ХАРАКТЕР» рассказал, что в августе 2013 года возобновлен розлив водки.

— Возрождаем самые известные бренды, которые делали хорошие продажи в регионе, в России и за рубежом: «Премьер», «Сибирская тройка», «Отечество» и «Серебряная подкова». Будем присутствовать не только в регионе, есть потенциал выхода на федеральный уровень, думаю, с брендом «Премьер». А также хотим возобновить нашу экспортную программу, которая работала до 2006 года. Планируем поставки в США, Китай, возможно, в страны ближней Европы и, конечно, в страны СНГ. Задача — создать надежную маркетинговую команду, которая сможет эффективно продвигать существующие бренды и развивать новые.



Дэвид Лион и **Эндрю Ботрел** из американской организации ветеранов Афганистана ухватились за идею поставки в свои бары и ночные клубы водки «Боевое братство» производства Сибирской Водочной Компании.



«**Эксклюзив Алко**» и **Андрей Балашов** представили новый бренд «СТВОЛКА» — бутылку, стилизованную под автомат. Упаковка в «Армейский оружейный ящик» пластиковой насадкой в виде оружейной мушки, металлический жетон с указанием номера выпущенной бутылки, брелоки, ручки и т. п. сформируют сувенир для сильных мужчин.



«Классика» всегда в моде.



Главный специалист по маркетингу и рекламе Наталья Клеменко ответит на все вопросы. По данным Росстата, Иткульский спиртзавод входит в двадцатку крупнейших производителей водки в России и лучших предприятий по производству спирта из пищевого сырья.



Руслан Брагин доволен: выставка проходит успешно, интерес к «Полугару» (отцу водки и брату виски) растет.



Как всегда, новые проекты привез из Томска известный дизайнер **Владимир Большанин**. В его «обойме» дизайн водки «Калашников», «Белуга», «Хаома», «Медвежья сила» (Beer force). Сотрудничество с мировым лидером производства стеклянной тары французской фирмой SAVERGLASS — гарантия успеха.



Объем товарооборота Болгарии и России в 2013 году достиг пика за последние 10 лет. Из продовольственной продукции болгары отправляют нам вино, овощи, брынзу, сыр, мясо. Президент фирмы **NORDIX Иван Ботушаров** с друзьями ищет дилера для продажи в России натуральных напитков.



Фильтруйте по-владимирски! Ваш «Технофильтр».



Танечка! Татьяна Анатольевна! Уважаемый главный технолог **Кухта!** Спасибо за шедевр под названием «Морошка медовая»! Каждый год ищем на ПРОДЭКСПО именно вашу «Морошку». Что за чудо! Поздравляем команду Сыктывкарского ЛВЗ за успешное выступление на февральских конкурсах в Москве!

ТЕХНОЛОГИИ ФИЛЬТРАЦИИ ВОДКИ

<http://www.vodka-tf.ru>

сайт посвященный вопросам фильтрации в водочном производстве

- Угольная обработка
- Подготовка ингредиентов
- Фильтрация перед розливом
- Новые разработки



С русским шиком

Водка «Русский шик» третий год подряд завоёвывает «золото» и Звезду ПРОДЭКСПО.

Нетипичная для русского напитка прямоугольная бутылка украшена комплектом этикетки из цветных металлов. Дизайн и отличную водку оценил не только отечественный покупатель, заказы стали поступать из стран ближнего зарубежья, Тайваня, Китая, Швейцарии, США. Премиальный сегмент расширяется, в центре современного стола люди хотят видеть красивый продукт и тот, кто уловил новые пожелания потребителей, сегодня выигрывает. «Русский шик» в окончательном варианте создан индивидуальным предпринимателем Сергеем Кокориным из Томска. В советское время С. Кокорин работал на государственном предприятии «Станция технического обслуживания автомобилей». Начинал слесарем-жестянщиком, затем был мастером и руководителем. Разве мог он предположить, что опыт общения с людьми и навыки по работе с металлом помогут основать производство сложной рекламной сувенирной продукции, делать комбинированную биметаллическую этикетку. Сейчас, когда производство поставлено на промышленные рельсы Сибирской Водочной Компании, жизнь Кокорина продолжает вращаться вокруг любимой марки и разработок новых. Вместе с группой единомышленников он создает композиции, в центре которых располагаются «Русский шик» и другая продукция СВК.



НОВЫЕ ЗВЁЗДЫ

Заместитель генерального директора по качеству «СИБАЛКО» Антон Иванов увез из Москвы столько наград, что хватило бы на несколько лет вперед: водка торговой марки Russian Village — «золото» от ПРОДЭКСПО, два «серебра» (в номинациях «Суперпремиальный сегмент» и «Открытие года»), а SIBALCO — «золото» в номинации «Суперпремиальный сегмент» от конкурса «Лучшая водка 2014/Best vodka 2014». Водка SIBALCO и Russian Village награждены золотыми медалями конкурса «Лучший продукт-2014», а так же золотой звездой и дипломом лауреата в номинации «Лучший инновационный продукт-2014». «СИБАЛКО» занимается производством премиальной водки из спирта класса «Люкс» из глубинной структурированной воды. Ликероводочный завод расположен в городе Железнодорожном Красноярского края. Предприятие оснащено современным высокотехнологичным оборудованием с применением инновационных технологий и новаторских решений. Первое, с чего начинается производственный процесс, — контроль и подготовка сырья: спирта и воды. Для этого разработана уникальная установка очистки и кондиционирования (минерализации) воды, которая позволяет восстанавливать биологические свойства глубинных скважинных вод. Для того чтобы добиться наилучших органолептических показателей водки, ее производство идет динамическим способом с применением медных угольных колонн. Благодаря этому контролируется скорость прохождения водно-спиртового раствора через уголь, что позволяет получать уникальный напиток с неповторимыми вкусовыми свойствами и создавать продукцию премиум-класса. «Мы не просто очищаем воду — мы сохраняем ее полезные биологические свойства, — говорит Антон Иванов. — Инновационная установка для восстановления биологических свойств воды была разработана группой специалистов-технологов на основе материалов военно-медицинской академии. Для первичной очистки воды используются такие передовые технологии, как мембранная и электромагнитная обработка. Следующий этап — структурирование химико-биологического состава воды и обогащение макро- и микроэлементами на комплексе природных минеральных сорбентов, основным из которых является шунгит. Этот минерал добывается в единственном на земле месте — республике Карелия. Он обладает рядом необычных физических, химических и технологических свойств, которые позволяют использовать его в качестве уникального природного сорбента. Основными составляющими элементами шунгита являются углерод и кремний. Уникальное соединение и количество углерода объясняет сорбционные и каталитические свойства шунгита, а кремний ценен своими целебными и бактерицидными свойствами. Согласно экспертным оценкам, наше предприятие — единственное на территории России, которое обладает полным набором сертификатов качества и экологической безопасности».

Международный профессиональный конкурс ВИН и СПИРТНЫХ НАПИТКОВ **XVIII** (под патронатом oiv)

Количество поступивших на конкурс образцов — 311, в том числе: игристых вин — 69, вин, ликерных, фруктовых, винных напитков — 133, спиртных напитков — 109; от 17 стран-производителей: Абхазии, Аргентины, Армении, Белоруссии, Болгарии, Грузии, Италии, Испании, Казахстана, Молдавии, Португалии, России (в том числе: Краснодарский край, Ставропольский край, Калининградская область, Ростовская область, Самарская область, Дагестан), США, Украины, Франции, Соединенного королевства Великобритании и Северной Ирландии, Чили.

КТО СУДИ



Дегустационная комиссия (жюри)

Оганесянц Лев Арсенович, председатель комиссии, директор ГНУ ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ГНУ ВНИИПБиВП Россельхозакадемии), академик РАСХН, д. т. н., профессор

Панасюк Александр Львович, заместитель председателя комиссии, заместитель директора по науке ГНУ ВНИИПБиВП, д. т. н., профессор

Песчанская Виолетта Александровна, заместитель председателя комиссии, заведующая отделом технологии крепких напитков ГНУ ВНИИПБиВП

Розина Лариса Ильинична, секретарь, ведущий научный сотрудник отдела технологии вина ГНУ ВНИИПБиВП, к. т. н.

Свинарчук Татьяна, руководитель отдела экономики и права Международной организации виноградарства и виноделия (OIV), (Франция)

Секция «ВИНА»:

Арутюнян Аваг Фрунзикович, президент Союза виноделов Армении, к. т. н. (Армения)

Бондарь Людмила Михайловна, начальник коньячного производства АПФ «Фанагория» (Россия)

Иванчихина Нина Петровна, начальник производственной лаборатории агрофирмы «Мысхако» (Россия)

Казумян Сурен Гагикович, президент компании «Казумян» — элитный алкоголь (Бельгия)

Кючук Борис, директор фирмы «Булрубин» (Болгария)

Сагарсасу Марина Ильинична, заместитель начальника Управления лицензирования Росалкогольрегулирования (Россия)

Секция «СПИРТНЫЕ НАПИТКИ»

Александрян Каринэ Арташесовна, заместитель начальника отдела технологии алкогольной и безалкогольной продукции РУП НПЦ НАН Белоруссии по продовольствию

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

Дробязко Виктор Миронович, главный технолог, «Новокубанское» (Россия)

Саламов Алик Сулейманович, главный технолог Дербентского коньячного завода (Россия)

Сычёва Елена Викторовна, главный технолог АПФ «Таврия» (Украина)

Тягилева Марина Геннадьевна, главный технолог, Московский винно-коньячный завод «КиН», к. т. н. (Россия)

Секция «ИГРИСТЫЕ ВИНА»

Ботнар Ванда Ивановна, директор по производству «Кубань-Вино» (Россия)

Васильченко Марина Геннадьевна, главный технолог Московского комбината шампанских вин (Россия)

Османова Джанаркуль Дастанбековна, эксперт по регулированию АО «БАХУС» (Казахстан)

Рейтблат Бэлла Борисовна, директор фирмы «RTA Technical Assistance GmbH», д. т. н., профессор (Германия)

Стовбурь Нина Ивановна, главный технолог «Артёмовск Вайнери» (Украина)

Тартус Валентина Степановна, главный технолог «Игристые вина» (Россия)

Федченко Юрий Иванович, главный шампанист «Цимлянские вина» (Россия)

Секция «ВИНА ЛИКЕРНЫЕ,

НАПИТКИ ВИННЫЕ

ВИНА ФРУКТОВЫЕ»

Жирова Вера Владимировна, заместитель заведующего кафедрой «Технология продуктов брожения и виноделия» МГУТУ, к. т. н., профессор (Россия)

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

Сенькина Зоя Евгеньевна, начальник отдела разработки НИОКР управления функционального развития Росалкогольрегулирования, к. т. н. (Россия)

Точилина Регина Петровна, заведующая испытательной лабораторией по контролю качества винодельческой продукции ГНУ ВНИИПБиВП, эксперт по винопродукции, к. т. н. (Россия)

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

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДИПЛОМЫ И ПРИЗЫ

Специальным призом «За вклад в развитие виноделия» награжден Мамедов Александр Алиевич, генеральный директор Компании «Русьимпорт», Россия



Лучшим специалистом виноделия 2013 года признана главный технолог «Артёмовск Вайнери» Стовбурь Нина Ивановна, Украина



Специальным дипломом «Имени Андрея Челищева «За вклад в продвижение и популяризацию винодельческой продукции в России» награждена Компания «Уайтхолм».



Специальный диплом «Имени академика Саришвили Н.Г. «За стабильно высокое качество игристых вин» получил Минский завод игристых вин (Республика Беларусь)



Специальный диплом «Имени профессора Евгения Степановича Дрбоглава «За освоение новых видов продукции» присужден Дербентскому заводу игристых вин, Россия, Республика Дагестан

В номинации «Лучший бренд года» победителем стала АПФ «Фанагория» за бренд «Фанагория»



В номинации «Лучший бренд года» победителем стал «Русьимпорт» за TALISMAN

Наши в Европе



Конференции виноделов проходят под эгидой Международной организации вина, и все уже привыкли к представителю MOV из Парижа — молодой женщине, говорящей на чистом русском языке. Ничего удивительного: Татьяна Свиначук родом из Новосибирска. В 1995 году уехала с родителями (они ученые-биологи) во Францию, училась на инженера-агронома в Париже в Национальном институте агрономии, затем работала с международными проектами в области экономики. Три года назад перешла в Международную организацию виноградарства и виноделия, и теперь ее деятельность тесно связана с родиной. Татьяна Свиначук — руководитель отдела экономики и права OIV.

Нам интересно было узнать, какие впечатления о нашем виноделии Татьяна доносит до международной организации, когда возвращается из Москвы?

— Впечатления с каждым годом все лучше и лучше. Пробуем очень качественные образцы. На конференцию приезжают специалисты, которые действительно заинтересованы в своей работе, в продвижении своих вин. В этом году в рамках конкурса впервые был организован винный салон, открытая дегустация, профессионалы приходили и пробовали вино. Хотелось, чтобы такие мероприятия проводились в более широком масштабе. Понимаю, что это только начало, и события будут развиваться дальше. Есть усилия, есть желание, перспективы очень хорошие. Поздравление всем победителям!

— Какие наиболее острые проблемы с вином в Европе и насколько они похожи на наши?

— Первый раз с 2006 года Европа по вину выходит на уровень, когда производство больше, чем предполагаемое потребление, достаточно вина и на индустриальные нужды: производство уксуса, ароматизированных вин, вермутов и т.д. Урожай по сравнению с прошлым годом увеличился с 7 до 10,5 процента.

Есть кризис потребления. Есть проблема качества и понимания потребителем этикетки вина. Как и в России, человек приходит в магазин, перед ним десятки, если не сотни, наименований, и он не знает, что ему покупать. Причем с одной и той же этикеткой вино может быть разное, покупателю трудно разобраться в тонкостях этикетки, у него нет достаточных знаний винной географии, он не понимает, что вино — живой продукт и может изменяться от года к году, даже от одной бутылки к другой. Посмотрит растерянно на полки, и если ему никто ничего не объяснит, он пойдет и купит пива, которое всегда одинакового вкуса и качества.

У производителя проблемы с реализацией, с рекламой, проблема с рекламными кампаниями. Тенденция такая, что на этикетках все больше знаков, предупреждающих о вреде вина для здоровья. Министерства здравоохранения всех стран борются с алкоголизмом. Но если продвигать умеренное потребление вина, если объяснять людям, что вино пробует, а не пьется, что выпить вина — это не просто выпить стакан красной жидкости, нужно повнимательнее присмотреться, почувствовать аромат, понять, с какими продуктами вино сочетается, обсудить все это в своей компании. Вот такому подходу в какой-то мере министерства здравоохранения мешают своей борьбой.

— Понятно, не так уж далеки мы друг от друга в своих проблемах. На что, по вашему, в этой ситуации лучше делать акцент в продвижении вин?

— Во всем мире развивается связь вина с его географическим происхождением. Регион, продвигая качество своего вина указывает на его особенности, на традиции изготовления, то есть продвигается особенность каждого продукта.

— Нашего вина вообще нет в Европе?

— Мало, может быть, только в китайских ресторанах. В Европу вам сложно будет экспортировать, стоит ориентироваться на другие рынки. Европа сама производит много вина. А России нужно производить вино хорошего качества и продвигать его на разных мероприятиях, продвигать отечественное вино в мире и в первую очередь в своей стране.

— Насколько эффективно влияние Международной организации вина?

— Я думаю, что напрямую, может быть, и не идет влияние. Но участие в OIV позволяет разным странам вместе обсуждать насущные проблемы, это очень важно. Наши встречи позволяют координировать, обсуждать, договариваться, спорить. Не всегда соглашаться. Это очень помогает в развитии рынка и решении общих проблем. Вы сами видите, что они у нас очень похожи.



и т о м и

ГРАН-ПРИ



Виктор Дробзяко, Новокубанское



Валерий Пахун, Прасковейское



Владимир Марков, ГНУ АЗОСВиВ



Арно Тадевосян, Ереванский коньячный завод

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Вино игристое коллекционное белое «АРТЕМОВСКОЕ», год тиража 2009, брют
Артемовск Вайнери, Украина, Донецкая обл.

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ПЛОДОВЫЕ

Вино географического наименования сухое красное «Цимлянский Гран Резерв» 2011
Цимлянские вина, Россия, Ростовская область

Вино виноградное специальное десертное коллекционное красное «Мицар» 1988
ГНУ АЗОСВиВ Россельхозакадемии, Россия

Вино сухое красное «Цуккарди Кью Мальбек», Аргентина, 2010, Алианта Групп, Россия, г. Москва

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Российский коньяк очень старый «ОС» «Екатеринодар-30», 30 лет
Новокубанское, Россия, Краснодарский край

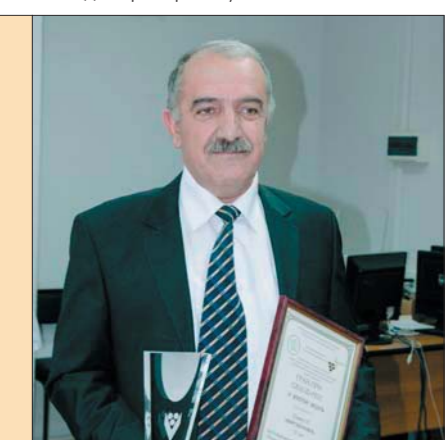
Коньяк АрАрАт «Наири», 20 лет
Ереванский Коньячный Завод, Республика Армения

Российский коньяк «Прасковейский экстра», ОС, 35 лет
Прасковейское, Ставропольский край, Буденновский р-н, с. Прасковеев

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

Российский коньяк очень старый «ОС» «Сараджев», 35 лет
ГУП «Кизлярский коньячный завод», Россия Республика Дагестан

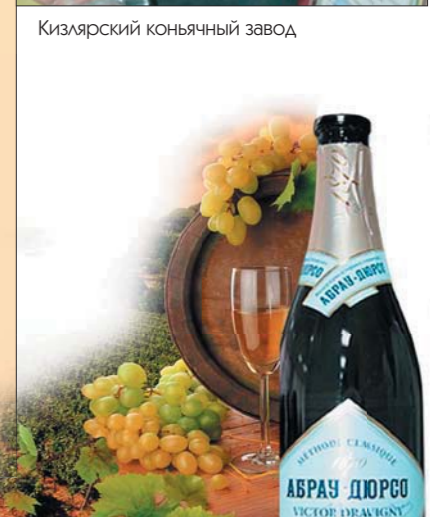
Коньяк ОС «Порт Петровск», 25 лет
Дербентский коньячный комбинат, Республика Дагестан



Алик Саламов, Дербентский коньячный завод



Наталья Алимова, Прасковейское



Кизлярский коньячный завод



Игорь Губин, Цимлянские вина

ВИНА ИГРИСТЫЕ

ЗОЛОТО

Российское шампанское белое «НАСЛЕДИЕ МАСТЕРА ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ», полусладкое вино игристое розовое «НАСЛЕДИЕ МАСТЕРА «КОЛЬЕ ЕКАТЕРИНЫ», полусладкое

Игристые вина, Россия, Санкт-Петербург

Вино игристое выдержанное розовое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ», экстра брют, Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край

Российское шампанское белое «КОРНЕТ», брют **КОРНЕТ, Россия, г. Москва**

Вино игристое выдержанное белое «АРТЕМОВСКОЕ», год тиража 2012, брют **Артемовск Вайнери, Украина, Донецкая обл.**

Вино игристое розовое «ДЕРБЕНТСКОЕ», полусладкое **Дербентский завод игристых вин, Россия, Республика Дагестан**

«Советское шампанское» «ЗОЛОТОЕ», полусладкое

Минский завод игристых вин, Республика Беларусь

Российское шампанское коллекционное белое «КРАСНОДАРЪ» (KRASNODAR), полусладкое

АПК Мильстрим – Черноморские вина, Россия, Краснодарский край

Российское шампанское белое «ЦИМЛЯНСКОЕ», брют

Вино игристое красное географического указания «Цимлянское игристое», сладкое **Цимлянские вина, Россия, Ростовская обл.**

Вино игристое белое «С. В. ШЕНЕН БЛАН» (S. V. CHENIN BLANC) брют

Завод Северная Венеция, Россия, Ленинградская область

Российское шампанское географического указания розовое «ФАНАГОРИЯ», брют

АПФ Фанагория, Россия, Краснодарский край

Российское шампанское выдержанное белое «ПРЕМИУМ», брют

Абрау-Дюрсо, Россия, Краснодарский край

Российское шампанское белое «ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ», брют

МКШВ, Россия, Москва

Вино игристое выдержанное красное «НОВЫЙ СВЕТ. КРЫМСКОЕ ИГРИСТОЕ», год тиража 2012, полусладкое

Завод шампанских вин «Новый Свет», Крым, Судак

СЕРЕБРО

Российское шампанское белое «ИСКУШЕНИЕ» брют

КШВК «Росинка», Россия, Самарская обл., Тольятти

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ПЛОДОВЫЕ

ЗОЛОТО

Вино столовое красное сухое «Звезда Тамани. Саперави», 2012

Кубанские вина, Россия

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв», 2011

Напиток винный «Мадера Кубанская выдержанная. Шато Тамань Резерв», 2007 **Кубань-Вино, Россия**

Вино защищенного наименования места происхождения коллекционное сухое красное регионов Пшап и Гумиста «Ашта Лаша», 2007

Вина и воды Абхазии, Республика Абхазия

Вино столовое полусухое белое «Молодое белое», 2013 г.

Славпром, Россия

Вино географического наименования «Черноморское предгорье России», Chateau le Grand Vostock/Cuvee Karsov white, 2010 г.

выдержанное, сухое белое (выдержка в дубовых бочках 10 месяцев)

Вино географического наименования «Черноморское предгорье России»,

Chateau le Grand Vostock/Fagotine, 2012 г.

выдержанное, сладкое белое (выдержка в дубовых бочках 8 месяцев)

Шато ле Гран Восток (Аврора), Россия

Вино столовое полусладкое белое

«Монастырская трапеза. Мускат»

Минераловодский завод виноградных вин, Россия

Вино столовое выдержанное сухое красное «Каберне Совиньон» (выдержка в барриках 12 месяцев), 2009

Тираспольский винно-коньячный завод «КВИНТ», Молдова

Вино с защищенным географическим указанием красное полусладкое «Ахашени. Талисман»

Вино с защищенным географическим указанием красное полусладкое

«Киндзмараули. Талисман»

Русьимпорт, Россия

Вино ликерное коллекционное «Дербентское золотистое», 1995

Дербентский коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан

Вино географического наименования сухое красное «Саперави Фанагория», Номерной резерв, 2012

АПФ Фанагория, Россия

Вино столовое сухое белое «Прасковейское Мускат», 2012

Вино столовое сухое красное «Horse Valley Rezerv», Болгария, 2008

Вино географического наименования сухое красное «Бронзиннели», Франция, 2010

Прасковейское, Россия

Вино виноградное специальное десертное коллекционное белое «Мускате де Казе», 1948

ГНУ АЗОСВиВ Россельхозакадемии, Россия

Вино географического наименования «Черноморское предгорье России», Chateau le Grand Vostock/Karsov red, 2010 г.

выдержанное, сухое красное (выдержка в дубовых бочках 10 месяцев)

Вино географического наименования «Черноморское предгорье России»,

Chateau le Grand Vostock/Le Chene Royal white, 2010 г., выдержанное, сухое белое (выдержка в дубовых бочках 12 месяцев)

Шато ле Гран Восток (Аврора), Россия

Вино выдержанное сухое красное регион Лангедок-Руссийон, категория АОР «Альтер Кот дю Руссийон Вилляж 2009» (выдержка 12 месяцев), Франция

Лудинг, Россия

Вино географического наименования сухое красное «Жерар Депардые ан Руссильон», Франция, 2011

Вино защищенного географического указания сухое красное «Карас Классик Ред», Армения, 2012

Алианта Групп, Россия

Вино виноградное натуральное белое сухое «NORAVANK», 2012

Вино виноградное натуральное красное сухое «BAGRATUNI» Reserv, 2012

Маран, Армения

Вино столовое сухое красное «Мерло». Bell tree, 2009

Агрофирма Мысхако ООО «Фирма Сомелье», Россия

СЕРЕБРО

Вино столовое полусладкое красное «Эль Пасо. Каберне»

Игристые вина, Россия

Вино фруктовое (плодовое) полусладкое Kissberry Aronia «Ягодный поцелуй черноплоднорябиновое»

Гранд Вайн Коллекшн, Россия

Напиток винный «Вермут Деласи. Белый» Ставропольский вино-коньячный завод, Россия

Вино с защищенным географическим указанием красное сухое «Мукузани. Талисман»

Русьимпорт, Россия

Напиток винный «Портвейн «Акстафа» Мосазервинзавод, Россия

Коктейль винный газированный ароматизированный с ароматом солода Sabrage black (Сабраж блэк)

Бальзам, Россия

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

ЗОЛОТО

Российский коньяк старый «КС» «Дагестан», 13 лет

Приглашаем принять участие в XVIII международном профессиональном конкурсе вин и спиртных напитков под патронатом Международной организации винограда и вина (OIV)

Место проведения: ГНУ ВНИИПБиВР Россельхозакадемии с 17 по 21 ноября 2014 г.

Адрес: 119021, Москва, Россолимо, 7
Оргкомитет: Татевосян Инесса, тел/факс: +7 (499) 246-7585

отдел технологии крепких напитков: тел.: +7 (499) 246-6612, факс: (+7 499) 255-2021

Российский коньяк старый «КС» «Россия», 15 лет

ГУП «Кизлярский коньячный завод» Россия, Республика Дагестан

коньяк «Jeane-Pierre» («Жан-Пьер»), 4 года

РТ-Спиритс, Россия, Москва

коньяк «Три звездочки Жатон» (Jatone V.S.)

коньяк «Три звездочки «Борисфен», 3 года

Публичное акционерное общество Дом марочных коньяков «Таврия», Украина, Херсонская обл.

Российский коньяк «КВВК» «Казар», 8 лет

Российский коньяк старый «КС» «Князь Темрюк», 10 лет

Коньячный завод «Темрюк», Россия, Краснодарский край

коньяк ОС «Москва», 20 лет

Дербентский коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан

кальвадос российский ординарный «Кальвиль»

ВКЗ «Дагвино», Россия, Санкт-Петербург

настойка горькая «KALGANOFF»

(«КАЛГАНОФФ»)

«УВКП», Московская обл., Красногорский р-н, с. Ильинское

Российский коньяк «КВВК» «Век буржуазии. Премиум» (SIECLE BOURGEOIS. PREMIUM)

ВКЗ «Альянс-1892», Россия, Калининградская обл.

Российский коньяк четырехлетний «Кутузов»

Московский межреспубликанский винодельческий завод, Россия

коньяк армянский «Золотой», 7 лет **Алианта Групп, Россия, г. Москва**

СЕРЕБРО

Российский коньяк пятилетний «Меценать» **Сордис, Россия, г. Нижний Новгород**

Армянский Коньяк «Шахназарян», 7 лет

Винно-Коньячный Дом «Шахназарян» Республика Армения, г. Егвард

Российский коньяк старый «КС» «Усовский»

«УВКП», Московская обл., Красногорский р-н, с. Ильинское



Ю. И. Федченко



Л. В. Дубинчук



А. П. Титов



И. Е. Наумова



Б. Б. Рейтблат



Е. В. Сычёва



Л. И. Розина



А. Н. Кирпичникова

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ САЛОН РОССИЙСКИХ ВИН И СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

Конкурс прошел под знаком 400-летия российского виноградарства и виноделия. Годом рождения русского виноделия принято считать 1613 год, когда юный царь Михаил Романов, взойдя на престол, отдал приказ разводить виноградные сады в Астраханском краю, присоединённом к Руси в 1556 году.

Этому событию был посвящен впервые организованный винный салон, центром которого стали вина и коньяки. На праздничный стол и на суд коллег выставили свою продукцию Фанагория, Шато Ле Гран Восток, Абрау-Дюрсо, легендарная Цимла. Особым событием Салона стала дегустация дербентских, кизлярских, прасковейских и новокубанских коньяков. «Продукция всех четырех заводов разная, и каждая уникальна, имеет свое лицо. К примеру, Дербентский коньячный комбинат — предприятие полного цикла, использует виноградники юга Дагестана. Уникальные сорта придают уникальный вкус напитку. Виноград отличается невысокой струйноокислотностью, высоким содержанием летучих компонентов и вносит эти качества в напиток. — сказала **Валентина Павловна Осипова**, (ВНИИПБивП). — Коньяки Прасковеев отличаются от северокавказских и ближе к коньякам Грузии своими легкими тонами. Новокубанское находится в зоне рискованного виноделия, как на Дону и в Прасковее, основная масса винограда укрывной зоны — Устойчивый Лавокумский, есть Алиготе, Подарок Магарача...»

Специалисты Украины сравнивали наши школы. А как их не сравнивать, если все вышли «из одной шинели», из одной школы. «Если кизлярские коньяки ближе к нашему ужгородскому Михаэльянцу (речь идет об Эдуарде Армаисовиче, который создал за свой многолетний труд такие коньяки, как «Ужгород» и «Тисса»), — сказала **Нина Ивановна Стовбурь**, — то новокубанские коньяки ближе по стилю нашей «Таврии».

Лариса Ильинична Розина: «Коньяк «Прасковейский ОС», 10 лет — это моя первая любовь, на одном из наших первых конкурсов я его попробовала и была им очарована. Легкий, тонкий, элегантный с цветочными тонами, мягкий в европейском стиле. Второй образец, представленный коллегами — 35-летний «Прасковейский экстра» — это богатый букет, разнообразный, с пряными оттенками, а вкус жестковат, проявляются дубильные вещества, но букет изумительный».

Это был откровенный разговор и очень нужный, потому что звучала и критика.

Анна Николаевна Кирпичникова, зам. директора по качеству Абрау-Дюрсо: «Я не специалист коньячного

производства, я шампанист, и очень люблю коньяки. Первый образец уступает второму не только по возрасту, но и по качеству, я не нашла в нем ноты ванильной выдержки».

Лев Арсенович Оганесянц: «На самом деле коньяки — это такая сложная субстанция, мы можем долго спорить и не прийти к одному мнению. И когда наша дегустация закончится, каждый останется при своем мнении и унесет с собой вкус своего коньяка. В этом прелесть коньяков, они очень интересны и разнообразны».

Я бы хотел, чтобы мы так и говорили, откровенно, в этом и есть смысл нашей беседы. Поэтому не стесняйтесь, говорите свое мнение. Мы будем только благодарны».

Кизлярский коньячный завод представил два образца коньяка: 25-летний «Пётр Великий» и 35-летний «Сараджев». Вот одно из мнений.

Елена Викторовна Сычева, Таврия: «Первый образец — очень мужественный, очень мужской, шоколадно-горький, с оттенками кожи, чернослива, поэтому аромат — это воплощение строгости, элегантности и красоты. Во вкусе: ушла молодость, наступает суровая мудрость, переходящая в горечь, которую я бы хотела, чтобы винодел убрал, уже хочется перевести коньяк из бочки в стекло. Пока эта горечь тона окисленности и дуба коньяк не портит, но скоро для меня будет лишней. В 25 лет коньяк в расцвете и с такой мудростью, которую не хочется потерять. И кардинально не похож следующий образец — 35-летний коньяк. Сейчас мы работаем с потребителем, поэтому это мужество не всегда нужно. Наряду с черносливом, кожей и шоколадом раскрывается красивая можжевелевая хвойная нота. Это подчеркивает возраст, красивый возраст, соответствует заявленному качеству 35-летнего коньяка. Все тут слаженно, шикарнейший многогранный вкус с продолжительным послевкусием. Легко пьется и долго-долго запоминается».

Из новокубанских коньяков дегустировали «Большой приз», 20 лет и «Екатеринодар-30». Главный технолог **Виктор Миронович Дробязко** рассказал, как коньяк получил имя «Большой приз»:

«В Кельне ежегодно проводятся скачки чистокровной английской породы лошадей. Три года подряд — 1965, 1966, 1967-й Большой приз Европы завоевывал Анилин из кубанского конезавода «Восход». В мировой практике не было подобного феномена, даже два раза подряд ни одна лошадь не была в лидерах. Анилин, участник 27 скачек, побеждал 21 раз! Английская королева предлагала нашей стране выкупить породистого жеребца и давала за него золота столько, сколько он весил, но мы не продали свое достояние. Анилину поставлен памятник, а его скелет находится в музее. Марка коньяка «Большой приз» принадлежала Кубань-вино, после 2009 года перешла Новокубанскому. Под этой маркой мы выпустили

целую линейку коньяков: 3-х летний, КВ, 10-летний КС и 20-летний КС.

Елена Викторовна Сычева, Таврия, Украина: «Первый образец — нежно-цветочный, причем очень ярко прослеживается увяленный виноград, цитронная нота. Сначала ее не было слышно, был цветочный легкий можжевель, уже подкрадывался возраст и раскрывался. Потом во втором носу он уходит и раскрывается цитрон. Откуда взялся? Молодой, как будто я только что сейчас увяливаю этот изюм, и, конечно, послевкусие: нежное женское и долгое-долгое продолжительное. Второй образец — более мужской, с яркими цветочно-ореховыми нотами, но во вкусе он мужественный, интересный, долгий, ореховый, кожа. Явно слышны мужские оттенки строгости. И очень выигрывает коньяк в окраске — красивый, темно-янтарный с красными проблесками купажа. У пятилетнего Кизляра было красное золото, а здесь — янтарь с оттенками красного золота. Такие оттенки добываются кропотливой работой».

Нина Ивановна Стовбурь, Артемовск-Вайнери, Украина: «Характеризовать такие образцы — подарок судьбы. И если коллега взяла на себя смелость что-то сравнивать, то я не берусь. Только технолог знает, какую цель он поставил, чтобы мне как потребителю это запомнилось, будь то кизлярский или новокубанский коньяк. Последний напоминает мне ужгородскую школу, которая ассимилировала и Кизляр, и Новокубанку. Если характеризовать возрастные параллели, то Кизляр ближе к ужгородским коньякам, а новокубанка — нашей Таврии. Я бы себе так оставила в памяти эти образцы. Уникальные образцы. Так красиво рассказала Елена Сычёва о всех оттенках, которые создала именно бочка, именно уход. Я для себя «Пётр Великий» оставила и «Большой приз», 20 лет.

Е. А. Денисова



Алик Сулейманович Саламов, Дербентский коньячный завод: «Каждое предприятие имеет свою школу, особенности органолептики, поэтому коньячникам очень тяжело оценивать продукцию других предприятий, они более субъективно оценивают, потому что привыкли к своему вкусу и аромату. Коньяк делает 4 вещи: это виноград, это медь, это дуб и человеческий труд многих поколений. Сегодня мы видели

20-летний «Большой приз». Здесь есть все, начиная с винограда. Цветочный тон, который сохранился во вкусе и аромате, он прошел через все: через медные трубы, через дубовую клепку, и теперь в стекле. Цветочный тон, сортовой аромат винограда, который был заложен в виноматериал для дистилляции. А второй образец — очень хороший образец с тяжелыми смолисто-шоколадными тонами, это классический образец, который объединяет все коньяки России. А Большой приз — это лицо Новокубанки, уникален своей органолептикой. Многим нравится «Пётр Великий», но я хочу, чтобы наш «Сараджев» тоже стал таким уникальным, имеющим свое лицо продуктом».

Лев Арсенович Оганесянц в заключение сказал, что он не перестает восхищаться тем, как относятся к делу наши мастера: берутся с коньяками, как с детьми, когда в любом возрасте необходимо не только соблюдать правила, но иметь интуицию и особый талант. «Сделаешь одну ошибку, и все может пойти не так. Коньяки, которые мы сегодня дегустировали, — это наша гордость, — сказал Оганесянц. — Отдельная благодарность тем предприятиям, которые сохранили эти ценности, эти шедевры».

Событие, впервые организованное ВНИИПБивП под названием Дегустационный салон российских вин и спиртных напитков, имеет большую перспективу и, несомненно, создаст еще больший авторитет международному конкурсу. Это то, чего всем не хватало — поговорить! Услышать мнение товарищей о твоём детище. На конференции речь идет о проблемах, о накопленном опыте. О том, что не всегда совпадают межгосударственные стандарты, много вопросов в части терминов, и, чтобы изменить один, нужно этот термин согласовывать во всех странах Таможенного союза. О том, как, не имея образования в области виноделия, чиновники берутся трактовать те или иные данные в области виноделия, а к специалистам обращаются только, когда оказываются в тупиковой ситуации. Все эти вопросы нужно обсуждать, и немалую роль может сыграть серьезный арбитр — ОИВ. Но на салоне все внимание отдается продукции, конкретному результату многолетнего труда.

Не удержались, помянули недобрым словом Горбачева, который нанес непоправимый урон виноградарству и виноделию. Непоправимый ли? Этим вопросом начинаешь задаваться, наблюдая за достижениями последних лет. Наши люди совершают настоящий подвиг, по миллиметру расчищая разруху, высаживая новые виноградники. О такой фирме, как Абрау-Дюрсо, сегодня сами профессионалы говорят с облегчением: слава богу, появились хорошие инвесторы, а мы-то уже были готовы к тому, что предприятие потихоньку погибнет, так тяжело складывалась его судьба. Немалую роль сыграла и заинтересованность иностранцев, которых привлекали наши просторы. «Хозяйство Шато ле Гран Восток одно из первых сделало ставку на высококачественные вина, за ним потянулась целая группа предприятий Краснодарского



края, — сказал Лев Оганесянц, — Хорошие вина мы имеем в Ростовской области. Сейчас хотелось, чтобы наши производители обратили внимание на игристые вина».

Председатель совета директоров **Елена Анатольевна Денисова** представила Шато Ле Гран Восток:

— Я хочу, чтобы потребители понимали, что наши земли располагаются недалеко от Черного моря и на горных склонах. Это не похоже на Болгарию, Грузию, это Россия. Достаточно сказать, что в 400 метрах от нашего производства находятся грязевые вулканы, и с глубины 20 тыс. м вымываются минералосодержащие почвенные слои. Минеральность наших белых вин объясняется тем, что наши земли находятся на меловом плато, которое идет от Черноморского побережья вглубь предгорья, это глиняные и холодные почвы (минеральные почвы с живой активностью). Для белых вин — важны почвенные характеристики, поэтому наши белые вина узнаваемы и легко получаются с точки зрения винодельческих приемов. Для красного вина бывает недостаточно тепла, недостаточная вегетация, поэтому нужны большие усилия. Главный винодел, француз Франк Дюсенер, приехал к нам в 27 лет и был с нами неотступно каждый день 10 лет. Он говорит по-русски, знает российскую историю. Названия вин идут исключительно от русской истории, хотя произносятся по-французски. Вино «Кюве Карсов» — от фамилии Карсов. Фамилия была дана безродному человеку, отличному воину, получившему генеральский чин и имя в честь крепости Карс, за которую боролись во время русско-турецких кампаний в екатерининские времена. Карсову была дарована земля, на которой сейчас растут наши виноградники. Кюве — это емкость, конкретный объем вина.

... Помню, с каким трудом я добивалась, чтобы на новогоднем столе моего любимого корпоратива было вино «Кюве Карсов» 2009 года. Нет, говорили мне, давайте лучше купим французское, кстати, оно и дешевле. Ну не может быть настоящее французское дешевле! Это, во-первых. Во-вторых, главный винодел Шато Ле Гран Восток — истинный француз, который сумел соединить традиции французского виноделия с нашими особенностями. На салоне мы пробовали вина, в купаже которых от 15 до 30 процентов был Красностоп (в «Королевском дубе» 2011 г. — 30%), и он придавал вину особый колорит. Шато Ле Гран Восток имеет около 60 га винограда Красностоп. Этот сорт, считают специалисты, создает некоторую непохожесть с классическими бордовскими винами. Кстати, красное вино «Кюве Карсов» рестораторы признают как великолепное дополнение к основательной русской кухне, которой мы любим сопровождать свои застолья.

И если уж я взялась поделиться своими дилетантскими мыслями, слушая профессионалов, хочу вспомнить мой поход в «Ашан», когда захотелось выпить бокал хорошего красного вина. Боясь ошибиться перед большим выбором, я купила из серии «Номерной Резерв» Фанагории — Каберне 2012 г. Это было то, что нужно! Но что больше всего порадовало: рядом со мной вино с полки взяли два солидных дядечки, при этом обмениваясь одобрительными отзывами. Знаем, что покупаем! А вот другие... И теперь, на таком высоком салоне, услышала о винах Фанагории (Крю Лермонт (100% Каберне) и Саперави отзывы специалистов:

Инна Евгеньевна Наумова, Московская лига виноделов: «Оба образца вполне достойного качества и интересны по-своему. Напоминают классику, но отличаются разительным образом. Каберне не похож на классическое Каберне французское, но очень сбалансированный, гибкий, приятный. Второй образец Саперави великолепный. Более глубокий, полный, насыщенный, интересный, более многообразный по своим достоинствам. Как сказал профессор Кишковский, это как раз

то вино, с которым приятно провести вечер.

Лев Арсенович Оганесянц добавил: «Когда мы вместе с губернатором Александром Ткачевым на краснодарской выставке дегустировали это вино, я сказал: с этим вином вы можете ездить по миру и хвастаться!»

На суд профессионалов на салоне были представлены вина **Абрау-Дюрсо: шампанское экстра-брют 2009 г., брют и брют розовое «Империял Кюве»**. Завод производит интересные достойные вина высокого качества и в последние годы стал флагманом российского шампанского производства.

Белла Борисовна Рейтблат о двух белых винах — экстра-брют и брют.

— Каждый шампанист знает, как сложно приготовить брют. В последние 10 лет наши предприятия стали делать больше вин этой марки и чувствуют себя более уверенно. Если очень строго оценивать, мне в первом образце хотелось бы больше игристых и пенящихся свойств. Во втором образце больше Шардоне. Как известно, это сорт, из которого преимущественно изготавливают игристые вина, в том числе и шампанское в провинции Шампань. Поэтому второй образец мне показался более интересным и полным, более насыщенным. Легкие окислительные тона есть в нем, но это тона выдержки, на Западе их называют тонами легкой окиссации.

О розовом брюте: это классика производства игристых вин. Вино удалось, все приглушенно, легкие цветочные тона.

Нина Ивановна Стовбурь, Артемовск-Вайнери, Украина: «Мы учились на образцах Абрау-Дюрсо, там всегда шла большая научная работа, и на родных виноматериалах Абрау — Рислинга, Шардоне составлялись классические купажи. Тенденция на контроль за составом купажа, сбалансированность. Интересно, как работает купажи и как чисто технологические процессы развивают его. Мы, шампанисты, хотим уйти от легкой окиссации, для этого, наверное, нам надо больше работать с «первичкой», чтобы все вопросы решать с вкусом. Тогда у нас не будет проблем с оценкой характеристик готовой продукции.

Юрий Иванович Федченко, главный шампанист «Цимлянское»: «Мы тоже делаем розовое игристое из красного винограда по-белому. Так вот сложность в том, что все хотят видеть легкое вино по цвету, чтобы был светлососевый модный цвет, и в то же время хотят, чтобы были фруктовые тона достаточно развиты. Но они появляются при настое какое-то время мезги красного винограда, а при настое



Имею право это сказать, потому что видела первые шаги своих коллег, дегустировала их вино на международных выставках. Получить развитие в букете, когда выдержка показала нотки, изначально заложенные технологом — это большое мастерство, высокий класс».

Цимлянские вина: Цимлянское игристое и Саперави.

Нина Ивановна Стовбурь, Артемовск-Вайнери: «Очень хороший деликатный образец, и если в его основе виноград своей сырьевой зоны и вы заложили его как правило для производства бутылочным способом игристого, это дорогого стоит, и в вашей сорокалетней практике — большой респект».

Лариса Ильинична Розина: «В букете — луговые травы степные с цветочными оттенками, в послевкусии — элегантная сухость, очень свежий образец».

Белла Борисовна Рейтблат: «Это классика российского производства игристых вин. Сегодня у нас есть такая возможность попробовать необыкновенные вина, которые выпускаются только в одной точке земного шара, а именно в Цимлянском. Богатый букет: и шоколад, и чернослив,

окраска всегда более яркая. Сложность как раз в том, чтобы поймать баланс, чтобы и фруктовость была, и в то же время цвет был более нежным и приглушенным. И сохранить цвет в дальнейшем тоже не очень просто».

Нина Ивановна Стовбурь, Артемовск-Вайнери: «Нельзя сбрасывать со счетов индивидуальный подбор штамма дрожжей. Когда запускаешь вино на большие объемы, идет поток, и когда отслеживаешь процесс, прежде всего обращаешь внимание на коалиционную зависимость на органолептику и потом на чисто потребительские качества: как вино будет выглядеть в зеленой, в белой бутылке, в бокале... Этот образец шампанистам Абрау удался.

и увяленные фрукты, и легкие лепестки засушенных роз, и все есть в букете этого вина. Полнота вина! Вино питкое, а ведь в нем много сахара: 70 грамм в литре, а пьешь и не думаешь, что в нем так много сахара. Оно сбалансировано необыкновенно. Хорошо, что у нас есть возможность дегустировать такие вина. Bravo!»

Людмила Васильевна Дубинчук, ВНИИПБВП:

«Мне бы хотелось добавить о Саперави Цимлянском — необыкновенный цвет с фиолетовым оттенком, очень нарядный. Один из лучших образцов. Завод уникальный, отличается тем, что любит работать на высокой сладости, Да, население любит, что делать, но это и хорошо. И мы уже привыкли и идем за потребителем. Полнота вина нам в данном случае импонирует».

Елена Анатольевна Денисова, Шато Ле Гран Восток: «Я тоже хотела бы пропеть дифирамб Саперави. Когда российские виноделы впервые поехали на лондонский конкурс высокого ранга, единственная серебряная награда в Лондоне была дана этому вину. У Саперави полнотелое ощущение ягодности, сильный аромат, цвет, полнота ощущений — все эти достоинства проявляются, когда вино хорошо проветрено. У меня такое ощущение, что это изумительное сочетание, когда приоткрытие игристого вина, гормональное раскрытие Саперави идет на микропузырьке. Это уникальный дар природы в сочетании с экспериментом. Сорт вызревает до хороших сахаров, что позволяет делать вкусные вина, доводить их до полусладкого народного вкуса, и, с другой стороны, оно нравится даже профессионалам любого уровня, потому что Саперави подается в своем готовом покоем звуке. Цимлянское как никто несет историю на острие современных технологий. Это тот самый случай, когда история подкрепляется высоким классом продукта с точки зрения высоких требований сегодняшнего дня. Хочу поздравить тех, кто создал этот продукт».

Александр Павлович Титов, донской казак, последний начальник Главвино СССР:

«Представленные цимлянские вина — результат великой мудрости донских казаков. Если начало 400 лет назад было положено в Астрахани, то Цимла стала базой великолепного качества вина. Наибольший расцвет донское виноделие получило в середине 80-х годов, когда оно располагало 17-18 тысячами га виноградников. Сейчас на Дону осталось 3,5 тыс га. «Цимлянское» сегодня имеет около тысячи гектаров, это хозяйство не только не снизило, а увеличило площади сортов, которые дают такое прекрасное качество. Первый образец — Саперави. Благодаря кадрам, которые сейчас там работают, можно было создать такой образец с купажем Саперави Северного. Саперави Северный — это гибрид амурского вида Саперави, полученного в Новочеркасском институте винограда и виноделия. Но он кроме как при приготовлении кагора не представлял никакого интереса, его называли обонным вином. Как они рискнули использовать сухие виноматериалы Саперави Северного с Саперави и получить такое изумительное игристое вино — не знаю. Честь и слава специалистам завода, которые сделали из ТАКОГО изюминку. Что касается Цимлянского игристого, самой высокой оценкой не выразишь всех прелестей вина.

Еще великой Пушкин писал:
«Приготовь же, Дон заветный,
Для наездников лихих
Сок кипучий, искрометный
Виноградников твоих».
Александр Сергеевич знал толк в цимлянских винах!
Спасибо вам за такие вина».

Репортаж из салона подготовила Людмила Кривомазова





Армянские вина вас приятно удивят

Вполне возможно, на следующем салоне мы попробуем армянские вина. Армянские фирмы представили в Дни Армении в Москве роскошные образцы.



— Я не ожидал, что в Армении можно сделать настолько хорошее сухое столовое вино. В этот раз меня удивили мои соотечественники, они привезли белое вино крепостью 15, красное — 15,6. Один винодел, который последний урожай собрал 15 ноября, сказал мне, что может «набродить» и выше. Сахар 29! Уникальное вино. Я надеюсь, что мы попробуем эти вина на следующем салоне, это было бы интересно, — сказал академик Оганесян. Делегация, возглавляемая мэром Еревана Тароном Маргаряном, приняла участие в Днях Еревана, которые проходили в Москве в рамках программы сотрудничества между столицами РА и РФ в конце ноября 2013 г. Мэры Еревана и Москвы подписали программу сотрудничества между двумя столицами на 2014—2016 годы. Дегустацию вин в гостинице «Метрополь» провел известный сомелье Артур Саркисян. Собранным было предложено около 15 наименований сухих и полусладких вин, каждому из которых ведущий дегустации давал краткие, но объемные характеристики, по достоинству оценивая органолептические, вкусовые и цветковые достоинства представленных на суд экспертов марок. Свои высокие оценки винам давал и профессор А. Л. Панасюк. Дегустация завершилась церемонией награждения армянских вин и виноделов грамотами и медалями. Золотые медали XVII международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков получили вина «Карас Классик Ред», «Нораванк» и «Баградуни». Диплом конкурса был вручен также известному виноделу, создателю собственного коньячного бренда Сурену Казумяну.

Ежегодные собрания в институте пользуются большим авторитетом у специалистов, здесь они сверяют свои практические дела, обмениваются мнениями, получают информацию от ученых из первых уст, знакомятся с последними исследованиями. О современном состоянии виноградарства и виноделия в Российской Федерации ежегодно делает доклад директор института Лев Арсенович Оганесянц, об актуальных тенденциях развития рынка винодельческой продукции в мире докладывает руководитель отдела экономики и права OIV Татьяна Свиначук. О проблемных вопросах применения технологических регламентов Таможенного союза при производстве и обращении алкогольной продукции с учетом законодательства Республики Беларусь рассказывала на прошедшей научно-практической конференции заместитель начальника отдела технологии алкогольной и безалкогольной продукции РУП НПЦ НАН республики по продовольствию Карина Арташесовна Алексанян. Профессор Александр Львович Панасюк раскрыл перспективы производства вин защищенных наименований в Российской Федерации. Представляем читателям журнала статью заведующей лабораторией технологии виноградных и плодовых вин ГНУ ВНИИПБиВП кандидата технических наук Елены Ивановны Кузьминой.

Изучение отношений стабильных изотопов вин с целью оценки их подлинности

Одна из основных проблем винодельческой отрасли – большая доля поставок на рынок недоброкачественной и фальсифицированной продукции. Поэтому очевидно, что одним из главных направлений работы института является установление новых показателей идентификации винодельческой продукции и разработка методов их определения.



ГНУ ВНИИПБиВП в течение ряда лет проводит исследования по изучению изотопных характеристик винодельческой продукции с целью идентификации. За это время было разработано пять методик измерений, основанных на использовании метода изотопной масс-спектрометрии:

1. Методика измерений отношения изотопов $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ диоксида углерода в игристых винах методом изотопной масс-спектрометрии.
2. Методика измерений отношения изотопов $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ этанола в спиртных напитках виноградного происхождения методом изотопной масс-спектрометрии.
3. Методика измерений отношения изотопов $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ этанола в пиве и пивных напитках методом изотопной масс-спектрометрии.
4. Методика измерений отношения изотопов $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ сахаров в винах и виноградных суслах методом изотопной масс-спектрометрии.
5. Методика измерений отношения изотопов $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ спиртов в винах методом изотопной масс-спектрометрии.

Методики успешно работают, в испытательный центр института поступает большое количество образцов и готовой продукции, и сырья для её производства. За период 2013 года в рамках ИЦ было проанализировано более двух

тысяч образцов винодельческой продукции с использованием метода изотопной масс-спектрометрии.

Для создания единого подхода к выявлению фальсифицированной продукции и определению подлинности необходимо расширение базы нормативных документов на методы определения дополнительных качественных показателей продукта. В рамках данной работы на основе некоторых утвержденных методик измерений были разработаны государственные стандарты.

В 2012 году в соответствии с Программой национальной стандартизации был разработан национальный стандарт ГОСТ Р 55460-2013 «Продукция алкогольная. Идентификация. Метод определения отношения изотопов $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ диоксида углерода в игристых винах и напитках брожения».

Использование метода изотопной масс-спектрометрии обеспечивает, с одной стороны, безусловную достоверность полученных результатов, с другой — предполагает более глубокое и всестороннее изучение вопросов, связанных с идентификацией винопродукции.

В сезон переработки винограда 2013 года была проведена работа по изучению влияния климатических условий и географического расположения регионов произрастания винограда на изотопные характеристики углерода винограда и продуктов его переработки.

В различных регионах возделывания винограда (Краснодарский край, Ставропольский край, Дагестан, Ростовская область) был отобран виноград различных сортов. В лабораторных условиях из него приготовили виноматериалы и измерили изотопные характеристики углерода этанола.

Как показали результаты исследований, показатель $\delta^{13}\text{C}$ находится в диапазоне от (-26,38) до (-27,97) промилле и на него не оказывают влияние ни сорт винограда, ни регион произрастания.

Полученные данные ещё раз подтвердили вывод о том, что для сахаров и, соответственно, спиртов виноградного происхождения показатель $\delta^{13}\text{C}$ находится в диапазоне от -29 до -26 промилле.

Изотопный масс-спектрометр — высокочувствительный прибор, погрешность определения самого прибора — 0,03 промилле. В 2013 году по предложению ОАО ВНИИМС были уточнены метрологические характеристики методики измерений отношения изотопов $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ спиртов и сахаров в винах. На основе методики с уточненными метрологическими характеристиками в рамках программы по стандартизации на 2013–2014 гг. была разработана первая редакция межгосударственного стандарта «Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Идентификация. Метод определения отношения изотопов $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ спиртов и сахаров в винах и суслах». Стандарт был принят техническим комитетом 091 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция» и передан в Росстандарт на утверждение.

Использование в производстве фальсифицированных вин операции разбавления их водой является самым древним, самым распространенным и самым живучим способом подделки. Безнаказанность его использования связана с тем, что до последнего времени отсутствовали инструментальные методы, позволяющие идентифицировать внесенную экзогенную воду и отличать её от эндогенной воды, содержащейся в вине.

Применение метода измерения отношения стабильных изотопов углерода $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ позволяет определить природу сырья, используемого при производстве вин. Однако измерение изотопных характеристик углерода не дает возможности определить присутствие экзогенной воды, которая, как известно, содержит только атомы кислорода и водорода. Для этой цели наиболее подходящим и выполнимым представляется метод определения отношения изотопов кислорода.

Работа по изучению изотопных характеристик кислорода в пищевой продукции была начата несколько лет назад совместно с Министерством сельского хозяйства РФ. В рамках государственного контракта с Федеральной службой по регулированию алкогольного рынка Российской Федерации была проведена работа по разработке методики определения внесенной экзогенной воды в винодельческую продукцию с использованием изотопной масс-спектрометрии.

При изучении изотопов кислорода объектов рассматривают отношение стабильных изотопов кислорода $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$, которое измеряют в промилле (‰), рассчитывают как отношение разницы концентраций изотопа в объекте и стандарте к концентрации его в стандарте и обозначают как $\delta^{18}\text{O}$. В качестве мирового изотопного стандарта по кислороду служит вода Мирового океана, поскольку она обладает однородным и постоянным изотопным составом кислорода.

Испарение воды с поверхности земли происходит повсеместно; большая часть влаги испаряется из Мирового океана. Эта влага в атмосфере превращается в капельки воды и кристаллы льда, образует облака, из которых выпадают осадки.

Всем растениям на земле необходима вода. В процессе роста растения участвует вода атмосферных осадков и почвенные воды. Поглощение воды корнями, испарение ее с поверхности листьев, различные метаболические процессы, протекающие в растениях, сопровождаются определенными изменениями изотопных соотношений кислорода, как в самих растениях, так и в продуктах биосинтеза. Виноград относится к растениям с очень сильным изотопным эффектом. Определение изотопных отношений кислорода в органических молекулах, образовавшихся в результате биосинтеза

в виноградном растении, позволяет получить информацию об изотопном составе нативной воды винограда и продуктов его переработки.

Винодельческие регионы географически расположены в разных климатических поясах с характерным для каждого из них распределением изотопов кислорода на уровне природных распространенностей.

С целью изучения влияния климатических условий года и географического расположения на отношение стабильных изотопов кислорода водных ресурсов региона были отобраны пробы воды различного происхождения в двух винодельческих регионах России.

Изотопные характеристики водных ресурсов и «метеорных вод» из Краснодарского края и Ростовской области представлены в таблице 1.

Таблица 1. Характеристика изотопного состава кислорода ($\delta^{18}\text{O}, \text{‰}$) абиотических объектов в Краснодарском крае и Ростовской области

Наименование анализируемой пробы	Краснодарский край	Ростовская область
«Метеорные» воды (дождевая вода)	(-3,59)	(-6,15)
Подземные воды	(-9,87)	(-12,01)
Вода акватории Черного моря	(-2,05)	-
Вода из реки Дон	-	(-8,73)
Водопроводная вода	(-10,59)	(-8,89)

Результаты, приведенные в таблице, показывают, что «метеорные» воды (дождевая вода) и подземные воды из Краснодарского края содержат больше изотопов O^{18} по сравнению с «метеорными» водами и водой подземных источников из Ростовской области. Это коррелирует с изотопными характеристиками воды из акватории Черного моря и из реки Дон. При этом данные, полученные в разные годы, идентичны для каждого региона. Это свидетельствует о том, что на изотопные характеристики водных ресурсов и осадков не оказывают влияние метеорологические условия года и их значения зависят только от географического расположения винодельческой зоны.

В рамках работы проведены исследования по изучению изотопных характеристик водной компоненты почв, вегетативных и генеративных частей виноградного растения и виноматериалов. Данные представлены в таблице 2.

Таблица 2. Изотопные характеристики водной компоненты почв, вегетативных и генеративных частей виноградного растения и виноматериала

Анализируемый образец	Изотопный состав кислорода $\delta^{18}\text{O}, \text{‰}$
	Краснодарский край
Почва	-1,48
Лист	-1,37
Ягода	1,57
Вино	2,27

Как видно из таблицы, самая «легкая» вода находится в почве. По мере удаления вегетативных частей растения от почвы изотопные характеристики изменяются в сторону увеличения доли «тяжелого» изотопа кислорода ^{18}O , так как происходит фракционирование изотопов кислорода за счет испарения с поверхности растения легкого изотопа ^{16}O . В ягодах винограда установлены наибольшие величины $\delta^{18}\text{O}$, поскольку в процессе созревания фракционирование изотопов за счет испарения происходит интенсивнее. В вине доля «тяжелого» изотопа O^{18} ещё больше, чем в ягоде.

Как было сказано ранее, изотопные характеристики воды в каждом регионе имеют свои изотопные характеристики по кислороду. В то же время изотопные характеристики нативной воды винограда и произведенного из него вина имеют значительные отличия от изотопных характеристик экзогенной воды, используемой в производстве для технических целей.

С целью установления подлинности вин из специально отобранного винограда сортов Рислинг и Каберне Совиньон были приготовлены виноматериалы по общепринятой технологии. В виноматериалы в различных количествах добавляли воду. Во всех образцах виноматериалов были определены изотопные характеристики кислорода $\delta^{18}\text{O}$. Контролем служили виноматериалы без добавления воды.

Полученные результаты исследований показывают, что при добавлении воды изотопные характеристики кислорода $\delta^{18}\text{O}$ значительно изменяются и принимают отрицательные значения. При этом даже незначительное добавление воды приводит к резкому изменению изотопных характеристик. Такая корреляция выявлена во всех исследованных образцах, и она не зависит ни от типа винодельческой продукции, ни от климатических условий года, ни от географического расположения региона произрастания винограда. Таким образом, можно сделать вывод о том, что опре-

деление отношения $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ методом изотопной масс-спектрометрии позволяет выявить вина, приготовленные с добавлением воды.

На основе результатов испытаний, проведенных по измерению изотопных характеристик кислорода в винодельческой продукции, была разработана «Методика измерений отношения изотопов кислорода $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ экзогенной и эндогенной воды в винах и сулах методом изотопной масс-спектрометрии». Получено свидетельство об аттестации, методика измерений утверждена в установленном порядке и зарегистрирована в Федеральном информационном фонде по обеспечению единства измерений. Методика работает, апробирована на большом количестве различных видов винодельческой продукции, имеет статус официального документа, которым можно пользоваться при идентификации продукции.

Исходя из вышеизложенного, можно сделать вывод о том, что измерение изотопных характеристик углерода и кислорода позволяет с высокой степенью достоверности установить подлинность готовой продукции, а также определить природу сырья, используемого в производстве винодельческой продукции.

Елена Кузьмина,
ВНИИПБивП

Всё для виноградаря и винодела.

Новороссийская фирма «**ВИТАЛИНА**» работает с 1989 года.

Занимается выпуском изделий из пластмасс, производит:

- ◆ укупорку – полиэтиленовые пробки, колпачки, крышки,
- ◆ ручки для Bag in Box.

Кроме продукции собственного производства реализует сопутствующие материалы:

- ◆ бентонит «винобент» для виноделия
- ◆ укупорку: различные колпачки: алюминиевые, термоусадочные и т. д.
- ◆ кол виноградный (дуб, граб, акация)
- ◆ известь негашеная
- ◆ резино-технические изделия: рукава, ремни, сальники, уплотнительные кольца, техпластина и т. д.

Звоните и приезжайте!

Вы встретите надежных партнеров и поклонников отечественного виноделия.

Директор ООО МПП «ВИТАЛИНА»

Потехин Владимир Михайлович

Тел./факс: +7 (8617) 21-4302, 71-6060 Моб. тел.: +7 (8617) 62-8764

E-mail: vitalinampp@yandex.ru

4-6 сентября 2014

г. Сочи
ГК «Жемчужина»

XXI Международная выставка напитков

Вино – Водка Мир воды

ufi
Approved
Event



ТПП РФ



В ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСТАВКИ:

МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНГРЕСС ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ НАПИТКОВ.

Конференции, семинары, круглые столы и презентации от производителей.
Международный дегустационный конкурс алкогольных и безалкогольных напитков.

Для посетителей:

дегустации напитков, розыгрыши лотереи от производителей.

Подробности на сайте: www.soud.ru



ЗАО «СОУД-Сочинские выставки»

Тел/факс: (862) 262-26-93, 262-30-15, 262-31-79

Web-site: www.soud.ru, e-mail: sochi@soud.ru,

inna@soud.ru, alf@soud.ru

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАРТНЕР:



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!

Заложник искусства



Его работы не имеют аналогов в мире, но настоящего заказчика на них пока не нашлось. Может, им станете вы?

Наш герой, дизайнер **Владимир Васильев**, — скромный петербургский гений, скульптурных дел мастер. В далеком 1998-м взял себе псевдоним — Один (с ударением на «о»), потому что одинок в своем созидании и творчестве, подобно джойсовскому Дедалу; безразличен к капиталистической, буржуазной и прочей суетной тщете современного мира и отстаивает право художника на свободу.

Русский интеллигент-самоучка скуласт и сед, одет в широкий потертый пиджак и громоздкие башмаки. Всю жизнь перебивается случайными подработками, вроде разгрузки фур. В его мастерских хранятся 125 проектов, не имеющих аналогов, созданных по принципу монументального синтеза. То есть, если из скульптуры убрать маленький кусочек, развалится целое. Постаменты для Одина-Васильева — не просто геометрические фигуры, они тоже несут смысловую нагрузку, как и сами скульптуры.

«Я убежден, что десять медленных кругов вокруг Медного всадника Фальконе заменят целый семестр в Академии художеств», — говорит художник. — Здесь изгибы постаментов, стесанного из грубого природного камня, сообщают динамику лошади. Ведь истинное произведение искусства рождается, когда подножие и скульптура дополняют друг друга». Не менее интересны и дизайнерские разработки Одина, включая более тысячи оригинальных парфюмерных флаконов, а также винных, пивных и водочных бутылок для ведущих мировых брен-



дов. «Эти генеральные эскизы, полностью проработанные и максимально приближенные к оригиналу не только размером, но и цветом, — очень кропотливая работа», — объясняет Владимир.

Любопытно, что учителей и наставников у художника Одина никогда не было. А началось все со вкуса талого пластилина на молочных зубах. Четырехлетним мальчиком, еще не умеющим ни читать, ни писать, он уже лепил из цветного пластилина разных зверушек. «Сначала попробовал материал на вкус, — смеется Владимир. — Зубы впились в массу, пластилин растаял и остался на них. С этим привкусом я живу до сих пор».

Вскоре мальчик так увлечется искусством лепки, что на одном из школьных соревнований судейская коллегия даст Володе дополнительные 20 минут, заглядевшись, как Володя мастерит крокодила со всеми пупырышками и зубчиками.

Уйдя служить в Заполярье рядовым и вернувшись сержантом, повзрослев и возмужав, сразу и как-то незаметно и непонятно для себя, приобщился к символизму — перешел к обобщенным формам. Пять лет проработал на стекольном заводе, одновременно занимаясь композицией. Самостоятельно штудировал учебники по архитектурному мастерству и делал первые попытки создать скульптуру. Пока в 1989 году не принял решение обособиться от суетного мира в своей мастерской, которую сам он называет «собственной планетой», и посвятить себя монументальной пластике. «Каждый настоящий художник должен жить на своей планете, это точно. После общения с чиновником я три-четыре дня не могу работать. Настолько они приземляют и стирают ауру. Бывает, схожу в продуктовый магазин, вернусь, и уже нет творческого состояния. Я живу и работаю в полной изоляции, у меня своя творческая кухня, свой вдохновенный мир. Надо быть в своей раковине, чтобы достигать высокого», — говорит наш герой.

За десятилетие его пальцы слепили сотни оригинальных

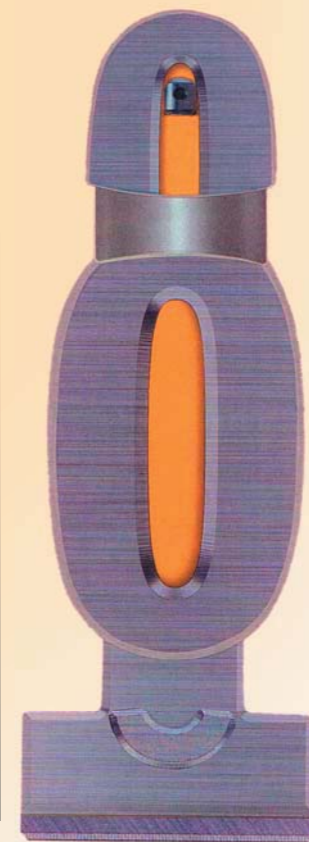


и полностью проработанных скульптурных композиций. Тут и Солженицын, и Маяковский, и Есенин, пьющий березовый сок, и динамичная Марта Грэхем, создательница танца модерн, и Пушкин на пике творчества — с обнаженным торсом, в халате и в тапках на босу ногу, потягивающийся после ночных бдений. А вот пластичная форма человека-творца Баха, которую скульптор создавал под настраивающие звуки органа.

«Два пилона: клавишин и орган — космизм его музыки, ее торжественная мощь», — описывает автор свою скульптуру. — Бах зависает между ними, и льются нотные знаки. Тут он интересен не как человек средневековья, а как творец музыки. Было бы здорово поставить его на Васильевском спуске, на ничем не застроенной пока аллее на фоне неба». Среди других работ Одина обращает на себя внимание запатентованный памятник Шекспиру, его монументальный символ. «Здесь театр, максимально приближенный к зрителю, — поясняет художник. — Ведь Шекспир — это же лава чувств, нечто вечное, крупное, что я и пытался обыграть и передать в своем монументе». Не может оставить равнодушным скульптура сирены — невероятно женственная, пластичная и колючая, зазывающая и отталкивающая одновременно. «Форма передает атмосферу тревожности, опасности. Эта скульптура предназначалась для какого-нибудь бассейна, а может, ее место на берегу моря», — говорит мастер. В цикле «Архитектоника жен-

щины» женское тело изящно соединяется с постаментом, откликающемся на изгибы и массу. Вот «Иероглиф любви» — монумент, посвященный всем влюбленным, где на двух сердцах возвышаются притягивающиеся и сливающиеся фигуры мужчины и женщины, как бы перетекающие друг в друга. Или «Невский бриз» — девушка, терзаемая ветром, с развивающимися волосами и одеждами.

Кроме того, Один создал цикл, посвященный топ-моделям и множество скульптурных символов выдающихся людей мира моды. Символ Джорджио Армани: на постаменте женский силуэт, крылья, внизу драпировка — всплески позолоты, бронзы. «Он единственный кутюрье, не продавший свой бренд. Это меня вдохновило, и я решил создать ему пластический символ. Ведь он всю жизнь работал с тканью и в основном для женщин. В историю моды Армани вписал себя золотыми буквами. Это имя, которым гордится Италия», — объясняет автор. А вот символ Пако Рабана, революционера в мире моды: образ человека, вырастающего из бездны средиземноморья — это океан познания моды. «Мне нужно испытать большое



чувство симпатии и уважения к творцу, настроиться на волну, пластическую форму человека, понять его, чтобы создать ему символ».

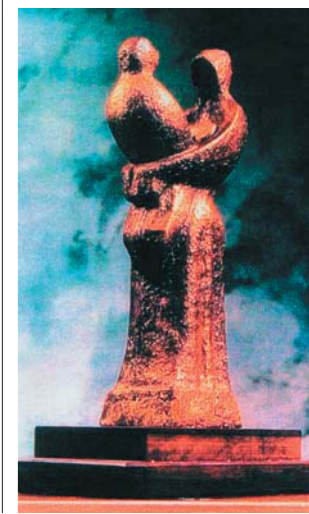
В начале нулевых скульптор увлекся парфюмерными флаконами и обратился в своем творчестве к дизайну и светскому миру. Им созданы генеральные эскизы флаконов для Тьерри Мюглера, Дюпона, Коко Шанель, Армани (мужской флакон в виде итальянского легионера в плаще), Версаче — выдержанный в фактуре апельсиновой корки. Еще одним направлением стал дизайн бутылок. Известно, что сейчас мировому сообществу важен не только вкус напитка, но и оригинальная форма сосуда, чтобы вызывать эстетическое удовольствие.

Художника, кстати, непьющего, вдохновили Италия, Германия и Испания. Сосуд для вина Антинори — синий, с отверстием (для руки) посередине и обрамленный итальянским пледом. «Маркези Антинори производит вина уже более 600 лет. Посмотрите, какое интеллектуальное лицо, он похож на русского! Мне захотелось сделать ему доброе дело от России», — делится художник. А вот бутылка в виде матрешки, с грубоватым постаментом (место для этикетки) и прозрачной сердцевиной — это для русской

водки. Серебряный рыцарь — для пива Holsten или бутылка в виде перевернутой английской буквы «G» — для Guinness. Так Владимир Один внедряет искусство в жизнь. Теперь оно может присутствовать даже в бутылке пива, стоящей на полке супермаркета!

Обескураживает странное обстоятельство — все проекты и разработки скульптора лежат в его переполненных мастерских, скрытые от мира. «Передо мной никогда не стоял вопрос коммерции. Вот Перельман стал моим единомышленником, отказавшись от премии. Его не понимают, а я понимаю — сам за восемь лет до него от двух миллионов отказался! Если думать о медяках, то не воспарить. Пена нужна слабым», — считает он. Сейчас Владимир все-таки решил показать миру созданные годами труды. Мученик чистого искусства готов пососвататься в мастерстве с мировыми дизайнерами и предлагает на суд общества не только оригинальные композиционные решения и идеи, но и особую технику исполнения. Художник работает над созданием музея различных искусств. «Мерилом отбора будет талант. Я знаком со множеством петербургских музыкантов, поэтов и прочих людей искусства, которые не имеют своего зрителя. Здесь они его обретут!», — уверен Владимир Один. Творец облюбовал местечко на Азовском море, и сейчас там уже ведутся работы по оформлению музея.

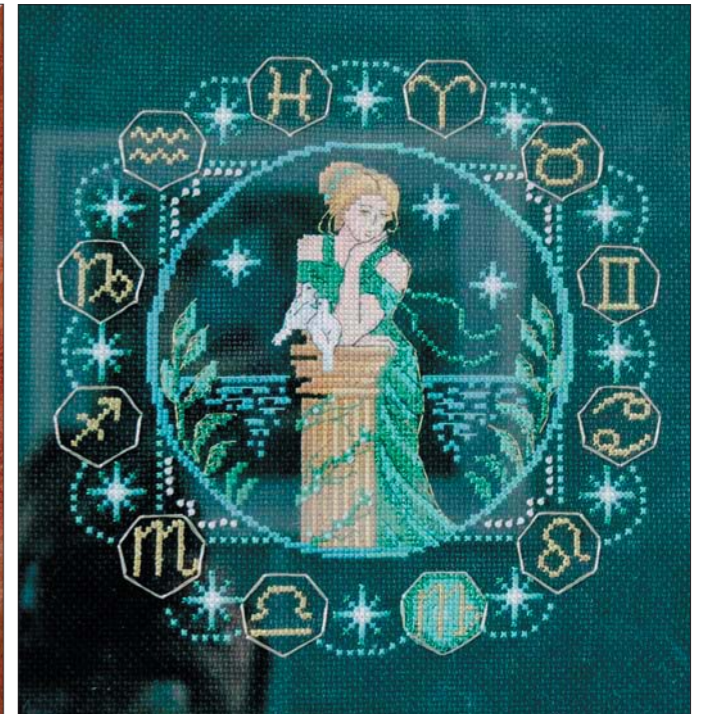
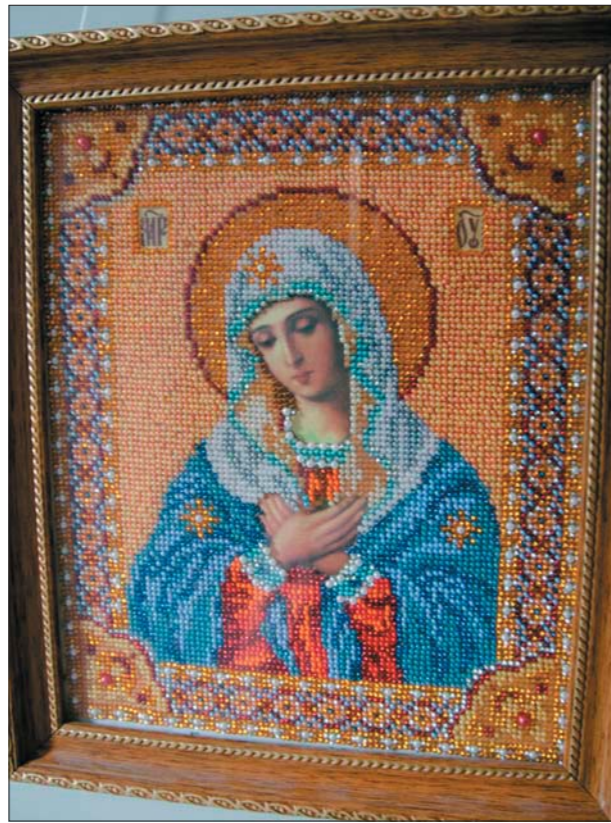
Юлия ЧЕРНОВА, «Новый вторник», vtornik@nvtornik.ru



Мы ещё и вышивать умеем!

Застолье приобретает особую прелесть, когда оно венчает дело. Когда мы решили организовать выставку вышивки, были люди, которые не верили, что это получится. Получилось! А тот, кто не верил, тоже нашел чем поделиться и принял участие. Все стали доставать из сундуков, снимать со стен вышивки, вязания. Привозили с дач, приносили не только свои работы, но наследие бабушек, подарки мам. Кто-то попросил у подруги на время выставки свой давний презент, кто-то показал гобелен с интересной историей о том, как этот гобелен попал в дом из воюющей страны. Муж втихаря от жены сам принес ее милую вышивку молодости, потому что жена стеснялась. Вы бы видели, как мужчины рассматривали каждый экспонат этой замечательной экспозиции: внимательно, задумчиво, то издали, то подойдя совсем близко, пытаюсь понять технику. Мы все стали немножко ближе друг другу. Выставка наша работала несколько месяцев, на ее теплом фоне прошло немало интересных мероприятий: юбилеев, заседаний литературного клуба, спектаклей для детей. На закрытие мы напекли пирогов, обсудили дальнейшие планы и с удовольствием выпили по бокалу вина!

Галина Миронова, исполнительный директор Иркутского землячества.



Застолье хорошо, когда оно венчает дело

