

ТЕХНОЛОГИИ ФИЛЬТРАЦИИ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ И ИСХОДНЫХ КОМПОНЕНТОВ

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



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

www.technofilter.ru / www.vodka-tf.ru

ЖУРНАЛ АЛКОГОЛЬНОГО БИЗНЕСА

РУССКАЯ ВОДКА И Вино

Ergo, bibamus (стало быть, выпьем)



**День молодого вина
идёт по стране
Ставропольский край
праздновал
в Кисловодске
стр. 4**

Фото Людмилы Кривомазовой

BevialeMoscow2017

Международная выставка индустрии напитков

Крокус Экспо, Москва, Россия | 28 февраля-2 марта

Глобальные решения.

Локальный успех.

beviale-moscow.com

Организатор
NürnbergMesse GmbH
Messezentrum, 90471 Nürnberg, Germany
beviale-moscow.com
beviale-moscow@nuernbergmesse.de

Организатор в России
ООО «Профессиональные выставки»
Ул. Профсоюзная, д. 23, офис 403
Москва, Россия, индекс 117997

NÜRNBERG MESSE

До встречи на Второй Beviale
Москва 28 февраля 2017 года
в ММВК «Крокус Экспо»



Организуя новую выставку в Москве, мы хотим показать, что верим в российский рынок и рынок стран Восточной Европы. У них большой потенциал, и NuernbergMesse поможет его раскрыть.

Петер Оттманн, управляющий директор НюрнбергМессе Групп

Мы не ошиблись в прогнозах: российская экономика скоро вернется к росту, наблюдается возвращение иностранных инвесторов.

Маркус Ретц, исполнительный директор направления «Зарубежные выставки» компании НюрнбергМессе

Гарантия успеха – авторитет NuernbergMesse, ее профессионализм и многолетний опыт. 120 выставок в год проводится компанией в разных странах мира под единым брендом Beviale.

Тимо Хольст, руководитель проекта Beviale Moscow

Концепция оправдала себя во всем мире. Она представляет все звенья производственно-технологической цепочки: сырье, технологии, логистика и маркетинг для производителей напитков.

Хуберт Деммлер, генеральный директор ООО «Профессиональные выставки»

Многие профессионалы, руководители предприятий давно высказывали желание, чтобы Beviale была в Москве.

Российский национальный конкурс пивоваренной продукции «РОСГЛАВПИВО» в рамках Beviale Moscow будет проходить точно так, как в Германии.

Александр Мордовин, президент Союза производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции

Выставка своевременна, она одна из содержательных не только в Европе, но и в мире. Проект, который родился в не самые лучшие времена, получает хорошее развитие.

Александр Бойко, генеральный директор Национальной конфедерации упаковщиков

Приход такого серьезного европейского игрока позволит увидеть в Москве всё то, за чем мы ездили в другие страны.

Леонид Попович, президент Союза виноградарей и виноделов России

РУССКАЯ ВОДКА
и
Вино 1 (4)
2016

Журнал алкогольного бизнеса

Учредитель
Кривомазова
Людмила Анатольевна

Издатель
ЗАО «Издательский Дом
«Гражданин»

Главный редактор
Кривомазова
Людмила Анатольевна

Дизайн
Григорьев
Юрий Иванович

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: grazhdanin@mtu-net.ru

Время подписания по графику: первый
понедельник квартала
Время подписания номера фактически:
понедельник, 19 декабря 2016 г.

Мнение
редакции
большой
частью
совпадает
с мнением
авторов

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

Периодичность 1 раз в квартал

Тираж 1000 экземпляров
Цена договорная

Отпечатано:
ООО «УНИВЕРСАЛСЕРВИС»
115193, г. Москва,
ул. Петра Романова, д. 7, ком. 11А.

МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ – МЫ ПРОСВЕЩАЕМ



Поздравляем
с **70-летием**
Владимира
Мдивани!

Винодельческой отрасли Владимир Зурабович работает с 1970 года, в настоящее время возглавляет Ассоциацию производителей винограда и алкогольной продукции Краснодарского края «Кубаньвиноградка», которая активно занимается продвижением лучших вин Краснодарского края. Товарный знак «ВИНА КУБАНИ — ГОРДОСТЬ РОССИИ» создан при его активном участии. За право маркировать продукцию этим почетным знаком борются лучшие производители.

Бесконечное уважение от друзей и коллег Владимир Мдивани имеет за высокие профессиональные и человеческие качества. «Он родился великим дипломатом, но стал большим виноделом», — говорит доктор технических наук Владимир Маркосов. «Человек, излучающий симпатию и доброжелательность», — характеристика от доктора наук Рафаила Аванесьянца. Они знают, что говорят, потому что знакомы с юбиларом более 40 лет.

Выпускник Краснодарского политехнического института Мдивани начал трудовую деятельность на вин-заводе «Старотитаровский» технологом коньячного цеха, стал главным виноделом и директором совхоза-завода. Он стоял у истоков создания коньяков в Темрюкском районе Краснодарского края, внедрил новые прогрессивные технологии производства специальных вин — мадеры, портвейна, хереса, марочных вин «Кубань крепкое», «Тамань десертное» и др. Владимир Зурабович вывел в то время Старотитаровский совхоз-завод в одно из передовых винодельческих предприятий. За разработку и внедрение безотходной технологии переработки винограда в 1984 году В. И. Мдивани награжден медалью и дипломом ВДНХ СССР.

С 1992 по 1995 год он первый заместитель президента концерна «Кубаньвинпром», с 1997 по 2012 годы работал в Комитете по виноградарству и алкогольной промышленности, затем в Управлении по виноградарству, винодельческой промышленности и садоводству Краснодарского края, возглавляя отдел винодельческой промышленности.

Благодаря его инициативе произошли принципиальные изменения в сорimente виноградных насаждений. Преимущество получили перспективные для виноделия технические сорта с учетом почвенно-климатических условий. В результате на Кубани появились новые марки вин, успешно конкурирующие на международном уровне: «Мысхако», «Черный лекарь», «Белая леди», «Кагор бальзамный», «Белый лекарь», «Шато ле Гран Восток», «Шато Тамань» и др.

В ноябре 2016 года на XX Международном конкурсе вин и спиртных напитков под эгидой OIV (Всемирной организации винограда и вина) В. З. Мдивани награжден специальным призом «За вклад в развитие виноделия».

Владимир Зурабович — специалист высокого класса, чуткий и отзывчивый человек. Мы ценим его как надежного друга, готового прийти на помощь и умеющего радоваться чужим успехам.

Под этим словами подписываются его коллеги Р. В. Аванесьянц, В. А. Маркосов, Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина, А. П. Бирюков, О. В. Толмачев, Э. Р. Минасов, Л. Л. Ботченко и все, кому посчастливилось работать рядом с этим достойным человеком.



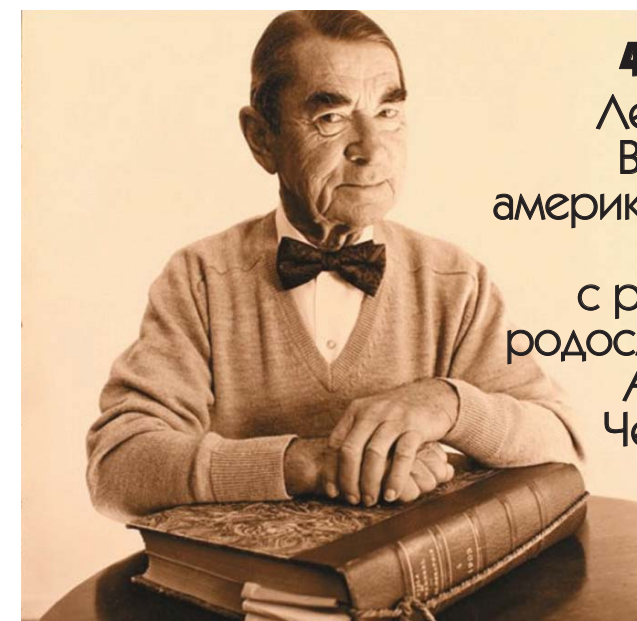
8 – 9
Вкусы, звуки, ароматы...
в жизни Заслуженной
артистки России
Светланы
Бережной



24 – 31
Реформировать,
чтобы
разрушить



36 – 47
III Черноморский форум виноделия



48 – 51
Легенды.
Великий
американский
энолог
с русской
родословной
Андрей
Челищев

СОДЕРЖАНИЕ

10

События

Презентация авторского гида
Артура Саркисяна

12

Выставляемся

Фоторепортаж с 19-й международной
выставки «Винорус. Винотех»
в Краснодаре

17

Новые технологии и решения

«Эксклюзив Алко»: всё дело в деталях...

18

Основные направления

Золотая осень — время надежд
Проект концепции «О приоритетах
государственной политики в сфере
виноградарства и виноделия
в Российской Федерации».
Обсуждение

32

Интервью

Мы просто говорили о вине...
с писателем и публицистом
Николаем Долгополовым, членом
Клуба журналистов всех поколений
«Комсомольской правды»

35

Сотрудничество

Обмен опытом и соревнование
Президент ассоциации «Вина Чили»
Клаудио Сильвети о продвижении вин и
новых запросах потребителей

36

Интердрик

III Черноморский форум виноделия
в рамках официальной программы
Делового совета Организации
черноморского экономического
сотрудничества

40

По делу

Наталья Жаворонкова
Автотоны как путь развития

52

История вопроса

Почему «водка»? Еще одно мнение.
Сергей Серкин

54

Конкурсы, дегустации

«ЗОЛОТОЙ ГРИФОН»
собирает друзей.
36-й международный конкурс в Ялте

День молодого вина Ставрополя

впервые прошел три года назад в Прасковее. В 2016-м гостей принимал Кисловодск, определив местом действия историческое здание колоннады.



За плечами руководителя «Левокумского» Владимира Ильина его предшественники

Вино должно подышать в бокале, чтобы раскрыть свои качества. Виноградарям и виноделам удалось доказать, что отрасли тоже необходима хорошая порция свежего воздуха в виде государственных субсидий. С начала 1970-х годов на Ставрополье количество виноградников сократилось почти в три раза, сейчас их немногим более семи тысяч гектаров. Переживая упадок, настоящие профессионалы — и организаторы краевого уровня, и специалисты на местах, сложа руки не сидели. Они боролись за свое дело. Работал Закон о поддержке виноградарства и виноделия Ставропольского края, работала программа развития. Пусть средств было недостаточно, но жизнь-то не останавливалась. Сегодня начинается возрождение отрасли всей страны. Меры со стороны государства заместитель полномочного представителя президента РФ в Северо-Кавказском федеральном округе Максим Владимиров назвал беспрецедентными.

Субсидии выделяются как крупным производителям, так и фермерским хозяйствам. Восполняется более 80 процентов работ по посадке виноградников и уходу за ними. К примеру, на установку шпалеры еще два года назад выделялось 20 тыс. рублей на гектар, сейчас — 170 тысяч.

Представители всех ветвей власти приветствовали собравшихся. Первый заместитель председателя правительства Ставропольского края Николай Великдандь рад, что виноделие обретает второе дыхание. Планируется довести площадь виноградников до 20 тысяч гектаров, а ставропольские вина сделать настоящим брендом.



Генеральный директор Валерий Пахунов и председатель совета директоров Борис Пахунов. В этом году «Прасковейское» закладывает 30 га виноградников для производства коньяков

Даже местные жители удивлялись: мы и не знали, что у нас в крае так много заводов. **Н**а праздник съехался весь цвет виноделия, прошла народная дегустация, вручены награды по итогам профессионального конкурса.



Встретились корифеи виноделия Владимир Федорович Ильин и Валентин Михайлович Доронин



Светлана Бондарева, замдиректора сельхозпредприятия «Виноградное»



«Союз лозы и бокала» — так назвали свое сообщество проверенные временем единомышленники Левонкумского района

В рамках краевой программы «Развитие сельского хозяйства» планируется закладка виноградников столовых и технических сортов.

В прошлом году на базе Ставропольского НИИ сельского хозяйства был организован научно-производственный центр виноградарства и виноделия. В проект «Создание инновационного центра виноградарства и виноделия Северо-Кавказского федерального округа для зоны укрывного и полукрывного виноградарства» с 2017 по 2021 год будет вложено 90 миллионов рублей, предполагается задействование 50 га земли.

О трасль находится под пристальным вниманием краевого минсельхоза и лично министра В.Н. Ситникова. В сентябре более 400 человек приняли участие в работе коллегии министерства о состоянии и перспективах развития виноградарства и плодоводства.

П лан на 2017 год — высадить виноград на 10 гектарах в Апанасенковском районе Ставрополя. До конца 2017 года аграрии региона могут стать участниками четырехлетней программы субсидирования уходных работ по закладке виноградников.



М олодость не повторяется, и больше это вино не встретишь молодым. Зато можешь пофантазировать, каким оно станет в зрелости.



Нина Дёмина, зав. лабораторией, Владимир Маляров, главный винодел, Шамил Зугумов, замдиректора «Зари», партнеры и друзья Владимир Харченко и Иван Барабаш



Специалисты Ставропольвиноградпрома Юлия Семенова, Ксения Прокопенко, Артем Смоляков — в роли Бахуса



Вкусы, звуки, ароматы...

Приехать на праздник молодого вина и побывать на вечере органной музыки — два дорогих подарка в череде обычных дней. Первое событие прошло на известной кисловодской колоннаде, второе — в Северо-Кавказской филармонии.



Заслуженная артистка России Светлана Бережная ведет тебя по старинным улицам Парижа, рассказывая, просвещая, уверенно сказав вначале: «Я покажу вам мой Париж». Программа называется немного иронично: «Французский променад». Она окрашена личными воспоминаниями, впечатлениями и суждениями музыканта. Это не просто рассказ о композиторе и произведении, это пропущенные через собственный опыт и размышления выводы, обращенные к людям. Музыка, как вино, раскрывает душу.

Светлану Бережную профессионалы называют талантливым интерпретатором органной классики. Она выступала в известных концертных залах и кафедральных соборах мира, в их числе Большой и Малый Московской консерватории, зал им. П. И. Чайковского, концертный зал Мариинского театра, Большой зал Санкт-Петербургской филармонии, кафедральные соборы Москвы, Парижа, Вены, Брюсселя, Сан-Антонио, Нью-Йорка, Гааги, Граца и многие другие.

— Зная, что по ночам мне приходилось репетировать в действующих соборах, люди спрашивали: не страшно было? С Богом никогда не страшно, — говорит Светлана. ... У нее много работы и две должности — генеральный директор и органист-пианист Северо-Кавказской государственной филармонии им. В. И. Сафонова. Бережная вышла из музыкальной династии. Родители подарили страсть к музыке, которая перешла в стойкую любовь и благоговейное отношение. И еще научили пить вино.

— Помните, когда первый раз продегустировали? — спросила я.

— Помню — в глубоком детстве. Я родилась на Кавказе. Мы часто ездили в Грузию и Абхазию, любили отдыхать всей семьей «дикарями», а местные жители привозили на место нашей дислокации бутылки с домашним вином, очень вкусным. Это были и белые, и красные сухие вина. Сейчас я больше люблю белые: Пино Гриджо, Шардоне, Шабли. Из красных нравится Мерло, букет итальянского Вальполичелла. В зависимости от настроения и ситуации могу отдать предпочтение канадскому айсвайн. Я не пью спиртное, чтобы выпить, я люблю разбираться во вкусах, понимаю, что с чем сочетается и вообще в широком смысле предпочитаю вкушать, а не есть.

Культуру питания мне привили родители. Я глубоко убеждена: если ты воспитан на хороших винах и хорошей еде, с алкогольными и другими излишествами тебя проблемы не коснутся. Мне нравится прикасаться к удовольствиям жизни, а не затуманивать алкоголем свой взор, мозг и душу.

Моей дочери 15 лет, она мне ассистирует во время выступлений. После концерта мы можем выпить дома по бокалу вина, продлив свой праздник. Рассказываю ей о сочетании вина с едой, мы вместе экспериментируем. Иногда вино нужно перелить в специальный сосуд, чтобы оно раскрылось, дома он у нас под рукой. Я музыкант, и все сравниваю с музыкой. И всех призываю слушать музыку, учиться воспринимать ее,

потому что ничто так не развивает способность анализировать жизнь, понимать, что с тобой происходит, как музыка. Она, как ароматы и вкусы, влияет на настроение и даже самочувствие. Я стараюсь свою жизнь украшать и учу этому своих близких. Жизнь нужно уметь делать красивой, вкусно пахнущей. (Поэтому Светлана может отложить дела, чтобы купить себе новый парфюм, если эти дела замотали вконец. — **Л.К.**) Что такое сделать глоток вина? Первое ощущение аромата, потом вкуса, и послевкусие — 30 секунд! Но эти мгновения могут отвлечь, подарить хорошие эмоции, восстановить душевное равновесие.

Год назад в филармонии мы сделали «Вечер гурманов», соединив высокую кухню и музыку. Очень бы хотела сделать вечер вина. Многие композиторы были большими ценителями вин, хорошо понимали их. Когда вино понимаешь, ты можешь свои предпочтения транслировать другим. Так же, как на сцене, я имею возможность передавать музыку. Не учить, а передавать свое понимание музыки. Мне совершенно не хочется делать вечер-дегустацию, я вижу свою задачу в другом. Я понимаю, когда вино раскрывается, когда оно дышит, как музыка, как душа. Поэтому вечер будет ближе к поэзии, а не дегустации. Мне кажется, музыка сходна с действием хорошего алкоголя, когда усиливаются эндорфины счастья. Я не знаю, как жить без музыки, и не умею. Музыка настолько субъективное искусство, что никто не может понять, каким образом она воздействует на наше слуховое и зрительное восприятие,

на наш организм. Как мне кажется, звуковая вибрация воспринимается кожей, сердцем. Когда меня спрашивают, как правильно слушать сложные музыкальные произведения, я всегда говорю: слушать надо сердцем. И не только музыку, жизнь надо понимать сердцем. Но сердце должно уметь и плакать.

— Мы, зрители, знаем, что музыка лечит. Бывает, что вы сами приходите на концерт уставшей и на сцене возрождаетесь?

— Конечно. Публику не интересует, в каком ты состоянии, она хочет праздника. Не так часто люди посещают концерты, и обмануть их нельзя. Я считаю проблемой, когда музыкант выходит на сцену уставший. Это значит, он не сберег себя для публики. Но жизнь разнообразна и сложна, все случается. Если не можешь в больном состоянии сыграть здорового, забыть о болезни, делать на сцене нечего — публике большое счастье ни к чему.

Иногда устроители спрашивают: может, поменьше дадим произведений из программы — сегодня не так много людей в зале?.. Я говорю: а вы у них спросили, хотят ли они поменьше, и что значит «поменьше»? Это все равно что попросить, не могли бы вы любить поменьше? Я так не умею. Я могу любить или не любить. Я люблю реальное искусство, в котором есть свежесть.

— Расскажите об интересном застолье, какое вам особенно запомнилось.

— Запомнилась поездка в Австрию, где я давала концерт в Вене, это было пять лет назад, в рождественскую неделю. Меня попросили сделать русскую программу для органа в Соборе Святого Стефана. Я играла Чайковского, Мусоргского, Свиридова. Публика выходила с концерта в праздничном настроении, люди не спешили по домам, а заходили в кафе рядом с собором. Мне тоже организаторы решили устроить праздничный ужин, попотчевать необычной кухней в знаменитом ресторане. Хороший пианист играл венские вальсы, царил атмосфера спокойной утонченности. Именно в Вене я вкусила праздничность подачи вина и еды, там я впервые попробовала мясо черного кабана. Мой любимый айсвайн подавали в небольших серебряных кубках, и в этих кубках вкус вина был удивительным, необычным. Вино, музыка, праздник — это пища неразделимая.

Не прошло года, как я оказалась в Австрии, в октябре. В Вене царил праздник молодого вина — штурм. Чтобы попробовать именно молодые вина, нужно было найти кафе с еловой ветвью на входной двери. Мы зашли в недорогое кафе, где хозяйка исполинского роста с аккордеоном, который в ее руках смотрелся крошечным, и ее муж, маленького роста, пели для нас венские песни. Мы «наштурмились» хмельным молодым вином, всем хотелось продолжения праздника, и эта колоритная пара повезла нас в кондитерскую, которую любил Гайдн за вкуснейшие пирожные. Когда мы приехали, пирожные закончились. Узнав, что мы русские музыканты, хозяин кондитерской спросил, можем ли мы подождать? Мы уже куда-то не спешили. Он подал нам чай, а кофе пообещал позже, к пирожным. И пока мы пили чай, он испек знаменитые пирожные, вынес их торжественно, и на ломаном русском языке спел для нас арию Ленского из оперы «Евгений Онегин».

Так Вена подарила мне за год два незабываемых застолья.

— А мне за день Кисловодск подарил два незабываемых праздника. Спасибо, Светлана!

Людмила Кривомазова
Фото Евгения Евтюхова



Нам есть чем наполнить бокалы!

Презентация четвертого авторского гйда Артура Саркисяна

В 2015 году, когда мы встречали третий гайд, глава Союза сомелье и экспертов России Саркисян признавался, что в начале работы над проектом не мог представить тот высокий уровень, на который выходит российское национальное виноделие в короткие сроки. Сей факт настолько очевиден, что о сомнениях, есть ли в России хорошие вина, уже никто не вспоминает. Благодаря подвижничеству производителей, продавцов, экспертов, союзов, в которые они смогли объединиться, сделан большой шаг вперед. Правда, объявленного бума на отечественное вино пока не наблюдается. У производителей достаточно проблем законодательных и организационных, и запрет на рекламу играет значительную роль. Презентации прошлых лет проходили под девизом «Открытие винной России!», в этом году гайд отодвинул границы и присоединил целый раздел «Армянские вина». «Авторский гайд имеет для Армении огромное значение, Артур Саркисян ломает стереотипы, по которым Армения

ассоциировалась только с армянским коньяком. Сегодня она прежде всего винная страна», — отметил президент Союза виноградарей и виноделов Армении Аваг Арутюнян. Гайд является независимым проектом и финансируется Союзом сомелье и его партнерами, в основе — авторитет дегустатора Саркисяна. Виноделы и компании, которые предоставляют вина на дегустацию, фактически при выходе издания в свет узнают результаты. Вино дегустируется не только на месте производства, но приобретает еще раз. Ужесточены результаты, теперь в гайде вы увидите только те вина, которые набрали не менее 82 баллов из 100, что соответствует «серебру» большинства международных конкурсов. Более 200 вин смогли пересечь этот рубеж, подтверждая уровень серебряной, золотой медали и Гран-при, а продегустировано 1000 образцов. Покупатель, которому трудно сориентироваться у торговой полки, получит честный путеводитель.

Только лучшее!



Право разрезать ленту — всем, кто заработал!

Артур Саркисян:

Главное, что произошло в российском виноделии за те годы, которые я работаю над гайдом, — из отдельных подвижнических проектов и хобби состоятельных людей оно превращается в реальную отрасль, влияющую на весь рынок вина в стране. Премьера четвертого гйда — раздел «Игристые вина». Я считаю это направление одним из самых сложных и в то же время статусным. Качество игристых вин — это критерий развития всего национального виноделия. Во время последних дегустаций я убедился, что практически каждое заметное российское хозяйство начало всерьез заниматься направлением игристых вин, появилось много интересных образцов.

Измерим бокалами величие России!

Акрам Муртазаев



«Винорус. Винотех»

19-я международная выставка винодельческой продукции, оборудования и технологий для виноградарства «Винорус. Винотех» в апреле 2016 года проходила в новом выставочно-конгрессном комплексе «Экспоград Юг». Организатор — компания «КраснодарЭКСПО», в составе группы компаний ITE.

Приняли участие 85 фирм из 11 стран мира: России, Армении, Болгарии, Греции, Испании, Италии, Португалии, Румынии, Сербии, Украины и Франции. Общая выставочная площадь составила около 2500 кв. м. Выставку посетили более 5 600 человек (совместно с выставками «Кубаньпродэкспо», InterFood Krasnodar, Horex Krasnodar).

Выставка прошла при поддержке Союза виноградарей и виноделов России, администрации Краснодарского края, управления по виноградарству, виноделию и алкогольной промышленности Краснодарского края, министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, департамента потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края, администрации муниципального образования город Краснодар.



Краснодарский край имеет 26 тыс. га виноградников — более 30 процентов по стране, производит больше всех винограда — 180 тыс. тонн в год, занимает лидирующие позиции по вину (30 процентов российского производства), первое место — по шампанским и игристым винам.



Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович в приветственном слове пожелал, чтобы «Винорус. Винотех» занимала еще больше площадей, привлекая новых участников. «Параллельно с выставкой продолжает развиваться международный дегустационный конкурс «Южная Россия», представлены интересные образцы, многие из которых произведены на Кубани», — сказал он.



Владимир Маркосов, Северо-Кавказский зональный НИИ садоводства и виноградарства, доктор технических наук, Валерий Хатагов, винодел божьей милостью



Магомед Малахмаев, VINAROSA

Ждём перемен

В Краснодаре состоялось первое публичное обсуждение концепции дальнейшего развития виноградарства. Малым крестьянско-фермерским хозяйствам предусмотрены хорошие условия. Самое заметное отличие выставки от прежних — присутствие малых виноделен, но у всех хозяев было очень плохое настроение. Ни один не получил лицензию, и неизвестно, когда сбудется это счастье. Действующие предприятия занимались процессом продления лицензий и ждали ясности по винам защищенного географического указания. Конференция «Производство винодельческой продукции с защищенным географическим указанием в условиях продления лицензий винодельческих предприятий: нормативно-правовые аспекты и практика» прошла с большим внутренним накалом. Больше всего препятствует скорейшему развитию отрасли и производству качественных вин создание нормативно-правовой базы, что не красит нашу государственную машину, которая работает очень медленно. Тем не менее признание вина сельхозпродуктом, что казалось несколько лет назад фантастическим, состоялось. Другое дело, после принятия в декабре 2014 года поправок в 171-й закон, нормативно-правовых документов в 2016 году специалисты отрасли так и не получили.



Роман Неборский, главный винодел агрофирмы «Саук-Дере», Константин Меланиди, бондарь всей России, Алексей Толстой, главный винодел усадьбы «Дивноморское». Все знамениты, все мастера!



Олег Толмачев, начальник управления по виноградарству и винодельческой промышленности, Андрей Коробка, заместитель губернатора, Сергей Орленко, исполняющий обязанности министра сельского хозяйства Краснодарского края



Рафаил Аванесьянц, доктор технических наук, главный инженер-винодел Юрий Узунов и Ярослав Юрьевич Узунов, технолог по выдержке коньяков, «Фанагория»



Валерий Тройчук, создатель знаменитых вин, винодельня «Ведерниковъ», Мимеровский винзавод



Настя Оляшова работала на стенде журнала «Русская водка и вино»



Иван Терзич, AGROEXIM, Сербия. Крупнейший производитель и экспортер виноградных саженцев. Идеология фирмы — честная работа и честный продукт

Борис Катрюхин, генеральный директор Саморегулируемой организации «Ассоциация «Винодельческий Союз», сказал, что помимо глобальных проблем — наличия реестра виноградных насаждений, деклараций, есть вопросы, не решив которые, мы лицензии все равно не получим. В настоящее время ГОСТы на ликерные вина защищенного географического указания (ЗГУ) существуют, но они не действуют. Нет регламента на получение лицензий на вина ЗГУ, нет других подзаконных актов, регламентирующих, например, ЕГАИС при оформлении лицензий на производство вин ЗГУ, особенно для фермерских хозяйств, на получение марки, и много чего другого. Вот чем сегодня нужно заняться, считает Б. Катрюхин. «Наша организация выступает с инициативой объединиться всем саморегулируемым региональным общественным организациям под эгидой Союза виноградарей и виноделов России (СВВР) и решать все эти вопросы».

Олег Толмачев, руководитель управления по виноградарству и винодельческой промышленности Краснодарского края сказал о том, что проблемы связаны с простыми вещами, но они достаточно болезненны. К примеру, мы теряем целый блок вин спиртованных, вин специальных, десертных: кагоров, мускатов, потому что 9,5 млн руб. пошлина на лицензию является преградой. «Насколько я знаю, многие предприятия края не планируют получать лицензии или надеются, что пошлина будет уменьшена. Выпадает целый блок хороших вин. Принимаются все меры СВВР, всеми общественными организациями. Есть понимание, но пока намерения не реализованы. Проблемным является вопрос продления коньячных лицензий. Мы всеми силами пытаемся внести изменения в федеральное законодательство. При производстве коньяка из собственного винограда нужно сначала 9,5 млн заплатить за лицензию на дистиллят, потом еще 9,5 млн — за вторую лицензию, дающее право на продажу коньяка. Тот, кто выращивает собственный виноград и делает коньяк из собственного винограда, оказывается в худшем положении, чем тот, кто не выращивает собственный виноград. Проблема перелицензирования находится под жестким нормативно-правовым регулированием, когда нагрузка контрольно-учетная превышает все разумные пределы, и предприятия, формируя свою себестоимость, сталкиваются с огромными непроизводственными затратами на приборы. Пытались в пределах формирования дорожной карты решить эти вопросы, но пока всё в переговорах».

На призывы расширять площади виноградников председатель Совета ассоциации «Союз виноградарей и виноделов Дагестана» **Загирбек Таибов** заявил, что не могут продать даже те объемы, что имеют сейчас. А куда они денут столовые сорта, если в межсезонье в магазинах весь виноград — импортный. Действительно, 90 процентов. Целостности, комплексного подхода, поэтапности еще в апреле 2016 года в концепции не просматривалось.

Участники конференции обсудили проблемы, связанные с условиями продвижения и продажи вина. Выпуск винодельческой продукции существенно отличается от других алкогольных напитков, а значит, требует регулирования отдельно от 171-ФЗ.

Надо бороться за принятие закона о винограде и вине.



Дегустационный конкурс «Южная Россия»

СУХИЕ ВИНА. БЕЛЫЕ

Золото

Крю Лермонт. Шардоне Фанагории 2014 г.
Сибирьковский — Совиньон Фанагории 2015 г.

АПФ Фанагория, Краснодарский край
Совиньон 2014 г.

Винный дом Фотисаль, Крым
Лефкадия Шардоне 2014 г.

Лефкадия, Краснодарский край
Шато Тамань Резерв. Рислинг 2011 г.

Кубань-Вино, Краснодарский край
Абрау. Купаж светлый 2014 г.

Абрау-Дюрсо, Краснодарский край
Шато Тамань Резерв. Шардоне 2010 г.

Кубань-Вино, Краснодарский край

Серебро

Ле Гран Восток Кюве Аврора 2014 г.
Ле Гран Восток Кюве Карсов 2014 г.

Аврора, Краснодарский край

Вионье де Гай-Кодзор 2015 г.

Виноградники Гай-Кодзора, Краснодарский край

Винодельня Узунор. Семь морей.
Шардоне. 2015 г.

КФХ Узунов Ярослав Юрьевич, Краснодарский край

Сибирьковский 2015 г.

ИП Малик Юрий Вадимович, Ростовская область

Шато Эркен. Токай Фриуано 2015 г.

Концерн-ЗЭТ, КБР

Легенда Крыма. Мускат Белый 2015 г.

ГК Легенда Крыма, Крым
Кокур Солнечной Долины 2014 г.

Солнечная Долина, Крым

Авторское вино Бельбек. Мускат 2015 г.

ИП Бескоровайный Сергей Борисович, Севастополь

Траминер 2013 г.

ИП Асланов Валерий Ставрович, Краснодарский край

СУХИЕ ВИНА. РОЗОВЫЕ

Серебро

Винодельня «Ведерниковъ». Цимлянский
черный розовый 2015 г.

Миллеровский винзавод, Ростовская область

Этюд № 9 2015 г.

ИП Малик Юрий Вадимович, Ростовская область

СУХИЕ ВИНА. КРАСНЫЕ

Золото

Винодельня Ведерниковъ. Красностоп
Золотовский 2012 г.

Миллеровский винзавод, Ростовская область

Крю Лермонт. Пино Нуар Фанагории
2014 г.

Саперави Фанагории. 100 оттенков
красного 2014 г.

АПФ Фанагория, Краснодарский край
Красностоп Золотовский 2014 г.

Этюд № 7 2014 г.

ИП Малик Юрий Вадимович, Ростовская область

Пино Нуар Понтийское 2012 г.

ИП Асланов Валерий Ставрович, Краснодарский край

Шато Тамань Резерв. Красностоп 2012 г.
Саперави 2010 г.

Кубань-Вино, Краснодарский край

Лефкадия Мерло 2013 г.

Лефкадия, Краснодарский край
Красностоп Золотовский 2013 г.

Каберне Совиньон 2013 г.

КФХ Лоза, Волгоградская область
Пти Вердо 2014 г.

ИП Скляров Никита Денисович, Ростовская область

Альминская Долина Cabernet Sauvignon
2013 г.

Инвест Плюс, Крым

Меганом 2014 г.

Солнечная Долина, Крым

Серебро

АФА 2014 г.

Собер Баш, Краснодарский край
Каберне Понтийское 2012 г.

ИП Асланов Валерий Ставрович, Краснодарский край

Терруар де Гай-Кодзор 2014 г.

Виноградники Гай-Кодзора, Краснодарский край

Каберне Совиньон. Кюве № 2 2014 г.

Каберне Совиньон. Кюве № 1 2014 г.

Chateau ZALI, Краснодарский край
Саркел 2014 г.

КФХ Усадьба Саркел, Ростовская область

Саперави 2014 г.

ИП Малик Юрий Вадимович, Ростовская область

Купаж № 6 2014 г.

ИП Скляров Никита Денисович, Ростовская область

Раевское Ренессанс 2012 г.

Винное хозяйство Раевское, Краснодарский край

ТИХИЕ ПОЛУСУХИЕ, ПОЛУСЛАДКИЕ, СЛАДКИЕ ВИНА. БЕЛЫЕ И РОЗОВЫЕ

Золото

Мускат позднего сбора 2015 г.

Массандра, Крым

Альминская Долина. Riesling 2014 г.

Инвест Плюс, Крым

Легенда Крыма Пти Мансенг 2014 г.

ГК Легенда Крыма, Крым

Серебро

Мускат де Гай-Кодзор 2014 г.

Виноградники Гай-Кодзора, Краснодарский край

Шато Эркен. IceWine Рислинг 2011 г.

Концерн-ЗЭТ, КБР

Мускат 2015 г.

Фирма САГ, Краснодарский край

ТИХИЕ ПОЛУСУХИЕ, ПОЛУСЛАДКИЕ, СЛАДКИЕ ВИНА. КРАСНЫЕ

Бронза

Саперави 2015 г.

Винный дом Фотисаль, Крым

Саперави 2015 г.

Фирма САГ, Краснодарский край

ИГРИСТЫЕ СУХИЕ (БРЮТ, ЭКСТРА-БРЮТ) ВИНА (ШАМПАНСКИЕ). БЕЛЫЕ, РОЗОВЫЕ, КРАСНЫЕ

Золото

Шато Тамань Резерв 2014 г.

Кубань-Вино, Краснодарский край

Серебро

Шато Тамань Резерв экстра брют
розовое 2015 г.

Кубань-Вино, Краснодарский край
Русское шампанское брют 2015 г.

Абрау-Дюрсо, Краснодарский край
Российское шампанское Фанагория.

Blanc De Blancs 2014 г.

АПФ Фанагория, Краснодарский край

Балаклава Пино Нуар

Винный дом Балаклавы, Севастополь
Новый Свет. Пино Фран 2013 г.

ЗШВ Новый Свет, Крым

ИГРИСТЫЕ ПОЛУСУХИЕ, ПОЛУСЛАДКИЕ, СЛАДКИЕ ВИНА (ШАМПАНСКИЕ). БЕЛЫЕ, РОЗОВЫЕ, КРАСНЫЕ

Золото

Фанагория. Каберне Фран 2015 г.

АПФ Фанагория, Краснодарский край

Серебро

Шато Тамань. Красностоп. Молодое
2015 г.

Кубань-Вино, Краснодарский край

Бронза

Русское шампанское Абрау-Дюрсо.
Белое полусладкое 2015 г.

Абрау-Дюрсо, Краснодарский край

ЛИКЁРНЫЕ ВИНА

Золото

Солнечная Долина 2000 г.

Черный Полковник 2007 г.

Солнечная Долина, Крым
Малага Массандра 2011 г.

Массандра, Крым

ФРУКТОВЫЕ ВИНА

Серебро

Dolce Notte. Blackcurrent. Черная
Смородина 2013 г.

Дж-Ви-Си, Московская область
Сэнт Антон. Пуаре (сидр грушевый)

газированный полусладкий 2015 г.

Яблочный Спас, Москва

Бронза

Dolce Notte. Cherry. Вишня 2013 г.

Дж-Ви-Си, Московская область

КОНЬЯКИ, БРЕНДИ И ДРУГИЕ ДИСТИЛЛЯТЫ

Серебро

Российский коньяк очень старый «ОС»
«Большой Приз»

Новокубанское, Краснодарский край
Российский коньяк старый «КС» Анг

2004 г.

Чача отборная 2015 г.

АПФ Фанагория, Краснодарский край

ВИННЫЕ НАПИТКИ

Бронза

Сангрия Эста Вальдепабло 9% 2016

Бодегас Вальдепабло-Нева, Санкт-Петербург

«ЭКСКЛЮЗИВ АЛКО»

Новые технологии
и решения



Компания «Эксклюзив Алко» не только идет в ногу с рынком, но и опережает его, постоянно увеличивая количество декораторских технологий и совершенствуя их.

За последнее время компания «Эксклюзив Алко» не только увеличила объемы производства, но и продвинулась в технологическом плане. Кроме шелкотрафаретной печати, коутинга и матирования, мы начали широко применять такие методы нанесения, как горячее тиснение фольгой (хотстэмпинг), керамическое покрытие «под глину» или имитацию покрытия «под камень». Активно применяется кристаллайзинг – декорирование поверхности бутылки стеклянной крошкой, образующей сложный объемный рисунок, напоминающий «зимние узоры».

Визитной карточкой «Эксклюзив Алко» является возможность совмещения технологий. Сочетание разных технологий в декоре позволяет решить множество технологических сложностей и создать неповторимый образ продукта. Отличным примером совмещения технологий является декор линейки водочных бутылок «Йошкин Кот». Для решения креативных задач данного проекта использовалось

сочетание нескольких технологий нанесения на стеклотыльку: сатинация (матирование), коутинг и шелкотрафаретная печать яркими керамическими красками. Такое сочетание позволило прорисовать все мелкие детали и сделать образ насыщенным.

Придать образу глубину и оригинальность позволяет коутинг. Наше новое оборудование для коутинга дает возможность наносить стойкие керамические краски на всю поверхность бутылки, а также декорировать стеклянные емкости объемом от 0,01 до 3 литров. Услуга является нашим конкурентным преимуществом, так как ее могут предложить далеко не все компании-декораторы. Благодаря новому оборудованию и новациям, мы увеличили производительность более чем на 1,5 млн бутылок в месяц.

Мы выполняем не только дорогостоящие проекты элитного уровня, но и экономичное декорирование за счет сокращения издержек, например, применяя специальные виды красок и материалов. Если заказчик не готов платить за «золото» или «платину», предлагаем варианты с имитацией драгосодержащих красок. Понимая необходимость развития декорирования продукции наших партнеров, мы расширяем ассортимент сочетаний доступных технологий и цветовых решений.

Мы держим курс на качество и с гордостью можем сказать, что со знанием дела выполняем сложные оригинальные проекты, от которых могут отказаться другие декораторы.

Мы подходим ко всему детально, ведь «всё дело в деталях...»!

Россия, г. Ижевск, пр. Дерябина, 4
тел.: +7 (3412) 609-774
115114, г. Москва, Дербеневская
набережная, д. 7, стр. 2, ком. 35
тел.: +7 (495) 633-95-01, 633-95-02
www.ex-alco.ru



Золотая осень – время надежда

В октябре на сельскохозяйственной выставке «Золотая осень» состоялось обсуждение проекта концепции «О приоритетах государственной политики в сфере виноградарства и виноделия в Российской Федерации».



Сергей Лысенко, глава «Ставропольвиноградпрома», Николай Молчанов, председатель правления Союза виноградарей и виноделов Дона и Волги, Леонид Попович, президент Союза виноградарей и виноделов России (СВВР), Игорь Чемерис, генеральный директор агрофирмы «Южная», Николай Пинчук, председатель саморегулируемой организации (СРО) «Виноградари и виноделы», Олег Толмачев, руководитель управления по виноградарству и винодельческой промышленности Краснодарского края, Наталия Жаворонкова, координатор по региональному развитию СВВР, Борис Катрюхин, генеральный директор СРО «Ассоциация «Винодельческий Союз»

Государство провозглашает целью создание благоприятных условий для устойчивого развития конкурентоспособного виноградарства и виноделия в хозяйствах всех форм собственности, стимулирование роста количества мелких (фермерских) хозяйств и виноделен, обеспечение населения качественным отечественным столовым виноградом и винодельческой продукцией, привлечение населения в сельскую местность, повышение эффективности сельского хозяйства, сохранение уникального природного развития культурных составляющих виноградарства и виноделия, агротуризма, снижение импортной зависимости и присутствия на нашем рынке продукции, не соответствующей стандартам качества, повышение доли винодельческой продукции в общем потреблении за счет сокращения доли крепких алкогольных напитков (включая незарегистрированное потребление), развитие экспортного потенциала отраслей виноградарства и виноделия.

Государственная политика будет основана на комплексном развитии виноградарства и виноделия и гарантирует поддержку производителям столовых и технических сортов винограда от выращивания винограда до реализации конечной продукции.

Публикуем один из важных разделов проекта.

Основные направления государственной политики в области развития виноградарства и виноделия

1. В области совершенствования нормативной правовой базы в сфере виноградарства и виноделия, направленной на улучшение инвестиционного климата:

внесение изменений в Федеральный закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции», направленных на снижение административной нагрузки на хозяйствующие субъекты, осуществляющие виноградарство и виноделие, в том числе:

упрощение лицензионных требований к хозяйствующим субъектам, осуществляющим производство винодельческой продукции с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения;

разрешение хозяйствующим субъектам при наличии лицензии на производство конкретного вида винодельческой продукции производство продуктов (например, коньячный дистиллят),



являющихся промежуточными при производстве готовой продукции, без возможности их реализации третьим лицам;

разрешение розничной продажи винодельческой продукции, произведенной из собственного винограда, на тематических фестивалях, выставках, ярмарках;

исключение проведения лицензирующим органом внеплановых выездных проверок виноградников в отношении производителей винодельческой продукции, являющихся соискателями лицензии или лицензиатами (получение информации о наличии виноградников исключительно из реестра виноградных насаждений);

внесение изменений в Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» в части снятия запрета на оказание финансовой поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства, осуществляющих производство и (или) реализацию вина, игристого вина (шампанского), произведенных из винограда, произведенного на территории Российской Федерации, а также винодельческой продукции с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения;

утверждение национальных стандартов, определяющих процедуры и методы идентификации винодельческой продукции, а также оценки ее соответствия на основе

отечественных исследований и международного опыта, в том числе в отношении винодельческой продукции с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения, при учете почвенно-климатических и других особенностей территорий произрастания винограда, из которого произведена такая продукция;

разработка методик выявления фальсифицированной винодельческой продукции, включая вина, игристые вина, вина с защищенным географическим указанием, с защищенным наименованием места происхождения;

расширение функций и полномочий саморегулируемых организаций виноградарей и виноделов в сфере отраслевого регулирования, в том числе:

по повышению эффективности осуществления стандартизации и оценки соответствия винодельческой продукции;

по проведению оценки эффективности и результатов деятельности виноградарских и винодельческих организаций (ее членов);

по оперативному контролю выполнения достижения значений целевых показателей (индикаторов) и выполнения контрольных событий и мероприятий государственных программ Российской Федерации и государственных программ субъектов Российской Федерации в отношении мер государственной поддержки развития виноградарства и виноделия;

введение требований об указании в маркировке винодельческой продукции страны происхождения винограда/виноматериала, использованного для ее производства;

совершенствование порядка определения закупочных цен на виноград для переработки;

применение государственных механизмов регулирования цен на сырье для производства винодельческой продукции (акцизы, налоги, пошлины) в целях сокращения импорта виноматериала.

2. В области создания стимулов для существенного увеличения площадей виноградных насаждений и производства винограда:

совершенствование мер государственной поддержки закладки и ухода за виноградниками, а также раскорчевки непродуктивных виноградников с последующей рекультивацией на основе долгосрочных бизнес-планов, в том числе:

увеличение субсидий на возмещение затрат на закладку и уход за виноградниками, включая установку шпалеры — до 80% от затрат;

введение системы дифференциации размера субсидий на возмещение части затрат на закладку виноградников (закупку саженцев) в зависимости от характеристик посадочного материала винограда;

предоставление субсидий на возмещение части процентной ставки по краткосрочным кредитам (займам) и инвестиционным кредитам (займам) на закладку и уход за виноградниками, включая установку шпалеры, закупку техники и оборудования для виноградарства и виноделия;

предоставление субсидий на возмещение затрат на проведение работ по рекультивации выбывших из эксплуатации виноградных насаждений — до 80% от затрат;

предоставление субсидии на возмещение затрат на устройство систем капельного орошения — до 30% от затрат;

предоставление государственной поддержки организациями, осуществляющими закладку виноградников для собственного производства винодельческой продукции с защищенным географическим указанием и защищенным местом наименования происхождения;

создание единого общедоступного реестра виноградных насаждений и базы данных пригодных земель для выращивания винограда;

высвобождение неиспользуемых государственных земель, благоприятных для выращивания винограда, и введение их в хозяйственный оборот в целях закладки новых площадей виноградных насаждений;

развитие виноградарства и виноделия в субъектах Российской Федерации, нетрадиционных для возделывания винограда (в том числе в субъектах Российской Федерации, входящих в состав Дальневосточного федерального округа), где отсутствует филлоксеры, а также на песчаных почвах;

расширение использования механизма передачи в аренду пригодных для выращивания винограда земель (размером до 30 га), находящихся в государственной собственности, малым и средним виноградарским и винодельческим хозяйствам. При этом необходимо предусмотреть условия аренды, позволяющие хозяйствам осуществлять выкуп этих земель по истечении определенного срока при выполнении определенных обязательств;

разработка типовых бизнес-планов и рекомендаций по ведению бизнеса в виноградарской отрасли как в регионах, традиционных для виноградарства, так и нетрадиционных (в том числе в субъектах Российской Федерации, входящих в состав Дальневосточного федерального округа), включающих усредненные показатели затрат и сроки окупаемости проектов;

привлечение населения в малое и среднее предпринимательство, направленное на производство авторского вина;

организация консультационной поддержки виноградарей на базе саморегулируемых организаций виноградарей и виноделов и профильных научных организаций.

3. В области создания и интенсивного развития селекционно-питомниководческих центров, совершенствования ассортимента винограда (особенно в отношении автохтонных сортов) с учетом потребности рынка:

расширение существующих питомников с осуществлением их технической и технологической модернизации и создание новых высокотехнологичных питомников в рамках проектов государственно-частного партнерства, в том числе на основе концессионных соглашений, обеспечивающих потребности виноградарей в безвирусном посадочном материале винограда не менее чем на 80%, при доле привитых саженцев не менее 75% согласно потребности рынка;

совершенствование мер государственной поддержки развития питомниководства, в том числе:

предоставление возмещения части прямых понесенных затрат на создание и модернизацию селекционно-питомниководческих центров по производству сертифицированного посадочного материала винограда;

введение для селекционно-питомниководческих центров по производству сертифицированного посадочного материала винограда повышающего коэффициента (3,0) к уровню возмещения затрат на закладку и уход за виноградниками;

увеличение доли сортов местной селекции, в частности европейских клонов, и автохтонных сортов, наиболее адаптированных к абиотическим и биотическим условиям среды обитания в нестабильных условиях умеренно континентального климата юга Российской Федерации;

обеспечение сохранения и расширения национальных ампелографических коллекций, создание каталога (реестра) сортов винограда;

создание крупных базисных питомников (с базисными маточниками), обладающих мощной научной селекционной базой и обеспечивающих безвирусным посадочным материалом винограду питомниководческую отрасль;

проведение научных исследований направленных на разработку технологий получения высококачественного оздоровленного безвирусного посадочного материала винограда;

принятие дополнительных мер по ограничению ввоза импортного посадочного материала, не соответствующего национальным стандартам;

совершенствование системы проведения испытаний новых сортов винограда для их включения в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию, позволит проводить опытные испытания в научно-

исследовательских организациях, частных хозяйствах и питомниках на ограниченных территориях в соответствии с требованиями, определяемыми Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

4. В области совершенствования агротехнологий, повышение урожайности винограда и устойчивости производства:

внедрение современных агротехнологий с учетом зональности и сортовых особенностей;

обеспечение строительства (реконструкции) скважин, капельного орошения и водонакопительных сооружений;

осуществление исследований в области экологизации технологий защиты винограда от вредных организмов;

принятие мер по ликвидации проблемы отсутствия стабильных источников пресной воды для мелиоративных предприятий в Республике Крым и г. Севастополь.

5. В области модернизации материально-технической базы:

создание материально-технических парков по предоставлению в лизинг и обслуживанию сельскохозяйственной техники и оборудования для виноградарства и виноделия;

предоставление возмещения части прямых понесенных затрат на закупку основных средств, технологически связанных с виноградарством и виноделием (техники, оборудования, машин и механизмов), в размере не менее 30% от стоимости техники;

реализация комплекса мероприятий, направленных на разработку с учетом современных мировых тенденций и достижений в области винодельческого оборудования и поставку на производство технологического оборудования для виноделия в Российской Федерации;

разработка, а в ряде случаев — восстановление, в Российской Федерации производства отечественной, а также локализация производства иностранной, специализированной сельскохозяйственной техники для виноградарства.

6. В области выведения на современный уровень научной базы и подготовки высококвалифицированных специалистов с практическим опытом:

разработка совместно с ФАНО России Программы научного обеспечения развития виноградарства и виноделия в Российской Федерации;

разработка мер по стимулированию научных исследований в области агротехнологий и внедрению достижений в области экологизации и биологизации виноградных насаждений;

разработка новых эффективных технологий производства вина различных типов, в том числе с защищенным географическим указанием, с защищенным наименованием места происхождения;

актуализация содержания образовательных программ профессионального и дополнительного образования с учетом современного мирового уровня научных и технологических знаний в области виноградарства и виноделия, включая организацию практических занятий на предприятиях;

разработка мер по совершенствованию материально-технической базы учебных учреждений, в том числе за счет привлечения иностранных специалистов для проведения обучения (повышения квалификации) сотрудников виноградарских и винодельческих хозяйств;

развитие комплексной переработки винограда, в том числе разработка и внедрение безотходных технологий глубокой переработки вторичной (побочной) продукции виноделия (органических отходов);

обеспечение подготовки квалифицированных специалистов, в том числе следующих специальностей: агроном, механизатор, технолог;

проведение учебных дегустаций экспертами, аккредитованными в системе Росстандарта;

проведение исследований в целях определения допустимых норм потребления винодельческой продукции по видам

в расчете на человека в год и адекватной потребности внутреннего рынка.

7. В области стимулирования строительства новых и модернизации имеющихся мощностей по хранению столовых сортов винограда и производству винодельческой продукции из технических сортов винограда:

создание оптимальной «логистической карты» на основе региональных балансов производства и переработки винограда;

обеспечение доступа виноградарских хозяйств к свободным мощностям по хранению и переработке винограда существующих винодельческих предприятий;

возмещение части процентной ставки по инвестиционным кредитам (займам) на строительство и реконструкцию холодильников для хранения столового винограда;

возмещение части процентной ставки по инвестиционным кредитам (займам) на строительство, реконструкцию и модернизацию объектов по производству винодельческой продукции, произведенной из собственного винограда, выращенного на территории Российской Федерации.

8. В области увеличения производства высококачественной винодельческой продукции, в том числе с защищенным географическим указанием, с защищенным наименованием места происхождения и стимулирование ее экспорта:

совершенствование нормативной правовой базы в части определения порядка присвоения статуса винодельческой продукции защищенного географического указания;

определение условий производства винодельческой продукции, которой может быть присвоен статус защищенного наименования места происхождения;

разработка методик оценки соответствия винодельческой продукции статусу винодельческой продукции с защищенным географическим указанием, защищенным наименованием места происхождения;

сохранение акцизного сбора на винодельческую продукцию с защищенным географическим указанием, с защищенным наименованием места происхождения по льготной ставке 50% от акциза на винодельческую продукцию без защищенного географического указания, защищенного наименования места происхождения на период реализации настоящей Концепции;

интеграция показателя принадлежности виноградника к географическому объекту, в границах которого осуществляется производство винодельческой продукции с защищенным географическим указанием, с защищенным наименованием места происхождения в Реестр виноградных насаждений;

совершенствование нормативной правовой базы в части определения порядка присвоения статуса коллекционных вин, особые требования к которым должны быть установлены саморегулируемой организацией виноградарей и виноделов;

создание публичной «винной карты» отечественных производителей вина, формируемой отраслевыми экспертами по результатам проводимых дегустационных конкурсов с обязательным указанием предприятия — производителя и характеристик виноградника;

разработка мер по развитию «винного туризма» (энотуризма), в том числе разработка туристических маршрутов на основе «винной карты»;

разработка предложений по проведению и участию в международных мероприятиях, направленных на продвижение отечественной винодельческой продукции на мировые рынки, содействие представлению отечественной винодельческой продукции на мировых конкурсах;

предоставление налоговых льгот производителям коньяка полного цикла производства из отечественного винограда с защищенным географическим указанием, с защищенным наименованием места происхождения.

Обсуждение

Бизнес-сессию открыл первый заместитель министра сельского хозяйства **Джамбулат Хатуов**. Проект концепции представил директор департамента пищевой и перерабатывающей промышленности **Евгений Ахпашев**. После обсуждения он признался, что ожидал большей критики. «Виноградари и виноделы не дают нам расслабляться, за что им большое спасибо», — сказал он.

Главное — выбран правильный путь. Объединения виноделов, власти предпринимают усилия, чтобы Россия стала винодельческой страной, — констатирует уполномоченный при президенте РФ по защите прав предпринимателей **Борис Титов**. В порядке критики он заметил, что в концепции не обозначено видение российского виноделия в мире.

Позже прозвучало предложение от вице-президента компании Simple **Анатолия Корнеева** о необходимости создания Агентства по продвижению российского вина в России и в мире.

Из принципиальных стратегических высказываний:

М. С. Талаев, председатель совета директоров Московского комбината шампанских вин:

Ничего не получится, пока один-единственный человек не будет отвечать за вино в стране. Он должен обладать правом законодательной инициативы и головой отвечать за свои решения.

Обсуждение проекта концепции началось гораздо раньше бизнес-сессии, продолжается и сегодня. Поэтому даём самые разные мнения, высказанные на ВДНХ и за её пределами.

Н. А. Пинчук, председатель саморегулируемой организации «Виноградари и виноделы»:

Концепция построена на том, что не хватает финансов, значит, надо их выделить. Но давайте отталкиваться от того, что вино признано сельхозпродуктом. Вина защищенного географического указания (ЗГУ) — это вина, выращенные в России, и отсюда надо исходить. Производство вина нужно сосредоточить под эгидой Минсельхоза. А регулирование Росалкогольрегулирования должно начинаться с продажи вина, когда оно изготовлено — лицензирование продажи, право получения марки, уплата акциза. До этого этапа все должно быть у Минсельхоза, никакого лицензирования производства не должно быть вообще. Почему мы боимся этот вопрос четко и понятно поставить? Почему мы должны какие-то регламенты придумывать? В водке уплата акциза делится на спирт, лицензируя производство ликероводочной продукции, государство преследовало задачу проследить уплату акциза. И мы попали вместе с водкой в эти рамки. В налоговом кодексе был заранее заложен акциз на литр проданного вина, на килограмм проданного винограда. Но это опасная вещь. Мы счетчики на виноград будем ставить?

Люди, взявшие землю и посадившие виноград, должны понимать, что они будут плательщиками единого сельхозналога. Но мы заранее знаем, что выращивая виноград и делая вино, мы получим дополнительный налог, когда продадим свою продукцию.

О. В. Толмачев, руководитель управления по виноградарству и винодельческой промышленности Краснодарского края называет цифры: поддержка всей отрасли Краснодарского края составляет в среднем 300 млн рублей в год. При этом налогов отрасль дает 3 млрд. Десять рублей на вложенный рубль! Восемь тысяч человек, работающие в виноградарстве и виноделии при средней зарплате 25 тыс. рублей дают в бюджет невероятно много, ни одна отрасль так эффективно не работает. Поэтому необходимо всяческое доброе отношение

к производителю. Бизнесу, который заходит в эту отрасль, необходимы преференции, чтобы было комфортно работать на российском рынке. К сожалению, пока этого не произошло. Есть некие достигнутые успехи, но они еще не закреплены в нормативно-правовых актах.

О. В. Толмачев сказал, что и производству, и отчасти закладке виноградников трудности создает структура, которая регулирует конечный продукт — Росалкогольрегулирование. «Какими бы ни были дотации, даже 100 процентов, комфортного существования не будет: зачем нужно закладывать виноградник, если нельзя в конечном счете продать свою продукцию из-за невозможности получить лицензию. Поэтому, рассматривая концепцию, я обращаюсь и к Минсельхозу: надо очень сильно переплести государственную поддержку с возможностью продать конечный продукт. Необходимо выстраивать взаимоотношения с РАР так, чтобы финансовая поддержка закладки виноградников привела к тому, чтобы отрасль могла достойно принимать инвесторов. Если удастся это соединить, мы получим динамичную, эффективную и красивую отрасль».

М.А. Штырлин, президент группы компаний «Легенда Крыма», член Совета СВВР : Крымские виноделы считают, что поправки в 171-ФЗ — это «латание дыр», поправки это не выход. Виноградарям и виноделам нужен свой закон.

О стратегии расширения виноградных площадей:

«Нам нужна стратегия устойчивого развития. Не просто стратегия, которая состоит в том, что необходимо посадить столько-то винограда, а перспективу развития. У нас есть свои особенности, необходимо проанализировать, где посадить, какой виноград, где нужен полив, за счет каких резервов. Мы тоже, в свою очередь, должны подумать над концепции развития региона. Посадив виноград, мы надеемся и в дальнейшем на господдержку. Чтобы не получилось так, что средства освоены, виноградники посажены, отчитались, а в результате — пустыня. Крым в прошлом году не освоил 280 млн рублей. Может быть это даже и хорошо. Помощь от государства идет такая серьезная, что раньше и не мечтали. Но и ответственность большая. Посадил виноградник, а сможешь ли его поднять?..

И.В. Чемерис, генеральный директор агрофирмы «Южная» Краснодарского края, напомнил, что с 1992 по 2002 год была потеряна половина площадей. Сейчас идет возрождение. Вложены большие средства — один млрд 191 млн рублей. Общая площадь виноградников «Южной» составляет 7 тыс. га. «Господдержка сегодня составляет 42 процента. В следующем году будет увеличена площадь на 1000–1300 гектаров. В новом питомнике планируется производить три миллиона саженцев в год, из них два миллиона для продажи российским виноградарям. Главная проблема — в дефиците посадочного материала», — сказал Игорь Чемерис.

Н.А. Пинчук: «Нужно создавать базовые питомники, государственные и научно обоснованные. Это и будут наши саженцы, а не те саженцы, которые мы закупает где-то и высаживаем. В законе о семеноводстве Минсельхоза грамотно написано, что питомники — это госпроизводство. Базовые питомники должны быть внесены в реестр научных достижений. Это основа основ».

Виноделы считают, что для вина, сделанного из винограда, выращенного на территории РФ, акцизы должны быть нулевыми. Тогда можно говорить о конкурентоспособности.

На сегодняшний день такого вина будет немного, потому что Россия только на 50% обеспечивает себя собственными виноматериалами. Государство будет стимулировать развитие питомниководства — это одно из важных положений концепции.

Н. Э. Шамсиев, председатель Союза виноградарей и виноделов Кабардино-Балкарии: Надо, чтобы кто-то указывал, какой виноград сажать. Крупные предприятия имеют свои виноградники, я их не осуждаю, правильно делают. Но привез им частник свой виноград, а ему говорят: не то привез, иди отсюда. Он пошел и в речку виноград сбросил.
...Мы берем у государства субсидии, сажаем виноград, поставлена задача расширять площади, но извините, мы сегодня не знаем, куда девать виноград, а завтра что будет? У нас тысяча гектаров технических сортов, мы собрали, сделали прекрасный виноматериал. Ну а что дальше?

Ещё один взгляд на дальнейший путь развития

С. В. Дубовик, генеральный директор винодельни «Юбилейная»:
В российском виноделии пока нет единой концепции. Вино берет начало из почвы и лозы. Я считаю, что виноградарство и виноделие должно быть в одних руках. Винодел должен определять выход с поля винограда только согласно поставленной задаче. Контролируемая урожайность в зависимости от клонов, от истории виноградника.

Задача, которую поставил перед собой энолог-винодел в первую очередь зависит от винограда: от уходовых работ, от внесения удобрений, количества рыхлений и т.д. Далее важно, какой технологический способ ты принял при производстве.
Есть сложившаяся позиция агронома: сделать вал, собрать быстрее урожай. Заложником становится винодел. Типичная история, когда он звонит виноградарю, спрашивает: «Ты уж давай по-братски выручи, ты мне кум, зачем-же ты мне плохое сырье прислал...». Из того, что приходит с поля, винодел начинает делать вино. И все проблемы выливаются на рынок, к потребителю.
Когда я один в двух лицах, гнилой виноград на завод не попадет, я прослежу, чтобы ягода достигла той зрелости, которая необходима для производства вина.

Мнение от учёных:

Главное грамотно поставить ориентиры. Например, ставится задача посадить определенное количество виноградников. Все правильно. Но при этом нужно учитывать, сколько ежегодно выводится виноградников из пользования. А то ведь получается, сколько мы сажаем, столько и выводим.
И потом виноградники нужны не только для вина. Нужны соки, кишмиш, изюм, концентрированное сусло, концентрированные соки, которые мы на 100 процентов завозим из-за рубежа... Почему-то Чечня не звучит в программе развития виноградарства. Да, чеченцы отказались от употребления алкоголя, но их можно сориентировать на производство других не менее важных продуктов для страны, решить одновременно проблему занятости и импортозамещения.
В корне неверно, что виноградарство и виноделие разорвали по разным ведомствам. Минсельхоз занимается виноградарством, а РАР — вином. Даже в правительстве разные департаменты управляют. Во всем мире это единое целое.

От общественных организаций:

Все наши планы станут маниловскими, пока мы не научимся работать, с тем, что у нас уже есть. Два года прошло с тех пор, как приняты поправки в закон, открывающие дорогу малым хозяйствам к виноделию, облегчающие и проясняющие правила жизни винодела. Но за эти два года не было выдано ни одной лицензии, малые винодельни остаются вне закона.
Общественные организации вынуждены были обратиться к президенту страны, где напомнили, что 31 декабря 2014 года

им были подписаны изменения в 171-ФЗ об упрощенном порядке лицензирования производителям винодельческой продукции из числа сельхозтоваропроизводителей, который вступил в силу с 1 июля 2015 года, однако до настоящего времени Росалкогольрегулирование (РАР) не выдало ни одной лицензии.

И.В. Губин, председатель Союза виноградарей и виноделов Дона:
Мы рады, что стратегия развития создается на таком высоком уровне, мы в восторге! Стратегия определяет, куда мы должны двигаться. В дальнейшем мы ожидаем, что на ее основе вырастет ряд программ. Программы имеют сроки, ответственность, мероприятия и деньги.
Под любую программу выделяется финансирование. Мы бы хотели видеть раздел, касающийся донских автохтонов. Это уникальные сорта винограда, и вина на их основе зарекомендовали себя на международных конкурсах.
В стратегии отсутствует конкретика, касающаяся техники. Сельское хозяйство начинается с оснащенности. Да, хорошо, что в этом году увеличились субсидии, но они выдаются отдельным собственникам, которые расходуют их на свое усмотрение, а материально-технического обеспечения как не было, так и нет, сегодня это самая большая проблема. Мелким фермерам не по карману купить большой трактор, плантажный плуг и т.д.
Необходимо создание материально-технической базы. Мы с коллегами пришли к мнению, что можно использовать опыт Германии, где создается парк техники в объединении фермеров, и для членов этого объединения оказываются услуги по себестоимости. Предлагаем, чтобы государственные деньги шли целенаправленно на закупку техники. Такой же подход касается винодельческого оборудования.

Второе. Все предприятия новой волны созданы состоятельными людьми. Срок окупаемости в нашей отрасли — семь лет. Но для человека, начинающего с нуля, нужен кредит, ему тяжело, денег нет. Обязательно нужны дешевые кредиты.
Третье. Виноградарство в России концентрируется в основном на юге. Необходимо государственное финансирование развития туризма. Если мы хотим иметь здоровую нацию, нужно повышать культуру потребления, воспитывать людей. Была хорошая идея — создать в Крыму 300 виноделен, соединив их маршрутами. Одновременно решается проблема сбыта и продвижения вин, а также получение средств от развития туризма. Поддерживаю идею приоритета малых виноделен.
Во всем мире малые винодельни делают самые лучшие, великие вина. Во Франции около одного миллиона фермеров, которые занимаются виноградарством. У нас, на Дону, только 15 фермеров. Если их число увеличится до 15 тысяч, и каждый будет иметь по 10 га виноградников, можете себе представить, во что это выльется! Но не все поддерживают мою точку зрения.
Сторонники другой позиции считают, что должны оставаться большие заводы, специализирующиеся на производстве вин из гибридных сортов винограда. Эти сорта дают высокий урожай и создают основу для вин хорошего качества по невысокой цене.
Четвертый момент, на котором я хотел бы заострить внимание. Крупные предприятия требуют субсидии от государства, мелкие требуют свободу продажи своих вин. Они вообще могут не просить у государства деньги, они их сами находят. Сами находят саженцы, канал сбыта, технику. Чтобы создавались малые предприятия, кроме федеральных, нужно иметь местные программы развития. Для этого региональные Министерства сельского хозяйства должны иметь отделы и специалистов, курирующих эту отрасль.
В Ростовской области, например, такого нет. Есть отдел растениеводства, где один человек разбирается в винограде. Как такое может быть в области, где 18,5 тысячи гектаров виноградопригодных земель? Из них только 2,5 тысячи га — действующие виноградники.

Почему бы не представить интересные бизнес-планы инвестиционных проектов на эти земли? Тем более есть люди, которые интересуются пустующими участками и готовы вкладывать свои деньги в виноградарство.
В Ростовской области создан реестр виноградных насаждений, и мы уже начинаем получать справки.
Я второй, кто получил справку на усадьбу Саркел по реестру виноградных насаждений — мы собираемся подавать заявку на лицензию. Но в федеральном законе написано, что при этом нужна выписка из реестра Минсельхоза России, а Минсельхоз России реестра еще не создал, и сейчас это является камнем преткновения в лицензировании фермерских хозяйств.

И еще вопрос. Малым формам хозяйствования разрешили делать тихое, игристое вино, ликерное вино. Но не разрешают производить дистиллят, а он тоже продукт виноделия. Все дело в том, что это крепкий алкоголь, серьезная тема. И все-таки, дистиллят — это продукт переработки винограда, поэтому все можно увязать в одном законе.
Закон о виноградарстве и виноделии мы хотим видеть как закон, где закреплены понятия, термины и поддержка государства.

Задача власти — согнуть спины и выпрямить извилины Акрам Муртазаев

ЦИТАТЫ

В стратегии не вижу поэтапности. Но подвижки пошли. Пока всё упирается в законодательство.

Если будут деньги, будет толк.

До тех пор, пока один и тот же закон регулирует и водку, и вино, толку не будет.

Для вина, сделанного из винограда, выращенного на территории России, акцизы должны быть нулевыми. Тогда можно говорить о конкурентоспособности.

Виноградарство и виноделие должны быть в одних руках. Отрасль более всего страдает из-за того, что ею рулят несколько ведомств.

Начинаем все сначала. Ещё и к плановой экономике вернемся.

Наигрались с иностранными сортами, завезли иностранные вирусы, намучились, теперь возвращаемся к здравому смыслу: будем снова развивать свои питомники. Нужно привлекать частный капитал, но толчок должно дать государство.

Ничего не получится, пока один-единственный человек не будет отвечать за вино в стране. Он должен обладать правом законодательной инициативы и головой отвечать за свои решения.

ГОЛИЦЫНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ российских вин

РОССИЙСКОЕ ВИНО: лучше один раз попробовать, чем 100 раз услышать!



Голицынский Фестиваль российских вин – площадка для общения виноделов и потребителей, смотр лучших образцов российского виноделия полного цикла.
Голицынский Фестиваль – территория профессионалов винного рынка, продвинутых виноманов и начинающих любителей вина.
Голицынский Фестиваль – осязаемый вклад в развитие винной культуры России и этап в становлении российского виноделия.

Вопросы по телефону: +7 (495) 740 39 78 | kit@kitmedia.ru

Реформировать, чтобы разрушить

Одно из предложений Грефа на Гайдаровском форуме 2016 года – радикальная реформа образования, а точнее, отказ от «старой советской системы образования – напихивания детей колоссальным объемом информации», включиться в технологическую революцию. «Не верю в науку, не связанную с практикой, в образование, не связанное с практикой, в бизнес, не связанный с наукой и образованием», – сказал Греф, наш видный либерал, глава Сбербанка.

Но, помилуйте, советская система образования, практически разрушена, что еще вам надо? Причем именно в советском образовании обучение было крепко связано с практикой, а практика – с наукой. Господин сам себе противоречит. Отсюда можно сделать вывод: если продолжается атака на советское образование, значит, «пациент еще жив». По крайней мере живы те, кто могут восстановить лучшее, что было в этой системе.



Вот как отреагировала общественность в социальных сетях на выступление Грефа:

«РЕБЯТА, С ОБРАЗОВАНИЕМ ВСЕ В ПОРЯДКЕ – ЕГО НЕТ.»

● «Это неправда, что «образования нет». Оно есть. Более того, образование как система очень хорошо управляемо. Другой вопрос, на чьи нужды настроена работа этой системы в настоящий момент...»

● «Не либеральная ли братия уничтожила все ступени российского образования? Именно современное образование и привело к тому, что по-настоящему квалифицированных специалистов вузы давно уже не выпускают, а если и есть самородки, то да, здесь им делать нечего, они не востребованы, потому как промышленность «ёк», наука «ёк», осталась только торговля, где достаточно быть юрким и сообразительным, а не высоколобым умником. Финляндия, которая по уровню образования занимает второе место в мире, взяла за основу наше советское образование и удивляется, почему мы так легко с ним распрощались.

● «И вообще, бубнит что-то невразумительное, не поймёшь о чём (три раза переслушала речь Грефа), что менять, где менять – никакой конкретики, ни одного адекватного предложения.»

● «Вспомните раннего Горбачева, он тоже все махал руками и говорил что-то невразумительное о том, что менять и как... Для них главное – постоянно МЕНЯТЬ-МЕНЯТЬ-МЕНЯТЬ, и только так можно РАЗРУШИТЬ».

Как на практике проходило реформирование? Предлагаю рассмотреть на конкретном примере работы кафедры по подготовке кадров для виноделия.

В 1943 году, в разгар войны, была создана кафедра виноделия в Московском технологическом институте пищевой промышленности (МТИПП). Советским правительством в разруху и голод на горизонте ставились такие четкие метки, что и сегодня дух захватывает от мощи замыслов и уверенности в их воплощении. До войны по всей стране были основаны научные и учебные заведения для развития пищевой промышленности.

Кафедру возглавил выдающийся специалист, создатель новой технологии производства шампанского (Советское шампанское), лауреат Государственной премии СССР, проф. А. М. Фролов-Багреев. Вместе с ним работал известный винодел, проф. М. А. Герасимов – член-корреспондент Итальянской академии виноградарства и виноделия.

В 1953 году на базе МТИПП был создан Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности.

Всего в учебных заведениях страны было пять кафедр: две в Москве, в Краснодаре, в Одессе и в Молдавии.

В семидесятые годы прошлого столетия на дневном отделении МТИПП выпускали 25 инженеров в год и около 20 – на вечернем. Их было достаточно, чтобы проводить эффективную систему распределения. Сейчас, как известно, системы распределения нет, каждый выпускник устраивается как может. В 1992 г., когда СССР уже был разрушен, постановлением правительства Российской Федерации МТИПП дали статус академии (Московская государственная академия пищевых производств (МГАПП)).

В 1996 году академия получила статус университета. Учебное заведение было переименовано в МГУПП. Нельзя сказать, что жизнь кафедры раньше проходила безоблачно. В 1985 году, когда вышло известное постановление о борьбе с пьянством и алкоголизмом, над ней нависла угроза ликвидации, но борьба авторитетного преподавательского коллектива привела только к переименованию – в кафедру технологии продуктов и переработки винограда. В 2000 году вернули и название – «Кафедра технологии виноделия».

Ни рыба, ни мясо

В 2011 г. Академию пищевой промышленности объединили с Государственной академией инноваций (ГАИН) и Московским университетом прикладной биотехнологии (МГУПБ) – бывшим мясо-молочным институтом (МТИММП). Приведем только один типичный отклик на это событие: «Бывший мясо-молочный институт знала вся страна и мир. Это был очень значимый вуз, который более 80 лет готовил специалистов. Известен он и своими научными достижениями в областях технологии производства мясных, молочных продуктов, лечебного питания, холодильной технологии, технологии переработки пластмасс и упаковки, технологии медицинских препаратов, ветеринарии, аналитической химии, даже технологии металлов». Но дело сделано: известный мясо-молочный институт с присоединением к университету пищевых производств растворился, потеряв свое лицо, научную и материальную базу. Никто не выиграл от объединения.

РАСПОЛОЖЕНИЕ КАФЕДР

НАИМЕНОВАНИЕ КАФЕДР	АУДИТОРИИ
Кафедра "Энергетика и теплотехника"	144
Кафедра "Сопротивление материалов и прикладной механики"	328
Кафедра "Биохимия и зерноведение"	134
Кафедра "Процессы и аппараты пищевых производств"	151
Кафедра "Технология переработки зерна"	132
Кафедра "Технология кондитерского производства"	133
Кафедра "Товароведение и основы пищевых производств"	121
Кафедра "Технология хлебопекарного и макаронного производства"	333, 119
Кафедра "Хранение зерна и технология комбикормов"	187
Кафедра "Физическая культура и спорт"	34
Кафедра "Сахаристые субтропические и пищевкусные продукты"	
Кафедра "Технология жиров и биоорганического синтеза"	3
Кафедра "Процессы ферментации и промышленного биокатализа"	3
Кафедра "Технология виноделия"	
Кафедра "Биотехнология"	
Кафедра "Технология общественного питания"	
Кафедра "Аналитическая химия"	
Кафедра "Технология металлов и пищевое машиностроение"	
Кафедра "Органическая химия и пищевая химия"	

Не верьте своим глазам:
несмотря на то что в День
открытых дверей все видели
эту солидную таблицу, ее
содержание кануло в Лету.
**Добрая половина
кафедр уничтожена.**

Заграница не поможет

Вторая волна преобразований пошла, когда Россия присоединилась к Болонской декларации (сентябрь 2003 г.). Болонская декларация о зоне европейского высшего образования преследовала цель реформирования европейской высшей школы, предполагала переход

к двухуровневой (бакалавр, магистр) системе с целью повышения международной конкурентоспособности европейского образования.

Для наших выпускников появилась возможность работать в Европе, учиться в Европе. Европейцы, реформируя СВОЁ образование, решали СВОИ вопросы, а мы, будучи выше их по образованности, стали равняться на более отсталых. Разумеется, эта суть была упакована в красивую обертку: теперь наши дипломы будут соответствовать европейским.

В пищевом институте произошла катастрофа: уничтожено инженерное образование. Достаточно привести факт, что на весь МГУПП один преподаватель черчения. Технологи получают минимум инженерных знаний. Ликвидирован механический факультет, по оборудованию специалистов-преподавателей нет вообще, а раньше этим занималась целая кафедра. Всему потоку студентов 4-го курса по обучению производству и пива, и вина, и сахара, и хлеба, жиров, кондитерских изделий и т.д. — всем читался один предмет: технология продуктов из растительного сырья. Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович возмущен: «На бакалавриате только 8 часов в год отведено подготовке винодела!»

Государство наконец заявило о поддержке российского виноградарства, поставлена задача расширить площади насаждений, для чего выделяются немалые средства. Развивается импортозамещение, растут объемы производства. А кафедра виноделия в том виде, какой была сформирована в течение многих десятилетий, практически растворилась при реформах. В итоге осталась одна специальность — технология бродильных производств и виноделия. Откуда возьмутся профессионалы для выполнения амбициозных целей, кто будет воплощать на практике задачи возрождения виноградарства и виноделия, если выпускается не специалисты, а какой-то нахватавшийся всего понемногу бакалавр по технологии пищевых производств?

Советское образование, лучшее в мире, не обогатили болонской системой. Болонскую систему нам просто «впарили» как технологию образования.

На что мы рассчитывали? Ход мысли был такой: у нас много специалистов с высшим образованием, они не нужны. По новой системе предполагалось, что выпускники четырехгодичного обучения (бакалавры) будут заниматься на производстве места специалистов среднего звена, которых раньше готовили техникумы и училища, а для магистров будут читать специальный курс, в перспективе — диссертация, степень доктора, и востребованность не только в России, но и в Европе. Но, во-первых, наши специалисты со знанием языка и без того могли работать на Западе. А во-вторых, кадры мы должны в первую очередь готовить для своей страны.

Вопросы на засыпку

В виноделии без знаний по химии делать нечего. Нужно хорошо знать оборудование.

В лучшие годы в пищевом институте два семестра преподавалась неорганическая химия, один семестр — органическая химия, два семестра — аналитическая химия, физическая и коллоидная химия, биохимия. Выпускники выходили из института с энциклопедическими знаниями, были подготовлены к восприятию технологии с точки зрения химизма и оборудования. Инженерная подготовка включала сопромат, теоретическую механику. Сейчас механического факультета нет вообще, механиков для пищевой промышленности не выпускают. Из бывшего пищевого института фактически остался один факультет.



Арслан Ганиев, главный винодел-технолог «Виски России», Дагестан:

— Как-то зашел ко мне друг (он инженер) посмотреть, как я строю дом. Я показываю, как организовал больше полезной площади, что сделал, чтобы зимой в доме было тепло, а летом прохладно, какие материалы использовал и т. д. Друг удивляется: откуда ты все знаешь, ты же винодел! Я ответил: «Я прежде всего инженер!»

На кафедре виноделия из нас прежде всего готовили инженеров. Когда приходилось изучать сопромат, теорию механизмов и машин, процессы аппаратов промышленного производства, мы, саляги, роптали, для чего будущим виноделам все эти премудрости. Теперь я понимаю, какие правильные были учебные программы. Мы умеем работать с технической документацией, умеем рассчитывать производительность, экономию тепла, можем оптимизировать производственные процессы.

У молодежи таких знаний нет, нет и интереса к делу. На первом месте — только деньги. Начинаю, например, объяснять молодым специалистам, что при изготовлении вина в среде много микрофлоры: усуснокислые, молочнокислые бактерии, дикие дрожжи и другие посторонние факторы, что необходимо учитывать, если хочешь сделать здоровый продукт. Вижу, что меня слушают, но не понимают. У выпускников нет глубоких знаний по химии, они не смогут стать хорошими виноделами. Кроме того, они не умеют выразить свои мысли, потому что не знают, что такое сочинение. Ужас в том, что следующие поколения студентов будут учить педагоги, которые тоже не писали сочинений.

В нашем отделе кадров заготовили несколько печатных форм заявлений, чтобы не стыдно было приносить на подпись руководителю написанные от руки. Молодые люди настолько безграмотны, что умудряются делать ошибки в документе, где надо написать только дату, ФИО директора и поставить свою подпись. Многие не могут продолжить за мной строку из «Евгения Онегина» «Мой дядя самых честных правил...»

Сколько нужно в России виноградарей и виноделов? Ответ вы не получите нигде. При плановой экономике Минсельхоз знал потребность в кадрах, сегодня никто не может сказать, сколько специалистов того или иного профиля необходимо.

...На выставке к стенду «Русской водки» подошла милая девушка, с интересом листала журнал, увидела материал о ВНИИПБТ (Всероссийский НИИ пищевой биотехнологии), стала расспрашивать, что это за институт. Оказалось, учится на четвертом курсе Московского государственного университета пищевых производств, в настоящий момент готовит дипломную работу, где должна создать новую водку, от рецептуры до дизайнера. Ну чем она виновата, что не знает о существовании профильного научного института, практику на ликероводочном заводе не проходила, и только за компанию с подружкой, у которой отец в Осетии работает на водочном производстве, выбрала тему диплома? На пороге выпуска девочка уверена, что овладеть профессией можно только под крылом родителей, работающих в ликероводочной или винодельческой промышленности. Устроиться на работу по специальности можно при тех же условиях (родители или связи).

В основном это так. Повезет, если умные родители отправят своего дипломированного ребенка старшим рабочим на виноградники. Выпускникам катастрофически не хватает практики! Но вузы в необходимом объеме ее обеспечить не могут. Предприятия и учебные заведения стараются переложить друг на друга расходы по организации практики, и пока определенного порядка нет. Если молодой человек уже прикипел к профессии, бремя оплаты за проезд и проживание часто берут на себя родители.

В Германии практику студентов оплачивают предприятия. В настоящее время, когда страна испытывает нехватку кадров из-за демографической ямы, немецкие фирмы принимают студентов с готовностью и большими ожиданиями.

Можем мы равняться на Германию? Последние 30 лет, когда у нас предприятия закрывались, царил развал в экономике, немецкая промышленность и сельское хозяйство продолжали поступательное развитие. У них отлаженная система отношений с вузами, основанная на потребности в кадрах. Что делать нам? Думать, как выбираться на главную дорожку и слушать умных людей.

Практика — это всё!

Как была организована производственная практика на кафедре виноделия в Московском пищевом институте в советское время? Она была обязательным составляющим учебного процесса. После второго курса обучения на месяц вся группа вместе с преподавателем выезжала, например, в Крым для работы на виноградниках. Параллельно проводились занятия по основам агротехники, привлекались специалисты местных предприятий. На опытных площадках Всесоюзного НИИ «Магарач» занятия вели аспиранты.

После третьего курса была трехмесячная практика в горячий сезон виноделия с августа по октябрь. Все работали на «первичке» — на приемке винограда, в лаборатории, словом, изучали весь цикл от сбора винограда до получения вина. После четвертого курса три месяца студенты проходили технологическую практику, в зависимости от темы дипломного проекта или научно-исследовательской работы на предприятиях по первичной переработке винограда и плодовых и предприятий вторичного виноделия. К тому моменту обучения было понятно, что

пойдет в науку, кто займется вином, а кто коньяком или шампанским. Студенты, склонные к научной деятельности, проходили практику в НИИ отраслевых институтов и РАН, в частности, в институте биохимии им. Баха. На следующую, преддипломную практику, отводился один месяц. И затем четыре месяца отводились на подготовку диплома. В новые времена практику на виноградиках убрали вообще. Оставили инженерную и инженерно-технологическую, а на подготовку диплома определили три недели.



«Дурацкий механизм без заднего хода»

В 2013 году журнал «Виноделие и виноградарство» опубликовал статью профессора Е. П. Шольца-Куликова. Евгений Павлович заведовал в Симферополе старинной, основанной в 1923 году кафедрой виноделия (Крымский агротехнологический университет), 30 лет читал студентам курсы по виноделию и химии вина, 10 лет работал виноделом-практиком на заводах Крыма. 50-летний опыт педагогической и производственной работы в отрасли, профессионально-ознакомительные выезды в Грузию, Молдавию, Россию, Венгрию, Италию и Францию позволяют автору статьи критически рассмотреть проблему, расставить в ней очень важные аспекты, внести довольно ценные практические предложения по сути вопроса.

В 2013 году он был украинским ученым, в 2014-м стал российским. Цитирую фрагмент его статьи, опубликованной три года назад. Статья актуальна сегодня для обеих стран, потому что ничего не меняется.



Евгений Павлович Шольц-Куликов, д-р техн. наук, профессор, Крымский федеральный университет им. В.И.Вернадского

«Так называемая Болонская система обучения для нас не есть идеал. Прекрасная система подготовки специа-

В марте этого года, в День открытых дверей, мне удалось поговорить с проректором по учебно-методической работе МГУПП Натальей Васильевной Лабутиной, которая считает, что с практикой у них все в порядке, процесс проводится в полном соответствии с национальными стандартами.

Выходит, национальные стандарты мешают готовить молодых специалистов должного уровня. Финляндия тоже присоединилась к Болонской декларации, но преимущества наработанного ранее опыта, похоже, «не выплеснула вместе с ребенком».

листов высшего образования, созданная и хорошо зарекомендовавшая себя в нашей стране, должна, конечно, сохраняться. Просто масштабы подготовки настоящих специалистов своего дела должны быть сбалансированы с потребностями жизни.

Проведенный опрос руководителей винодельческих предприятий показал, что на отечественных винзаводах более всего нужны инженеры-технологи-виноделы уровня «специалист», а уж затем бакалавры и в последнюю очередь магистры.

Изменить создавшееся положение невозможно. Как дамоклов меч висит над нами решение украинского правительства прекратить подготовку выпускников высшей школы образовательного уровня «специалист». Рушится наработанная десятилетиями прекрасная отечественная система подготовки инженеров-технологов-виноделов.

Уничтожение хорошо налаженной системы подготовки специалистов принесет, безусловно, вред. Известный писатель Даниил Гранин назвал систему непродуманных государственных решений меткими словами: «Дурацкий механизм без заднего хода». Хочется надеяться, что мы не повторим ошибок прошлого, а наше правительство выйдет в гармонизацию с Европой при сохранении собственных ценных наработок. Государство только выиграет, если подготовка магистров и докторов будет развиваться без ущерба для подготовки специалистов. Нужно найти способ сохранения прекрасного образовательно-квалификационного уровня «специалист» в нашей отрасли — инженер-технолог-винодел.

Как сохранить инженеров в виноделии

Для подготовки высококвалифицированных виноделов решающее значение имеют практические знания. Именно на 5-м курсе осенью наши студенты — будущие инженеры-технологи-виноделы выезжали на 2 мес. (сентябрь—октябрь) на сезон виноделия. Хозяйства очень заинтересованы в них, так как ставят на рабочие места и спокойно ведут переработку винограда. Удобно и практикантам: они получают рабочую квалификацию, зарабатывают на питание и проживание в общежитии, откладывают часть зарплаты на другие нужды. Студенты, как правило, отлично работают, познают своими руками суть и секреты рождения вина, а наш университет получает благодарность от закрепленных за вузом хозяйств.

При Болонской схеме все это рушится, так как после 4-го курса, получив диплом бакалавра, молодые люди сдают вступительные экзамены в магистратуру и с 1 сентября вплоть до Нового года изучают педагогические дисциплины, психологию и другие очень важные для будущего магистра науки. Оторвать их в осенний сезон виноделия просто невозможно, и это наносит главный удар по высшей школе подготовки виноделов.

Из создавшегося положения, по-моему, есть два выхода:

первый принимается, если в силу непереворотности, консервативности нашей системы высшего и среднего образования мы на 100 процентов перейдем на Болонскую схему. Тогда предлагается перестроить схему подготовки бакалавров. Для этого за счет небольшого сокращения общенаучных дисциплин первых лет учебы студенты на 3–4-м курсах полностью проходят главные дисциплины: Общее виноделие и Специальное виноделие; сдают по ним два экзамена, которым предшествуют выполнение курсовой работы в конце 3-го курса и курсового проекта в конце 4-го курса. А в 1-м семестре 4-го курса осенью (сентябрь—октябрь) студенты проходят 2-месячную (7–8 недель) производственную практику на заводах первичного виноделия.

Во 2-м семестре 4-го курса будущие бакалавры в течение месяца проходят преддипломную практику в хозяйствах, по которым выполняют дипломный проект. И, наконец, в июне вместо госэкзамена по блоку специальных и экономических дисциплин будущие бакалавры защищают перед ГЭК свои дипломные проекты. Одним словом, подготовку бакалавров-виноделов можно вести по сжатой схеме подготовки инженеров-технологов. Получится тот же специалист, необходимый производству, но на один год раньше. Здесь мы вправе говорить об экономии средств государства на подготовку виноделов. А бакалавры, поступив на работу по окончании вуза, могут при желании учиться в заочной магистратуре, если это целесообразно;

второй вариант выхода из создавшегося положения диктует сегодня производственная необходимость. Может быть сохранена принятая до сих пор подготовка специалистов классического уровня инженер-технолог-винодел.

Набор осуществляется по заказам отрасли, по интересам и выбору самих студентов. Став специалистом, выпускник при необходимости поступает в магистратуру по очной или заочной форме обучения и через 1–2 года получает диплом магистра.

Такой подход к решению назревшей проблемы высшей школы диктуется еще и тем, в каких пропорциях

нужны производству наши выпускники. Скажем прямо, в бакалаврах потребность небольшая. Это инженерное звено младших технических работников, первая ступенька технологов производства. А специалисты нужны для возрастной смены инженерно-технических работников, для вновь строящихся предприятий, для повышения квалификации мастеров, других младших специалистов производства. Диплом инженера-технолога полезно иметь и высшему звену менеджеров, управленцев, организаторов.

Ну а магистры? Они нужны в весьма ограниченном объеме: только для подготовки научно-педагогических кадров среднего звена (преподаватели колледжей, школ), а также для подпитки аспирантуры. Основные проблемы винодельческой отрасли решаются на производстве, где всегда был, есть и остается главным действующим лицом специалист.

Еще один очень важный вопрос беспокоит сегодня отряд преподавателей высшей школы. С советских времен сохранился принцип комплектации вузов по спускаемой сверху квоте: это набор студентов, которые получают государственную стипендию. К ним добавляются студенты, за обучение которых платят предприятия. И, наконец, все более увеличивается контингент молодых людей, имеющих свободные средства на обучение за свой счет. До сих пор не учитывается главный фактор: сколько молодых специалистов необходимо действующим предприятиям? И наступает парадокс: на Украине постоянно получают высшее образование молодые люди, которых в 8–10 раз больше, чем это необходимо. В стране не хватает квалифицированных рабочих, закрыты профессионально-технические училища (ПТУ), а институтов чрезмерно много, и они переполнены студентами. Получив дипломы о высшем образовании, молодые люди уходят в торговый бизнес, работают продавцами в магазинах, изучают рабочие профессии и часто пополняют армию безработных. Быть может, наступит время, когда, как принято у наших коллег в Венгрии, Франции, Германии, в высшей школе будут учиться не ради учебы, а с учетом потребностей производства».

Все, кто знаком с организацией обучения в Европе, рассказывают интересные вещи: например, как у каждого дипломника в лаборатории есть именной «винный заводик», где он должен сделать свое вино. Это просто небольшие оборудованные емкости, которые стоят в ряд, и на каждой висит табличка с фамилией студента. Рассказывают, что нельзя пересдать экзамен, если «завалил». Не усвоил предмет — ты второгодник. Спрашивается, на какую Европу мы равняемся?

Как организовать развал

Реформаторами хорошо усвоена сталинская формула «Кадры решают все». Во главе вуза ставится лицо, которому глубоко безразлично, какого качества специалисты будут выпускаться, надо что-то хапнуть, что-то кому-то обеспечить. Таким лицом в пищевом университете стал ректор Д. Еделев, обычный коррумпированный чиновник. Во время правления этого господина ликвидирован механический факультет, ушли преподаватели с большинства ведущих кафедр. Была создана атмосфера безнадежности и развала. В 2015 году Московский уни-

верситет пищевых производств вообще не стал набирать абитуриентов.

Скрестили ужа и ежа

В 2015 году полным ходом пошло укрупнение вузов. Разумеется, под лозунгами повышения эффективности. Концепция сокращения вузов со статусом «университет» и дальнейшего укрупнения оставшихся (эксперты предполагают ликвидацию 30% данных учреждений) полностью укладывается в новый федеральный закон «Об образовании».



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

П Р И К А З

« 9 » ноября 2015 г.

№ 1313

Москва

О реорганизации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Московский государственный университет дизайна и технологии» и федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств»

1. Реорганизовать федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет дизайна и технологии» (далее — МГУДТ) и федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» (далее — МГУПП) в форме присоединения к МГУДТ МГУПП в качестве структурного подразделения.

2. Установить, что: функция и полномочия учредителя МГУДТ осуществляет Министерство образования и науки Российской Федерации (далее — Министерство); имущество, закрепленное за МГУПП, в полном объеме закрепляется за МГУДТ;

3. Считать МГУДТ правопреемником МГУПП, имея в виду, что целями деятельности МГУДТ являются осуществление образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования, дополнительным профессиональным образовательным программам, а также ведение научной деятельности.

14. Признать утратившим силу с момента внесения записи в Единый государственный реестр юридических лиц о прекращении деятельности МГУПП; пункт 2 и приложение к приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 мая 2011 г. № 1703 «О государственном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств»; приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1027 «О внесении изменений в устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств».

15. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра Толстикова Е.А.

Министр

Д.В. Ливанов

В конце 2015 года вышел приказ Минобра №1313 (какой чертовски красноречивый номер!), по которому пищевой университет объединяют с университетом дизайна.

А в марте 2016 под вывеской МГУПП проходил День открытых дверей. Куда собирались поступать дети? Им сказали, что в МГУПП. А на самом деле в институт дизайна. Или в какой-то другой институт? Почти год ходили слухи, люди волновались, рылись в Интернете в поисках информации. Говорят, при новом министре действие приказа приостановлено.

Здесь нужно сделать короткое отступление. Преподаватели сокрушаются, что студенты стали мало читать и черпают свои знания из Википедии. Я тоже туда заглянула, чтобы взять информацию по истории института дизайна, и поняла, что и у этого вуза с 90-х годов началось время пертурбаций. «Учебное заведение исторически специализируется на выпуске специалистов в области легкой промышленности. ... В 1937 году институт был преобразован в Московский технологический институт легкой промышленности и просуществовал под этим названием до 1992 года. С 1992 по 1999 год назывался Московской государственной академией легкой промышленности. В 1998 году в рамках академии был образован Институт социальной инженерии, а в 1999 году был открыт Институт дизайна. В 2002 году Московская государственная академия легкой промышленности была преобразована в Московский государственный университет дизайна и технологии (МГУДТ). Легкая промышленность разрушена, зачем ей теперь институт. «В 2011 г. университет образовал колледж МГУДТ. Специальности: дизайн костюма, дизайн среды, промышленный дизайн. Специализации: дизайн аксессуаров (в рамках квалификации «дизайн костюма»). В 2012 г. реорганизован путём присоединения к нему в качестве структурного подразделения МГТУ им. А. Н. Косыгина. В 2015 г. реорганизован путём присоединения к нему в качестве структурного подразделения Государственной классической академии им. Маймонида.

В 2016 г. проведена еще одна реорганизация с присоединением к нему в качестве подразделения Московского государственного университета пищевых производств».

Вот сколько вузов «втянули» в Университет дизайна, сделав его главным лицом. Остальным вузам было предписано лицо потерять.

Студенты кафедры бродильных производств и виноделия должны были стать выпускниками не университета пищевых производств, а выпускниками университета дизайна.

Нет, можно скрестить ужа и ежа, лишь бы толк был. Но все бестолку. Окончательно растворился знаменитый когда-то авторитетный вуз — Московский технологический институт пищевой промышленности, так же, как когда-то институт мясной промышленности. Как в русской пословице: с концов обрезали, а в середине ничего не оставили.

По ходу реформ было растеряно все лучшее из советской системы. Разбазарены кадры, снижен уровень подготовки студентов. Пока не поздно, пока еще есть специалисты-преподаватели, можно восстановить преемственность и вернуть опыт подготовки кадров. Заметьте: не вернуться в прошлое, а вернуть преимущества, взять лучшее. Нужно пересмотреть национальные стандарты образования, так как в них заложен корень зла. Восстановить систему распределения выпускников, если их обучали на бюджетные деньги. Нужно проанализировать потребность в молодых специалистах. Нужно...



Валерий Борисович Авидзба, главный винодел предприятия «Вина и воды Абхазии»:

— До меня доносятся слухи, что идет разрушение больших и глубоких традиций. Более 50 лет работаю и до сих пор чувствую себя студентом кафедры виноделия. Когда вхожу в институт, я волнуюсь, как перед экзаменом. Наш МТИПП был одним из ведущих вузов в СССР, откуда вышли такие выдающиеся виноделы, как Николай Мехуэла, академик Наскид Саришвили. В начале 60-х годов они были аспирантами. Нам преподавали Михаил Александрович Герасимов, Збигнев Николаевич Кишковский. Это были титаны, которых ценили в мире виноделия Франции, Италии, Испании. В нашей стране с огромным уважением относились к студентам и выпускникам института. Горжусь тем, что и мои дети учились здесь. Я присутствовал, когда Кишковский и Мехуэла давали напутствие сыновьям, как и другим студентам.

На нашем предприятии «Вина и воды Абхазии» на ключевых должностях работают выпускники МТИПП — директор Николай Ачба, начальник шампанского производства Диана Аршба, начальник цеха розлива Сергей Сергеевич Ганисония и его сын, винодел в третьем поколении, мои сыновья. Все мы МТИППовцы. Разрушить опыт работы кафедры виноделия было бы больше, чем преступление. Надеюсь, это не случится.

— Да что вы рассуждаете? — слышится мне. Нам бы выжить в это непростое время, а вы затеяли разговор про обучение.

В 1943 году, в разгар тяжелейшей из всех войн, когда советское правительство создавало кафедру виноделия в Московском пищевом институте, вопрос выживания стоял жестче, не правда ли?

Людмила Кривомазова

Мы просто говорили о вине

...с Николаем Долгополовым, членом Клуба журналистов всех поколений «Комсомольской правды».

Николай Долгополов — писатель, публицист, заместитель главного редактора «Российской газеты», лауреат многочисленных премий в области журналистики, премий Союза писателей России и Москвы... Автор книг про спорт и разведку. Дважды лауреат премии Службы внешней разведки РФ. В серии «ЖЗЛ» издательства «Молодая гвардия» Николай Михайлович является автором книг «Абель-Фишер», «Ким Филби», «Вартанян», «Надежда Троян», в серии «Дело №» — «Гении внешней разведки».

К книге «Легендарные разведчики» автор сделал посвящение: «Моему отцу, фронтовому корреспонденту Михаилу Долгополову, дошедшему до Берлина».

Отец Николая Долгополова Михаил Николаевич был журналистом, писал сценарии фильмов, очерки о людях искусства, особенно трепетно относился к артистам цирка. Во время Великой Отечественной войны он работал военным корреспондентом, от «Известий» и Совинформбюро присутствовал при подписании акта капитуляции Германии, освещал ход Нюрнбергского процесса.

На встрече с читателями во время Московской книжной ярмарки на ВДНХ Николай Михайлович рассказывал, что о разведке начал писать сначала по просьбе редактора «КП» Владислава Фронина, к которому обратился директор Службы внешней разведки Евгений Максимович Примаков. В СВР искали публициста, способного погрузиться в тему и подготовить серию материалов к 90-летию разведчика-нелегала Абея. Потом увлекся — настолько интересны были ему люди, преданные идее и родине.

Сейчас на Первом канале заканчивается работа над документальной о легендарном разведчике Киме Филби, где автору неожиданно было предложено сняться в роли самого Филби.

как каждый день они получают по 50 граммов красного сухого вина: офицер приходит в кубрик, разливает бутылку на девять человек и уходит. Ребята сливают все вино в большую кружку, и один из них выпивает, чтобы словить кайф. На другой день — следующий. И так по очереди.

Вином в Чернобыле мы лечились. Благодаря моей любимой жене Лене. В Киеве мы ничего не могли купить. Действовал горбачевский закон, в магазинах — пустые винные прилавки. На самогон не тянуло, настроение и самочувствие были неважными. Вдруг звонок из Москвы: моя Лена достала дюжину бутылок сухого красного каберне и отправила поездом с проводником. Представляю, каких усилий ей это стоило, ведь в Москве тоже действовал сухой закон. Мы с шофером Пети Положевца, который работал собственным корреспондентом «Комсомольской правды» на Украине, поехали утром на вокзал. Как сейчас помню, проводник натужно тянет по полу огромную, знакомую мне домашнюю коричневую сумку с вином, мы с шофером вдвоем берем ее за ручки, понесли, и у шофера ручка оборвалась. Но Бог нам ворожил: ни одна бутылка не разбилась. И всякий раз, когда ехали в зону, брали с собой бутылку вина. После, отмыв ботинки, заезжали в Красный лес на границе 30-километровой зоны и выпивали бутылку на троих, вместе с шофером. На наших глазах в разгар весны этот лес умирал: опадали листья, засыхали деревья, потому его и прозвали Красным.

— Вы всё знали об опасности?

— Ничего мы не знали! Нас было девять журналистов, которые по постановлению Политбюро ЦК КПСС имели право бывать в зоне. Когда первый раз подъехали к пропускному пункту, нас матом отогнали. Потом подошел Губарев Владимир Степанович из «Правды», самый солидный из нас, приказал охранникам найти заветный список, и те быстро отыскали девять фамилий. Первые дни мы въезжали в зону даже без бахил, без шапочек, без

перчаток, без дозиметров. Мы, конечно, боялись, но нас успокаивали дозиметристы из Припяти. Они подносили дозиметры к нашим ногам, прибор начинало зашкаливать, его поднимали повыше, и он уже молчал. Потом подносили к волосам, и вроде все нормально.

— Дело в дозе, как в алкоголе.

— Дело в дозе... Через год, когда я уже работал во Франции, у меня вдруг стали слезиться глаза. Первое, о чем спросил французский окулист, насторожило: не участвовал ли я в ядерных испытаниях — «у вас сожжена вся слизистая». Сейчас, если я хвораю, это каюк! Когда заболел воспалением легких, ни один антибиотик не помогал, пока одна милая женщина-врач не нашла для меня лекарство, да и то его можно применять нечасто. На рентгеновских обследованиях постоянно слышу, что в моем возрасте пора бросить курить. Как-то признался доктору:

— Я ни разу в жизни не сделал ни одной затяжки, и в семье никто не курил.

— Все заядлые курильщики так говорят, — усмехнулся доктор. — У вас все легкие «прострелены».

— Давайте перейдем к другой теме. Вы были дружны с семьей легендарных разведчиков Вартанянов, бывали у них в гостях. Как проходили встречи, чем угощали?

— Да, мы встречались у них дома, долго беседовали, часто просто на житейские темы, и встречи всегда заканчивались застольем. Подавались армянские блюда, которые очень хорошо готовила Гоар Левоновна. А пили только армянский коньяк. Немного. Я пригублял, она выпивала рюмочку, Геворк Андреевич — две. В память о Вартаняне я храню бутылку старинного армянского коньяка, который он мне подарил на день рождения. А вообще я спокойно отношусь к коньяку, крепкие напитки не люблю.

Отец всегда очень боялся, что я могу втянуться в плохую компанию. Сам он пил только сухое вино, об этом все знали, дарили ему сухое красное, и я был к этому напитку приучен. Но однажды, когда перед первенством Москвы по настольному теннису я выпил три-четыре бокала, тренер заметил мою бездарную игру и пригрозил: если такое повторится, он меня выгонит. Наблюдая, как я мучаюсь, разрываясь между спортом и учебой (это было уже на четвертом курсе Московского института иностранных языков), он сказал: видимо, тебе надо со спортом заканчивать. Мои родители к тому времени ушли на пенсию, сидеть у них на шее было неудобно, а от спортивного клуба я получал талоны на питание и даже какие-то небольшие денежки. Но тренер договорился, чтобы я работал помощником тренера в инязовской команде и играл за институт, так что все мои льготы остались. Вот какие тренеры тогда были! Я очень расстроился, но согласился, потому что еще с первого курса начал понимать, что придется выбирать между профессией и спортом, что большого спортсмена из меня все равно не получается.

Освободилось время, предназначенное для тренировок, я стал хорошо учиться, вышел в отличники, заслужил повышенную стипендию. И перестал режимить. Как-то с ребятами пошли на ипподром на бега, а потом выпили бутылку портвейна. Прихожу домой, отец увидел меня, взял палку и так огрел, что я на всю жизнь запомнил. Кроме того, я понял, что портвейн это не мой напиток.

Интересно, когда работал в «Комсомолке», секретарь главного редактора Владимира Сунгоркина всегда ошибочно покупала отличное вино, ни разу не промахнулась. Я все удивлялся, как ей это удается, ведь вряд ли она разбиралась в сложной винной иерархии. «Хотите, открою секрет? — спросила меня как-то секретарша. — Просто я выбираю самые дорогие вина».

В то время люди среднего достатка могли себе позволить купить бутылку хорошего вина. Сейчас это невоз-

можно, вина безобразно дорогие. Цены на вина — все не такие, как надо, как в странах, где они производятся... Столовые вина выдаются за сухие, пробку никто не проверяет. Я не верю в вина, продающиеся в наших нефирменных магазинах. Лучше купить в Дюти Фри. Был неприятный случай, когда я купил в дешевом магазине недешевый виски в подарок нашей знакомой. Она угостила своих друзей, и те отравились, один даже в больницу попал. Поэтому мой совет всем — покупать вино только в хороших дорогих магазинах.

— У нас появляются хорошие вина, многое меняется.

— В свое время был знаком с автором французского справочника вин бордо. Он не русофоб, доброжелательный человек. Так вот, он сказал мне, что нет ни одного нашего вина, которое он мог бы включить в свой справочник, где аккуратно перечислены все отличные марки...

— Во Франции изменилось ваше отношение к вину?

— Да. Меня французы научили пить умеренно и только хорошие вина. Я не сомелье, но хорошее от простого отличить могу, раньше даже определял сорта винограда.

Когда я работал во Франции собкором, меня просвещали на этот счет не только русские друзья, но и французы. Сначала мне понравилось «Розе» — розовое. Кстати, оно и дешевле других вин. Но мне строго-настрого наказали, в компании французов «Розе» не заказывать. На родине «Розе», полагают, что пить его — дурной вкус. Потом мне понравилось молодое вино божоле. И однажды за столом со знатоками, которые говорили, как обычно, о соусах к еде, о винах, я обмолвился, что под мясо мне нравится божоле. Все вилки опустили! Я понял, что сказал бестактность. Но тогда мне действительно нравилось божоле...

Я стал учиться, с большим интересом знакомился с производством, с особенностями вин. В 1989 году был принят в «Клуб писателей и журналистов, пишущих о вине», для чего потребовалось два ходатайства от членов клуба. Мы платили минимальные взносы и путешествовали по всей Франции. Когда увидели, что я пишу о своих впечатлениях в газете, меня стали включать в поездки по Европе, правда, мне, как советскому, всякий раз приходилось оформлять визу то в Италию, то в Германию, то в Люксембург... Ездили мы по винодельческим провинциям, бывали на аукционах. Запомнился аукцион в Баден-Бадене, где старинные бутылки с вином уходили за десятки тысяч долларов.

Мои друзья не понимали, почему при дегустации я не сплевывал вино. Я отвечал, что если в России узнают, что я сплюнул такое роскошное вино, меня на первом столбе повесят. Может быть, потому что не сплевывал, после поездок я неделю особо не ел и не пил, все-таки тяжело было.

Я познакомился с братьями Крюгами. Понял, что даже между ними существуют разные взгляды на шампанское. Они смеялись над теми, кто собирал виноград для шампанского с помощью механизмов. Только руками! И лучше французскими руками, считали они.

— И все-таки, несмотря на то что французы научили вас пить умеренно, однажды во Франции вы крепко выпили. Расскажите, я этот случай из вашей жизни приберегла на закуску.

— Здорово выпил, когда мне пришлось брать интервью у Франсуазы Саган, в 1992 году. Я никак не мог с ней связаться. Когда я набирал ее номер телефона, то кто-то в трубку говорил женским голосом: «Это прачечная, оставьте ваше сообщение на автоответчике», и так повторялось много раз. Помог мне Эдуард Лимонов. В то время мы с ним дружили, а он был дружен с Франсуазой. Не знаю уж как, но Эдик догово-



Можно было о многом поговорить, но мы решили ограничиться вином, тем более время у Николая Долгополова спрессовано настолько, что и за это спасибо!

— Вы лауреат премии Союза журналистов России за мужество и мастерство, проявленные при освещении событий в зоне Чернобыльской АЭС, работали в закрытой зоне в первые горячие майские дни 1986-го. Вы знали, что красное вино помогает справиться с последствиями радиации?

— Я понял, что вино полезно, когда с командой журналистов разных изданий ездил в Североморск, были мы и на подводных лодках. Молодые матросы рассказали,

рился с ней, а меня предупредил, что общаться с ней будет тяжело. И когда встреча состоялась, я вспоминал Лимонова. Тянулся довольно скучный разговор, на вопросы она отвечала односложно, и я даже подумал: «Боже, какая она великая и неинтересная». Мы тогда зачитывались романами Франсуазы Саган, она была необычайно популярна, и, конечно, я с трепетом ждал встречи, потому что «Здравствуй, грусть» была моей настольной книгой. Но меня приняла маленькая, небрежно одетая женщина, в стареньких тапках на босу ногу, и к тому же неприветливая. Ожилась только когда заговорили о президенте Миттеране. Она спросила меня: «А вы знаете, где он обычно сидит, когда приходит сюда?» Оказывается, в том кресле, что и я. Миттеран жил рядом с Собором Парижской Богоматери и в пяти минутах ходьбы от писательницы. Я спросил что-то вроде: «Вы с ним на ты?» Мадам Франсуаза не захотела отвечать на этот вопрос. Стала поглядывать на часы и вдруг сказала:

— Знаете, мне из замков Луары прислали вино, не хотите попробовать?
— Что за вино? Я о таком не слышал.
— Да что вы вообще знаете о наших винах.

Меня эти слова заделали, потому что я тогда уже объездил всю винную Францию, от Реймса до Бордо и Божоле. Был в Страсбурге, Кальвадосе, Коньяке, писал отчеты о наших поездках, и организаторы были довольны.

Но вино из Луары я не знал, Саган оказывается, тоже. Но сейчас ей прислали на пробу лучшие марки. Я видел, что ей просто хочется выпить. Когда начали пробовать вино, я не успел оглянуться, как закончилась первая бутылка. Мы пили без закуски, очень быстро, что у французов не принято. Она много курила. Но разговор пошел веселее, и Саган называла меня уже не меся, а Николая. Стала говорить откровенно: как рассорилась с сыном, как уходили от нее мужья и любимые люди. Я понял, что личная жизнь у великой дамы не сложилась. Как ее обокрали и чуть не изнасиловали. Я удивился, неужели ее не узнали? Она ответила, что обычно ей трудно пройти по улице, все узнают, но эти... не узнали, с трудом вырвалась от них в лифте. Рассказывала об отце, который ее не понимал, но в то же время именно он пристрастил ее к занятиям литературой. Как тяжело для нее бремя славы, о том, как ее объявили наркоманкой. Я заметил, что ведь что-то и было, но Саган ответила: нет, неправда, она пьет сильные болеутоляющие вещества, чтобы заглушить последствия травм от аварий, не может уснуть.

(Я искренне считаю, что творческий человек не может быть без причуд, без слабостей, и если будет прямым, как столб, ничего не сможет создать. Но, наверное, она все-таки перебарщивала с наркотиками).

Смотрю, мы вторую бутылку вина выпили...
Машины я оставил у дома Саган на стоянке — был уверен, что больше часа наша беседа не продлится, потому что Франсуаза отвела мне минут 40, но на всякий случай я заплатил за два часа.

После интервью я должен был ехать на соревнования по настольному теннису с моим французским партнером по паре, малограмотным парнем с бензоколонки, плохо говорящим по-французски. Мишель вообще был несколько «крейзи». Не мог один добраться до спортзала, потому что плохо ориентировался. Честно говоря, домой я его не приглашал. Обычно он подходил во двор моего дома, и мы ехали на моей машине на соревнования. Однако мы были нужны друг другу, все удивлялись, как у нас, людей совершенно разных, здорово получалось играть в паре. Мы играли за рабочий профсоюзный клуб, соревновались со многими другими клубами, в том числе и аристократическими — во Франции настоль-

ный теннис очень популярен. В этот злополучный или счастливый день предстоял четвертьфинал первенства Парижа среди пар. Тренер посоветовал приехать пораньше, размяться, подготовиться. К чему я это рассказываю? После первой бутылки вина с Франсуазой Саган я надеялся, что еще как-то удержусь. Но пошел, как мне показалось, хороший разговор, и остановиться не получилось. Был весенний день, Саган вышла провожать меня в своих тапочках на босу ногу, и я помню, что даже смотреть на нее было прохладно. Называла меня на ты и была больше под кайфом, чем я. Спросила, где моя машина, предлагала довезти на своей. Я отказывался, потому что в багажнике моей был спортивный рюкзак с формой и ракетками. А Саган настаивала, но вместо того чтобы сесть за руль своего роскошного авто устроилась на капоте.

Поехал домой то ли на метро, то ли на такси с мыслью, что Мишель меня все-таки дождет. Какой там! Дома жена сообщила: «Тебе все время звонит твой сумасшедший напарник, он чуть не плачет, но я не понимаю, что он говорит на своем ужасном наречии». Четвертьфинал отменился сам собой. Утром, когда я проснулся, первое, о чем меня спросила Лена: где машина? «Я, видимо, ее оставил у дома Франсуазы Саган, приехал, видимо, на такси». Потом телефонный звонок, это был Мишель: «Я тебе хочу сказать только одно — ты предатель!» В довершение всего, когда я нашел свою машину во дворе дома Франсуазы Саган, увидел на стекле счет со штрафом. Вот такая была история.

С Мишелем я в конце концов помирился, а штраф по совету друзей не стал платить, потому что приближалась амнистия президента Миттерана для впервые проштрафившихся.

Беседу с великой французской писательницей в «Комсомолке» сократили нещадно со словами «Вот если бы ты взял интервью у Миттерана...»

Интервью записала Людмила Кривомазова



Франсуаза Саган:

Я любила читать, но говорить о литературе мне было скучно.

К чужим недостаткам легко привыкаешь, если не считаешь своим долгом их исправлять.

Если ты пьян, можешь говорить правду — никто не поверит.

Хорошо чувствуешь себя в своей шкуре, пока есть человек, который эту шкуру гладит, согревает ее своим теплом.

Для внутреннего спокойствия нужна внешняя суеда.

Совсем не обязательно говорить с человеком о литературе, иногда достаточно просто танцевать с ним.

Обмен опытом и соревнование

На встрече президента ассоциации «Вина Чили» Клаудио Сильвети с председателем правления Черноморского форума виноделия Виталием Меркушевым, состоявшейся в конце сентября в Москве, принято решение начать подготовку программ стажировок и визитов российских виноделов в Чили.



Чилийский стиль полюбился российским потребителям прежде всего за сочетание цены и качества. Виноделие этой страны основано на французских сортах: Карменер, Мерло, Пино Нуар, Шардоне, Сира и др.

— Наше вино дружелюбное, много фруктового аромата, немного дуба, много свежести. Сейчас в Чили стараются уйти от стандартизации и проявить в винах терруар. Последние 20 лет, наверное, мы делали слишком сложные вина, было много концепций. У наших вин нет проблем с качеством, но жизнь не стоит на месте, мы должны стать ближе к вкусам

наших потребителей, а это люди от 25 до 40 лет, которым очень плотного вина не нужно, они хотят легкий демократичный напиток на основе хорошего винограда и хорошей технологии, больше ничего. Стиль миллениэнс стал модным, и для него нужен чилийский вариант.

Сейчас в разных странах одинаковые сорта винограда и одинаковые вина, а нужна оригинальность», — сказал г-н Сильвети.

Безусловно, интересен опыт Чили по развитию экспорта. Ассоциация «Вина Чили», которую возглавляет Сильвети, — частная структура, объединяющая 82 фирмы, большие и малые — это 90 процентов всего винодельческого бизнеса страны. Самые крупные офисы ассоциации работают в Лондоне, Нью-Йорке и Шанхае. От государства экспортом ведает агентство «ПроЧили». «Вина Чили» участвуют в программе по экспорту совместно с «ПроЧили». Программа охватывает не только вино, но и другие продукты. Офисы ассоциации соревнуются между собой по продажам и за результаты получают баллы. К примеру, выделяется 10 миллионов долларов на промоушн-программу, где 40 процентов государственных и 60 процентов — частных инвестиций. Господдержку получают те, кто набрал в соревновании наибольшее количество баллов.

Гостя заинтересовали цифры увеличения продаж российского вина в России.

Но Клаудио Сильвети полагает, что в сфере виноделия россияне и чилийцы могут не конкурировать, а дополнять друг друга.

СОЮЗПРОМЭКСПО

13-15

2017

ИЮНЯ

ВЫСТАВКА

ВИНО

ВИНОДЕЛИЕ

КРЫМ

ЯЛТА

ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПОСТАВЩИКИ ЭНОТУРИЗМ ВИНОГРАДАРСТВО
 МАТЕРИАЛЫ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ
VINO.SOUZPROMEXPO.RU +7 (343) 385-77-10

Притяжение проходит нормально

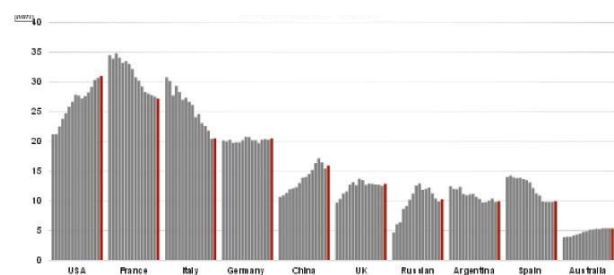
III Черноморский форум виноделия под эгидой OIV в рамках официальной программы Организации черноморского экономического сотрудничества на полях встречи Совета министров иностранных дел стран ОЧЭС.

Сочи, 30 июня — 1 июля 2016

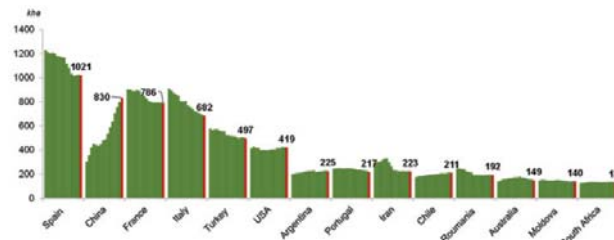
Генеральные партнеры — компании INKERMANN, РУСДЖАМ и Фонд Горчакова. Партнеры форума — Союз виноградарей и виноделов России, Крымское бюро винограда и вина, Ассоциация производителей игристых вин, а также многие ведущие компании винодельческого сектора России, Балкан и стран Кавказа. В мероприятиях приняли участие около 400 человек, представлено более 170 компаний и организаций из 21 страны.

Основная цель — создание практических механизмов сотрудничества, продвижение продукции на рынках стран-партнеров, предоставление взаимных льгот при вхождении на рынки, обеспечение правовой и экономической защиты интересов членов ЧФВ, а также формирование консолидированных предложений и доведение их до принятия решений. На форуме устанавливаются контакты между производителями и импортерами, поставщиками смежных отраслей, происходят важные встречи заинтересованных деловых кругов.

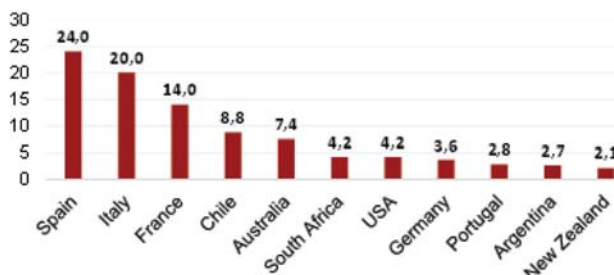
Страны — ведущие потребители вина



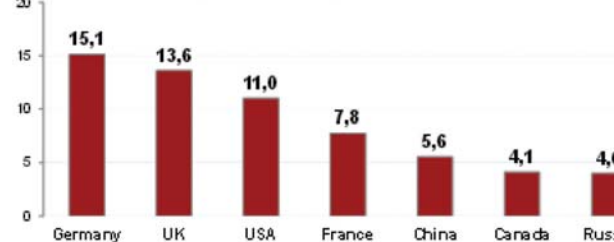
Страны — ведущие импортеры вина



Площади виноградников, динамика за 15 лет



Страны — ведущие импортеры вина



Конференция была посвящена прогнозам и анализу основных тенденций на рынке винодельческого сектора экономики и международному сотрудничеству. Генеральный директор OIV **Жан-Мари Оран** поделился данными о мировых тенденциях в сфере производства и торговли. За год в мире продается вина на 28 млрд евро, что равноценно продаже 400 аэробусов. Лидерство в производстве удерживают Италия, Франция и Испания. Новый производитель — Китай занял четыре процента мирового рынка. Китай, США, Аргентина, Чили демонстрируют увеличение производства вина, растет конкуренция. Наблюдается глобализация рынка, в соотношении экспорт — импорт преобладает импорт. Из пяти бутылок вина в мире три — импортные. Россия среди импортеров занимает седьмое место в мире, а первое — Германия. Идет уменьшение продаж бутылочного и увеличение — вина в налив. Жан-Мари Оран отметил, что меняется география потребления. Не так давно это была в основном Европа, сегодня активизировались Япония, Корея и Китай. Самый высокий уровень потребления на душу населения остается в Ватикане. Франция и Италия снизили свои показатели. Еще одна интересная тенденция: раньше французы, испанцы, португальцы обязательно пили вино во время еды, сейчас все больше по праздникам, для удовольствия, а не ежедневно. Потребители стараются покупать качественные вина, они внимательны к окружающей среде производителя. Вина становятся известны благодаря терруарам. В Евросоюзе 63 процента продукции получают названия по наименованиям апелласонов. 12 территорий признано ЮНЕСКО культурным наследием. Среди них пока нет российских, но они будут, нет сомнения.



Как обычно, Жан-Мари Оран завершил свой доклад рекомендацией сохранять баланс между традициями и инновациями.



Александр Сидоров, замдиректора информационного агентства «Лента.ру», **Игорь Бухаров**, президент Федерации рестораторов и отельеров России, **Леонид Гелибтерман**, президент Международного эногастрономического центра

Как наиболее эффективный путь продвижения продукции обсуждался туризм. Вино создает культурный образ региона. Наша огромная страна имеет свои особенности. Если в Европе расстояния от винодельни к винодельне короткие, в России нужно преодолеть сотни, а то и тысячи километров. Многие только в отпуске, счастливо оказавшись в винном регионе, могут себе позволить заодно и винный туризм. А другие из-за недостатка средств проводят законные летние каникулы в лучшем случае на даче. Тем не менее у нас есть исключительный пример, его привел замдиректора информационного агентства «Лента.ру» Александр Сидоров: самая посещаемая винодельня в мире Абрау Дюрсо, где талантливо и мощно организована инфраструктура. Оказывается, людям недостаточно музеев, винных туннелей, образцовых виноградников и красивой природы, нужны отели, рестораны, кафе, интересные предложения по активному отдыху.

Несправедливость, совершенная российскими законодателями, не позволяет людям лучше узнать о качествах отечественных вин. Запрет на рекламу создал значительный информационный пробел, и каждый восполняет его как может. В европейских странах наоборот стараются привлечь к вину. Леонид Гелибтерман привел интересный пример Германии, где ежегодно выбирают королеву вина, в обязанности которой входит разъезжать с рекламой немецких вин не только по стране, но и по миру. Королева, как правило, — известный человек, и совсем не обязательно из винного бизнеса.

А у нас, на форуме, работали настоящие королевы вин, прекрасные представительницы винного дела! Среди них **Натаалья Алимова**, «Прасковейское», Россия, и **Марина Тотадзе**, «Гиуани», Грузия



Лейла Бен Режеб (фирма Cave Viticole de Bou-Argoub) из Туниса не без основания жалуется на французов: вывозят по старой колониальной памяти вино и выдают за свое. У тунисцев собственная гордость, они полны решимости сами продвигать свою солнечную продукцию.



Директор исполнительного агентства виноградарства и виноделия министерства сельского хозяйства Республики Болгария **Красимир Коев** заявил, что российский рынок был, есть и будет главным. Он рассказал о льготах винного бизнеса: отсутствие акциза на вино и значительное возмещение затрат на посадку и уход за новыми виноградниками — 75%. Правда, по правилам Евросоюза рост плантаций по стране не должен превышать одного процента в год.



Виноградники высаживаются на месте раскорчеванных, старых. Еще одна проблема — нехватка рабочих рук и самая низкая зарплата в ЕС. Красимир Коев полагает, что путь развития нового виноделия по французской модели, когда много небольших хозяйств, избран правильный. И, создавая виноделам хорошие условия, государство вправе требовать повышения качества. Ставка сделана на повышение авторитета болгарского вина.

Гвозден Раденкович, председатель Союза виноделов Сербии, говорит, что всегда чувствует себя в России как дома. Даже проблемы сербского виноделия точно такие, как у нас, но в уменьшенном масштабе. Главная проблема — это неизвестность и неясность. В Сербии два крупных производителя с миллионными объемами и десятки небольших (от 50 тыс. до 500 тыс. литров вина в год).



Маленькие винодельни работают на создание нового имиджа сербского вина. Сербия производит 20 млн декалитров, и значительная часть завозится в страну в виде балка из соседних стран. Сербские виноградары стали много сажать иностранных сортов. Правильно ли это? Правда где-то посередине, считает Гвозден.

Надо развивать домашние сорта, такие как Томянка (белый мускат), Пробувац и другие. Продажи в Россию можно обозначить одним

словом: мало! «Одна свадьба может выпить столько, сколько бутылок в одной партии вина». В Сербии дорогие кредиты, недостаток помощи от государства, в том числе на продвижение продукции.

Председатель Союза энологов Болгарии **Станимир Стоянов** считает, что работать только с европейскими сортами не очень эффективно. 20 лет назад автохтоны были погублены, сейчас идет возрождение, тем более что на международном рынке к ним появился интерес. 15–20% занимают автохтоны в производстве болгарского вина. Червен мискет, Мавруд димят, Мелник, Рубин, Гымза — названия пяти основных винных регионов Болгарии. Российский потребитель получит одноименные вина — осенью запущена программа поддержки экспорта болгарских вин в Россию, согласованная с Минсельхозом РФ.



Ливиу Габриель Григорица, профессор, вице-президент Ассоциации авторизованных дегустаторов Румынии (ADAR), рассказал об опыте работы с молодежью. Ассоциация проводит винные фестивали, экскурсии на винодельни с богатой историей. Молодежь всегда привлекает что-то необычное. «Странное может быть любопытным и хорошим. Главное, чтобы популяризация была основана на правде», — уверен он. Таким любопытным и хорошим стало gosse, оно вошло в моду, и за четыре года удалось увеличить производство этого вина в два раза. Государство стимулирует экопроизводство, уделяя внимание маленьким винодельням (их в Румынии 130). Работает четырехгодичная госпрограмма, правда, ее бюджет невелик, всего 200–300 тысяч евро.

Экспорт вина из Румынии составляет 10 млн литров в год. В свое время Россия была для этой страны одним из крупнейших рынков, сейчас продавцы снова ищут путь к сердцу и кошельку россиян. У них есть все шансы — на Черноморском форуме румынские вина показали себя достойно.

Вино Папаруда Пино Нуар Эстейт Селекш 2014 компании Крамеле Рекаш, регион Банат, признано лучшим в категории «Красное вино урожая 2014 г. и младше».



Полномочный министр-советник посольства Чили в РФ, директор Торгово-экономического представительства **Хосе Кампусано Аларкон** напомнил об уникальных природных условиях Чили — Антарктида на юге и самая



сухая в мире пустыня Атакама на севере, высочайшие Кордильеры, которые являются естественным барьером на востоке и Тихий океан на западе. Среда, где практически нет болезней растений и выращиваются высококачественные продукты питания. Развитие сельского хозяйства стало главной задачей государства.

Экспорт продуктов питания — это альтернатива экспорту меди.

Агентство «ПроЧили» действует в 56 странах мира. От сельскохозяйственного экспорта вино составляет 13%. Специальная промоушн-программа включает не только вино,

Из аналитики ЧФВ

Виталий Меркушев, председатель правления ЧФВ

Китай — один из крупнейших мировых экспортеров вина! КНР экспортирует вина на 880 млн литров из 1110 млн литров произведенных (данные на 2015 г.). Импортирует же Китай меньше, чем продает, — 560 млн литров, то есть, по данным OIV, Китай импортирует вина всего-то на 40% больше, чем Россия, население которой в десять раз меньше! Все цифры, приведенные выше, включают как балк, так и вино бутилированное.

Китай с каждым годом продает вина больше, чем покупает! Вино пока продается дешевое и качества спорного, но вспомним, что лет 30 назад и в сфере электроники он вызывал иронию, сейчас же 80 процентов всего, что продается в этой области в мире, «сделано в Китае»: китайцы умеют очень быстро учиться с целью развития прежде всего своего собственного рынка.

Исходя из динамики развития виноделия в Китае экспортная политика ряда стран черноморского региона в последние годы меняется. Так балканские импортеры постепенно закрывают масштабные проекты по «завоеванию» китайского рынка, работая лишь в обычном режиме поиска новых покупателей, так же как и по всему миру. За десять лет занять там хоть сколько-нибудь значимые позиции не получилось.

Молдавия же и Грузия продолжают гонку за китайским потребителем, начавшуюся также примерно десять лет назад (еще со времен российских запретов): тратятся колоссальные средства европейских и американских грантов, да и через щедрое государственное финансирование эти проекты поддерживаются уже через бюджеты стран: на конкурсы, выставки и конференции практически ежемесячно летают в Китай многочисленные делегации чиновников и самих виноделов, перевозятся большие объемы вина для дегустаций и промоушн-проектов, открываются шоурумы, национальные дома вина и т.п. Определенные успехи у грузинских виноделов в 2016-м есть: по прогнозам, в Китай будет продано 5–5,5 млн литров вина, это почти столько же, сколько за все предыдущие три года. Этот объем составят 20–23% от объема вина, который будет по итогам 2016 г. продан в Россию, но, учитывая транспортные расходы, низкую маржинальность и пошлины (в Россию для ввоза грузинского вина, коньяка и чачи пошлина нулевая) в денежном выражении доходы винодельческих компаний в Китае в 2016 составят лишь 5% от доходов от экспорта в Россию, хотя на российском направлении на поддержку грузинского вина не тратится ни копейки бюджетных денег грузинского правительства. Грузинское правительство уже анонсировало введение режима свободной торговли с Китаем с 2017 г., главным бенефициаром, как ожидается, будет винодельческая отрасль. Пока никто из стран Европы и Евразии нулевой пошлины на ввоз вина в Китай не имеет. Если Грузии действительно удастся «торговаться» с Китаем по формуле нулевая пошлина на вино в обмен на допуск к стратегическим инвестициям в транспортную и энергетическую инфраструктуру со стороны Китая, то скорее всего продажи вина на китайский рынок могут немного вырасти.

Ряд грузинских винодельческих компаний тем не менее игнорируют китайский рынок, считая, что возможные траты (промоушн, логистика)

но и овощи, фрукты, оливы, семена, морепродукты. За десять лет экспорт вин увеличился в три раза. 82% приходится на бутилированные вина. Чили занимает четвертое место по экспорту в мире и первое — в странах Нового света: Новой Зеландии, Австралии. Южной Африке, Аргентине. 150 стран пьют чилийское вино.

Завоевать предпочтения потребителя не так просто, и для каждого рынка существует свой подход. На старте работы с Россией, в конце 90-х — начале 2000-х годов, отталкивались от позиции цена — качество. Да, свою нишу завоевали, но поняли, что надо идти дальше. В последнее время проводят в Москве салоны премиальных вин и смогли доказать, что могут делать не только недорогие вина стабильного качества, но и шедевры, конкурирующие с французскими и итальянскими.

Сложившийся стиль, основанный на европейских сортах, сегодня не исключает поиска. Интересно, что в принятом направлении на инновации все больше внимания уделяется местным сортам. В поисках нового вспомнили, что это и хорошо забытое старое. К примеру, стали активно применять редкий сорт Паис. В пустыне Атакама работой со старинными сортами славится винодельня Виоайнас.

даже при возможной нулевой пошлине на его завоевание неоправданно высокими. В самом грузинском обществе уже давно назревает дискуссия, а стоит ли тратить деньги налогоплательщиков для такого масштабного субсидирования диверсификации рынков и тем более отдавать Поднебесной стратегические объекты для инвестиций, от этого немного выигрывают лишь ряд прокитайски настроенных винодельческих компаний, может, стоит уже не опасаться нового запрета со стороны РФ — там-то пошлины нет и не было? По словам грузинских коллег, за последние годы на завоевание китайского рынка потрачено значительно больше, чем получено прибыли частными компаниями. Да, положительная динамика есть, желаем успехов коллегам, проводящим большую работу, грузинские вина в Китае уже знают, и есть свои почитатели, но не достигнет ли этот проект участь многих других проектов по завоеванию огромного винного китайского рынка? Приведет ли нулевая пошлина к переориентации потоков экспорта в конечном итоге?

Очевидно, что Китай свой рынок просто так не отдаст, китайцы проводят крайне интересную и агрессивную экономическую политику по завоеванию рынков глобальной выставочной и конкурсной деятельности во многих сферах, и в сфере виноделия уже достигнуты большие успехи. В Китае проводится с десяток очень больших и несколько достаточно крупных винодельческих выставок в разных городах: здесь четко работает апробированная на других секторах экономики система применения «мягкой силы Поднебесной», главными факторами которой является длительный и масштабный экономический рост и огромное население страны, платежеспособность которого медленно, но верно растет. Траты приезжих иностранцев на китайские винные выставки и конкурсы высоки: сюда включается дорогой перелет и гостиницы, взносы за участие, многочисленные прилагаемые турпакеты (кто же поедет так далеко без культурной программы?), шопинг и многое другое. Китай от винных выставок и сопутствующего им туризма получает впрямую и косвенно прибыли и инвестиции даже несколько больше, чем в целом иностранные винные компании на его рынке, здесь, как в казино: проигравших должно быть немного больше, чем выигравших. Из виноделов мало кто расстраивается, было интересно попробовать, говорят они, да и неуспех, как правило, относителен, какие-то объемы все равно удаётся продать.

Директор крупнейшего игрока на винном рынке Китая — компании INKERMANN **Алексей Липко** заявил, что не рассматривает доведение доли продаж больше 5–6%. По его словам, самой России вина еще долго не будет хватать, российский рынок всегда останется приоритетным, и на нем выгоднее работать. Несколько бо́льший оптимизм черноморским виноделам внушают Индия и Южная Азия, где потребление вина пока всего-то 0,2 л на человека (+15), но рост 20% в год. Этот рынок стратегически для россиян и других черноморских стран может быть интересным.

АВТОХТОНЫ как путь развития

Один из интересных докладов сделала Наталия Жаворонкова, координатор по региональному развитию Союза виноградарей и виноделов России. Тема — «Роль автохтонных сортов винограда в повышении конкурентоспособности винодельческой продукции России и стран Черноморского и Каспийского регионов».

Вот уже третий год Черноморский винный форум собирает нас, представителей стран Причерноморья и Каспия, для обсуждения общих, близких всем и каждому насущных проблем виноградарства и виноделия. А что может быть ближе, роднее и актуальнее, чем обращение к теме национального достояния каждой из наших стран — к теме автохтонов, под знаком которых в мировой винной индустрии прошло последнее десятилетие?!

Мы стремимся обозначить свою «особость», не потеряться в бескрайнем море вкусов и ароматов. Мы хотим достойно выглядеть на фоне ультрапопулярных международных сортов и на равных конкурировать с ними.

Если международные сорта винограда, являясь основой мирового производства и обладая понятными для большинства потребителей вкусом и ароматикой, обеспечивают хорошую урожайность и высокую технологичность в переработке и считаются универсальными, то, появившись в результате длительного естественного отбора, автохтонные сорта как часть национальной винной культуры являются источником аутентичности и специфичности, спрос на которую диктует эволюция современного потребителя. Используя сейчас в виноделии автохтоны, мы находимся на пике винной моды.

Наши винодельческие амбиции, желание принести в винный мир свою идею, свое видение «идеального» вина, ведут нас именно этой дорогой — по пути серьезнейшего внимания к нашему данному самой природой богатству. Распорядиться этим богатством уже не только насущная потребность, которую диктует рынок, но и дело чести и долга перед нашими предками (ведь история виноградарства и виноделия начинается именно здесь, на территории Северного Кавказа и Причерноморья, которая считается предполагаемым центром происхождения культурного винограда).

Из всех зон, с точки зрения биологического разнообразия виноградных лоз, именно наш регион отличается наличием большой вариативности традиционных сортов — порядка 1500 наименований.

Так что же, интерес к автохтонным сортам винограда — модный рыночный тренд последнего десятилетия, устойчивая тенденция в инструментарии винного маркетинга или долгосрочная стратегия развития виноградарства и виноделия наших стран?

Прежде чем более подробно остановиться на том, чем мы владеем и как это эффективно использовать, хотелось бы уточнить некоторые моменты, которые важны для понимания общей ситуации.

У нас нет терминологически выверенного определения, что можно считать автохтонным, аборигенным, местным виноградом, одобренного международным винным сообществом на официальном уровне. Мы не обладаем объединенной базой этих сортов и статистикой по размерам занимаемых площадей, применению сортов в производстве вин и прочим показателям.

Значительная часть аборигенных сортов, даже в странах развитого виноградарства, разрознена или утеряна. Нет полноценной изученности автохтонных виноградных сортов на генетическом уровне.

Данные, которые мы черпаем из больших интернациональных научных исследований, монографий отдельных ученых, локальной

статистики государственных организаций и материалов учета и контроля за виноградными насаждениями в различных регионах, часто противоречивы и неполны

Какое определение даёт автохтонам Большой энциклопедический словарь?

«АВТОХТОНЫ (аборигены), в биологии — виды (роды), семейства организмов, которые со времени своего становления обитают в данной местности».

Определения Союза виноградарей и виноделов России автохтонным, аборигенным и местным сортам сформулированы так:

«АВТОХТОННЫЕ СОРТА — виноградные сорта, которые являются результатом природного скрещивания или мутаций в определенной винодельческой зоне и имеют тысячелетнюю историю произрастания в данной зоне».

«АБОРИГЕННЫЕ СОРТА — виноградные сорта, привнесенные извне, приживавшиеся в данной местности на протяжении долгого времени, не менее 100 лет».

«МЕСТНЫЕ СОРТА — виноградные сорта, произрастающие в данной местности, в число которых входят и продукты современной человеческой деятельности — сорта, появившиеся в результате клоновой селекции, или гибридные сорта, сорта межвидового скрещивания».

Как видите, определения отличаются. Это закономерно. До сих пор винный мир спорит, какой сорт можно отнести к статусному теперь понятию «автохтонный».

Объединяя в нашем Союзе практически весь отечественный винодельческий сегмент и находясь в тесном контакте с производителями, периодически общаясь с наукой, мы можем констатировать, что в головах наших людей — большая сумятица. И ее только усугубляют некоторые журналисты, берущиеся за винную тему и в поисках синонимов равнозначно употребляющие в своих текстах для характеристики виноградных сортов все эти понятия, не замечая разницы.

И если касательно автохтонных и аборигенных сортов объединение в единые понятийные и фразеологические конструкции или подмена одного определения другим, возможно, и допустимо (через эволюционное развитие эти носители ценных генотипов, — автохтоны и аборигены, представляют наибольший интерес как уникальные ресурсы региона и как основа для вин, отражающих свой неповторимый терруар), то когда речь заходит о местных (или локальных) сортах, подмена становится опасной, так как значительно искажает информацию о происхождении винограда.

Сами по себе местные сорта обладают определенным набором замечательных свойств. Однако когда мы говорим о таком преимуществе как природная уникальность, уходящая своим происхождением вглубь веков, сваливание в одну кучу малу всего многообразия местного винограда, не относящегося к международной классике, по меньшей мере, вызывает сомнения в значимости и достоверности информации.

Проиллюстрировать существующую неоднозначность может статистическая картина по автохтонам, произрастающим в России.

Винодельческие регионы России	Количество наименований технических сортов	Количество сортов, используемых в производстве
Республика Дагестан	120 – 180	2
Ростовская область	40 – 31	7
Республика Крым и ГФЗ Севастополь	40 – 12	5



Наталия Жаворонкова на Черноморском форуме виноделия со знатоком испанских вин Владимиром Зубакиным

Сейчас в России по самым усредненным данным насчитывается около 200 автохтонных и аборигенных сортов, которые могут применяться в качестве технических. Большая часть из них произрастает в Дагестане. В этом есть и своя историческая закономерность, и отражение современного подхода к виноделию — в Дагестане виноград выращивали тысячелетиями. А традиции виноделия передавались из поколения в поколение. Современные дагестанские виноделы больше, чем кто-либо в нашей стране, склонны придерживаться этих традиций. Одними из самых древних и самобытных являются и виноградники, расположенные в Ростовской области.

Автохтонные сорта Дона и Кавказа были получены, очевидно, из местных дикорастущих форм vitis vinifera. Первыми селекционерами, по всей видимости, можно считать древнейшие народы Кавказа — адыгов, аланов, хазаров. Спустя века донские и терские казаки прививали на своих виноградниках черенки, привезенные из многочисленных набегов на побережье Черного моря и Каспия.

Если бы мы с вами сыграли в игру — написать на бумажке, сколько по вашему мнению автохтонных сортов в вашей местности? Я уверена: не нашлось бы двух одинаковых цифр — настолько это еще малоизученная и не разработанная тема.

Примечательно, что появлением интереса к автохтонам в России мы обязаны российскому винодельческому бизнесу: в этом году мы могли бы отметить своеобразный юбилей — 10-летие первого промышленно бутилированного вина из Красностопа Золотовского,



Плечистик



Кефессия



Красностоп



Цимлянский Чёрный



Сары Пандас



Сибирьковый

которое получило на внутренней дегустации высокую оценку самих виноделов (а речь идет о знаменитой донской винодельне «Ведерниковъ») и было допущено к массовому производству, и сейчас по своим качественным характеристикам правомерно заняло место на вершине потребительской полки.

И поныне целенаправленные усилия по изучению, выращиванию и развитию автохтонов прилагают лишь отдельные предприятия, которые выбрали своей главной доктриной опору на автохтонное разнообразие своей земли.

Самой большой гордостью виноградарства любой страны являются автохтонные сорта, востребованные в производстве. Например, в Италии считают, что их главное преимущество перед другими странами, производящими вино, заключается в огромном количестве автохтонных сортов винограда, насчитывающих более 400, и практически каждый сорт задействован в виноделии — либо в купаже, либо соло. На последней выставке Autochtona (посвященной исключительно винам из автохтонов) 120 итальянских производителей из 15 регионов представили 480 вин!

А что на международной арене? Способно ли вино из автохтонов завоевывать симпатии международной аудитории, быть в числе лидеров на международных конкурсах?

Наши коллеги из Болгарии, Сербии, Грузии, Армении, присутствующие здесь, могут сотнями примеров подтвердить: да, и может, и способно! Но мне и ближе, и дороже российский пример.

В 2011 году российское автохтонное купажное вино завоевало первую важную награду — медаль серебряного достоинства на британском конкурсе IWSC, и это было игристое сладкое красное вино (т.е. вино не самого популярного ныне стиля), приготовленное старым казацки способом (в просторечии — Казачка) на заводе «Цимлянские вина». Победный букет составили: Цимлянский черный, Плечистик, Красностоп Золотовский. А в 2014 году вино из русского автохтонного сорта было впервые награждено золотой медалью на Мундусвини, — и это был Красностоп Золотовский в дубе 2012 года от уже упомянутой винодельни «Ведерниковъ», и это же вино, меллизимов 2010 и 2012 годов, дважды стало обладателем Кубка России, учрежденного нашим Союзом в рамках конкурса лучших российских вин, проходящего по правилам MOVB, количество образцов на котором от одной винодельни строго ограничивается и в основной состав жюри которого входят только известные судьи международного класса.

Вина из Красностопа Золотовского получали высокие оценки международных винных критиков Стивена Спурье (Steven Spurrier), Роберта Джозефа (Robert Joseph), Оза Кларка (Oz Clarke), Тима

Аткина (Tim Atkin) и других. В первом авторском винном гиде России Артура Саркисяна за 2013 год выдержанный Красностоп Золотовский урожая 2010 года назван супер-российским вином.

Само собой разумеется, что производители все больше и больше обращают внимание на автохтоны, даже те, кто в качестве главной цели видят исключительно коммерческую выгоду.

Интересное наблюдение сделал один из постоянных членов жюри самого большого российского международного дегустационного конкурса Юга России, проводимого в Краснодаре, винный критик, постоянный член жюри самых престижных международных дегустационных конкурсов (таких, как Australia's National Shows, WIN-PAC (Гонконг), International Wine Challenge (Лондон, Гонконг, Япония), International Wine & Spirit Competition (Лондон)) Бретт Криттенден (Brett Crittenden): «Я стоял у истоков конкурса «Южная Россия» около десяти лет назад и могу отметить, что вначале доля автохтонных вин составляла 1–2%. Сегодня же мы наблюдаем рост этой доли до 10–15%. Я очень хотел бы через некоторое время присутствовать на конкурсе, в котором будут соревноваться только автохтонные вина». Популярность автохтонов среди российских производителей как элемента престижа и продукта, расширяющего маркетинговые возможности для завоевания своей ниши на рынке (как в массовом сегменте, так и среди «высоких» вин) уверено растет с каждым годом.

Итак, что же такое автохтоны с точки зрения социально-экономической значимости? Какое место им надлежит занимать в хозяйственной структуре винодельни, в региональных планах развития виноградарства, в поддержании винодельческого имиджа страны? Если кратко:



1. Автохтонные сорта винограда представляют собой ценное генетическое наследие, их исследование способствует не только прогрессу науки, но имеет первостепенное хозяйственное значение для устойчивого развития местного виноградарства как источник генов в прикладных селекционных программах региона.
2. Автохтонные сорта винограда — один из важнейших факторов, который определяет собственное лицо того или иного винодельческого региона, напрямую влияет на винодельческий престиж страны. В Австрии, где работа с автохтонами — часть государственной стратегии, это формулируется, если дословно, как построение типичного регионального профиля, который базируется на винах с региональной типичностью, характерных для отдельных винодельческих регионов.
3. Современная винодельческая репутация сейчас во многом определяется степенью вовлеченности автохтонов в винодельческий процесс, автохтоны обеспечивают достаточную маркетинговую гибкость в построении ассортимента для

индивидуальных производителей в рамках общего наименования по происхождению.

4. Уникальный и узнаваемый характер автохтонных вин, индивидуальные особенности сортов и их разнообразие позволяет создавать целые эксклюзивные коллекции винных стилей, а производство автохтонного вина на уровне международного качества открывает хорошие экспортные возможности для местных виноделов.
5. Выпуск аутентичных вин с характером и индивидуальными чертами — защита рынка вина от фальсификаций.
6. Древняя история происхождения автохтонов — существенный фактор туристической привлекательности, когда уважение к региону и происхождению вин становится базисом для развития винно-гастрономического направления.
7. Наконец, работа с автохтонами способствует удержанию, развитию и раскрытию человеческих ресурсов любой сельской местности. Преемственность, связь между старым поколением с его опытом и энергичной молодежью приводит к отличным результатам.

Все наши страны в той или иной мере с той или иной успешностью используют этот козырь — автохтонное разнообразие Причерноморья и Каспия.

Экспериментируя с селекцией и пробуя на производстве один технологический прием за другим, мы извлекаем из этих сортов все самое лучшее и создаем прекрасные вина.

Мы создаем легенды и разрушаем мифы вокруг них. Мы ищем для каждого сорта свой, неповторимый, стиль, получаем признание на международной арене и отвоёвываем у классических международных сортов свою покупательскую нишу. Но нам стоит более активно обмениваться опытом в научном поле, статистическими данными и практическими знаниями.

Я намеренно не делаю каких-либо чётких выводов, — останется ли акцент на автохтоны в истории развития наших винодельческих стран в качестве эффективной стратегии «первого шага» или будет распространяться как позитивный опыт построения долгосрочных программ развития виноградарства и виноделия в странах черноморского бассейна и Каспия. Однако я призываю всех к всестороннему обсуждению, к развернутой дискуссии, чтобы каждый (будь то владелец или директор винодельни, стратег-маркетолог, винодел, руководитель виноградарство-винодельческой отрасли любого ранга, винный журналист или просто любитель вина) мог сформировать свое личное, но обоснованное мнение, что есть автохтонные, аборигенные, «наши родненькие», как любит говорить президент Союза виноградарей и виноделов Леонид Львович Попович, сорта.

Для себя, в Союзе, мы уже такое заключение сделали — развитие российского виноградарства и виноделия невозможно без опоры на автохтоны! Начиная с малого, с насущной персональной потребности собственного бизнеса, мы способны достичь необычайно высоких результатов.

Впереди у нас — восхождение по лестнице качества, построение апеласьонной системы защиты наших вин, все ближе и ближе тот момент, когда мы наконец будем держать в руках первую бутылку вина с защищенным географическим указанием, и настанет черед производства вин с защищенным наименованием места происхождения. Ведущую роль в этом набирающем силу процессе будут играть, конечно, автохтонные сорта.

Я желаю всем, сохраняя свежесть восприятия и энтузиазм, удивляться бесконечному разнообразию наших автохтонов и удивлять мир своими прекрасными винами из них!

Наталия Жаворонкова,
координатор по региональному развитию
Союза виноградарей и виноделов России

Вина Чёрного моря 2016

Виноделы 11 стран участвовали в конкурсе-рейтинге «Вина Черного моря 2016» Было представлено около 200 образцов винодельческой продукции из 11 стран, включая девять стран ОЧЭС: Россию, Болгарию, Румынию, Сербию, Грузию, Молдавию, Армению, Азербайджан, Грецию. Вне официального конкурса свои вина для определения рейтинга предоставили компании Абхазии и Туниса, также вне официального конкурса участвовали образцы крепленых вин.

Дегустационная комиссия:

Сопредседатели: Станимир Стоянов, председатель Союза энологов Болгарии и Анатолий Корнеев, исполнительный директор Российской ассоциации сомелье.

Члены комиссии:

Григорича Ливиу Габриэль, вице-президент Ассоциации авторизованных дегустаторов Румынии (ADAR) **Артур Саркисян**, автор гида «Российские Вина», президент Союза сомелье и экспертов России **Гвозден Раденкович**, председатель Союза виноделов Сербии **Владимир Цапелик**, президент Независимого винного клуба **Александр Рассадкин**, лучший сомелье России 2015, полуфиналист мирового чемпионата сомелье 2016, президент Санкт-Петербургской ассоциации сомелье **Алексей Сидоров**, президент Российской ассоциации сомелье **Сандро Хатиашвили**, вице-президент Союза сомелье Грузии **Евгений Богданов**, лучший сомелье России 2014, президент Московской ассоциации сомелье **Григорий Чегодаев**, президент Краснодарской ассоциации сомелье, трехкратный серебряный призер Российского конкурса сомелье

Члены комиссии имеют обширный опыт организации и участия в дегустационных комиссиях и жюри ведущих международных конкурсов. В качестве официальных оценочных листов конкурса «Вина Черного моря 2016» использовались таблицы Международного союза энологов (Union Internationale des Enologues)

В рейтинг включены вина, набравшие 85 и более баллов (54 образца — 27% от общего количества представленных на рейтинг-конкурс). Вина классифицированы по шести конкурсным и трем дополнительным категориям (тихие вина: более 4 г/л сахара, крепленые вина и лучшее вино по странам) Для каждого образца вначале указаны баллы (100-балльная система — средний балл жюри округляется до 0,5), далее: производитель, винодельческий регион, название вина и винтаж, сорта винограда (на английском и русском языках).

I. БЕЛЫЕ ТИХИЕ ВИНА (менее 4 г/л сахар, НЕ ВЫДЕРЖАННЫЕ В ДУБЕ) WHITE STILL WINES (<4 G/L SUGAR, UNOAKED):
92 балла: Karl Reh Winery; La Cetate Tamaioasca Romaneasca 2015; Oprisor; Tamaioasca Romaneasca
Карл Рех Вайнери Ля Четате Тымыйоасэ Ромыняскэ 2015; Регион Опришор; Румынский Мускатель
87,5 балла: Cramele Recas; Paparuda Feteasca Regala Estate Collection 2014; Banat; Feteasca Regala
Крамеле Рекаш; Папаруда Фетяска Регаала Эстейт Селекшн 2014; Румынский регион Банат; Фетяска Регаала
87 баллов: Karl Reh Winery; Rusalca Alba 2015; Oprisor; Pinot Gris, Chardonnay, Saugvinion Blanc, Reisling
Карл Рех Вайнери; Русалка Альба 2015; Румынский регион Опришор; Пино Гри, Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг
86 баллов: Yubilejnaya Winery; Premium Muscat 2015; Kuban; Muscat Varietals
Винодельня "Юбилейная"; Премиум Мускат 2015; Кубань; Мускатные Сорта
85,5 балла: Voskevaz Winery; Urzana 2013; Aragatsotn; Muscat Vardabuyr
Винодельня Воскеваз; Урзана 2013; Арагацотн; Мускат Вардабуйр
85,5 балла: Wine Union; Horse Valley Single Vineyard Sauvignon Blanc 2015; Dunubian Plain; Saugvinion
Винарски Сьюз; Хорс Вэлли Сингл

Вайярда Совиньон 2015; Дунайская Равнина; Совиньон Блан
85 баллов: Cramele Recas; Paparuda Chardonnay Estate Selection 2014; Banat; Chardonnay
Крамеле Рекаш Папаруда Шардоне Эстейт Селекшн 2014; Румынский регион Банат; Шардоне
85 баллов: Praskoveya Winery; Praskoveya Muscat 2014; Dunubian Plain; Muscat
Прасковейское; Прасковейское Мускат 2014; Дунайская Равнина; Мускат
85 баллов: Tsinandali Old Wine Sellar; Tsinandali 2014; Kakheti; Rkatsiteli, Kakhuri Mtsvane
Цинандальский Старый Винный Погреб; Цинандали 2014; Кахетия; Ркацителли, Кахури Мцване
85 баллов: Sun Valley; Meganom White 2014; Crimea; Kokur White — 40%, Rkatsiteli — 25%, Aligote — 25%, (Harslevelu, Furmint) — 10%
Солнечная Долина; Меганом Белое 2014; Крым Кокур Белый — 40%, Ркацителли — 25%, Алиготе — 25%, (Гарс Левелю, Фурминт) — 10%
II. WHITE STILL WINES (<4 G/L SUGAR, OAKED OR QVEVRI)/ БЕЛЫЕ ТИХИЕ ВИНА (менее 4 г/л, ВЫДЕРЖАННЫЕ В ДУБЕ ИЛИ/И В КВЕВРИ):
91,5 балла: Giuaani; Giuaani Mtsvane Qvevri 2014; Kakheti; Mtsvane
Гиуаани; Гиуаани Мцване Квеври 2014; Кахетия; Мцване
91 балл: Tsinandali Old Wine Sellar;

Qvevri Kisi 2012; Kakheti; Kisi
Цинандальский Старый Винный Погреб; Квеври Киси 2012; Кахетия; Киси
III. RED STILL WINES 2014 AND YOUNGER (<4 G/L SUGAR)/ КРАСНЫЕ ВИНА УРОЖАЯ 2014 И МЛАДШЕ (менее 4 г/л САХАР):
91,5 балла: Cramele Recas; Paparuda Pinot Noir Estate Selection 2014; Banat; Pinot Noir
Крамеле Рекаш; Папаруда Пино Нуар Эстейт Селекшн; 2014; Румынский регион Банат; Пино Нуар
89,5 балла: Giuaani Giuaani Saperavi Barrel 2014; Kakheti; Saperavi
Гиуаани; Гиуаани Саперави Баррел 2014; Кахетия; Саперави
89 баллов: Raevskoe; Renaissance 2014; Kuban; Cabernet Franc, Petit Vedot, Merlot, Alibernet
Раевское; Ренессанс 2014 Кубань, Каберне Фран, Пти Вердо, Мерло, Алиберне
88 баллов: Karl Reh Winery; La Cetate Feteasca Neagra 2014; Oprisor; Feteasca Neagra
Карл Рех Вайнери; Ля Четате Фетяска Нягра 2014; Румынский регион Опришор, Фетяска Нягра
88 баллов: Sun Valley; Petit Verdot Sun Valley 2015; Crimea; Petit Verdo — 85%, Kefesia — 15%
Солнечная Долина; Пти Вердо Солнечной Долины 2015; Крым; Пти Вердо — 85%, Кефессия — 15%

88 баллов: Zlaten Rozhen; Syrah 2014; Thracian Lowland; Syrah
Златен Рожен Сира 2014; Тракийская Низменность; Сира
 87,5 балла: Sun Valley; Meganom Vintage 2014; Crimea; Bastardo Magarach — 85%, Kefesia — 15%
Солнечная Долина; Меганом Выдержанный. Красное 2014; Крым; Бастардо Магарачский — 85%, Кефессия — 15%
 87 баллов: Giuaani; Giuaani Saperavi Cabernet Sauvignon 2015; Kakheti; Saperavi — 60%, Cabernet Sauvignon — 40%
Гиуаани; Гиуаани Саперави Каберне Совиньон 2015; Кахетия; Саперави — 60%, Каберне Совиньон — 40%
 87 баллов: Sun Valley; Meganom 2014; Crimea; Bastardo Magarach — 85%, Kefesia — 15%
Солнечная Долина Меганом Красное 2014; Крым; Бастардо Магарачский — 85%, Кефессия — 15%
 86 баллов: Raevskoe; Genesis 2014; Kuban; Cabernet Sauvignon, Petit Verdo, Carmenere
Раевское Генезис 2014; Кубань; Каберне Совиньон, Пти Вердо, Карменер
 86 баллов: Voskevaz Winery; Nuraz 2014; Aragatsotn; Haghtanak — 70%, Kakhet — 30%
Винодельня Воскеваз; Нураз 2014; Арагацотн; Ахтанак — 70%, Кахет — 30%
 85,5 балла: Jubilejnaya Winery; Blend # 22 2015; Kuban; Dostoinyj — 90%, Saperavi — 10%
Винодельня "Юбилейная"; Номерной Купаж № 22 2015; Кубань; Достойный — 90%, Саперави — 10%
 85,5 балла: Zlaten Rozhen; Cabernet and Merlot 2014; Thracian Lowland; Cabernet and Merlot
Златен Рожен; Каберне Совиньон и Мерло 2014; Тракийская Низменность; Каберне Совиньон, Мерло
 85 баллов: Interfin; Bakkal Su. Saperavi-Cabernet Sauvignon 2015; Crimea; Saperavi — 60%, Cabernet Sauvignon — 40%
Интерфин; Баккал Су. Саперави-Каберне Совиньон 2015; Крым; Саперави — 60%, Каберне Совиньон — 40%
 85 баллов: Besini; Saperavi 2015; Kakheti; Saperavi
Бесини; Саперави 2015; Кахетия; Саперави
 85 баллов: Tiflisi Wine Sellar; Kartuli Vazi Saperavi 2014; Kakheti; Saperavi
Тифлиссский Винный Погребь; Картули Вази Саперави 2014; Кахетия; Саперави
IV. RED STILL WINES 2013 AND OLDER (<4 G/L SUGAR)
КРАСНЫЕ ВИНА УРОЖАЯ 2013 И СТАРШЕ (менее 4 г/л САХАР):
 93 балла: Millerovo Winery; Cabernet Sauvignon. Vedernikov 2012; Don Valley; Cabernet Sauvignon

Миллеровский Винзавод; Каберне Совиньон. Винодельня Ведерников 2012; Долина Дона; Каберне Совиньон
 91 балл: Millerovo Winery; Krasnostop. Vedernikov 2012; Don Valley; Krasnostop Zolotovskiy
Миллеровский Винзавод; Красностоп Золотовский. Винодельня Ведерников 2012; Долина Дона Красностоп Золотовский
 87,5 балла: Tiflisi Wine Sellar; Kartuli Vazi Mukuzani 2013; Kakheti; Saperavi
Тифлиссский Винный Погребь; Картули Вази. Мукузани 2013; Кахетия Саперави
 87 баллов: INKERMANN; Cabernet Special Reserve 2013; Crimea; Cabernet Sauvignon
ИНКЕРМАН; Каберне Спешал Резерв 2013; Крым; Каберне Совиньон
 87 баллов: MOLD NORD; Denovi Vin de Iar 2009; Valul lui Traian; Merlot — 50%, Pinot Noir — 25%, Cabernet Sauvignon — 25%
МОЛД НОРД; Денови Вин де Яр 2009; Траянов Вал; Мерло — 50%, Пино Нуар — 25%, Каберне Совиньон — 25%
 87 баллов: Metreveli; Mukuzani 2012; Kakheti; Saperavi
Метревели; Мукузани 2012; Кахетия Саперави
 86,5 балла: Cramele Recas; Paparuda Feteasca Neagra Estate Selection 2013; Banat; Feteasca Neagra — 90%, Cabernet Franc — 10%
Крамеле Рекаш; Папаруда Фетяска Нягра Эстейт Селекшн 2013; Румынский регион Банат, Фетяска Нягра — 90%, Каберне Фран — 10%
 86,5 балла: Tomai-Vinex; Bugeac Cabernet 2009; Gagauzia; Cabernet Sauvignon
Томай-Винекс; Буджак Каберне 2009; Гагаузия; Каберне Совиньон
 86 баллов: MOLD NORD; Denovi Merlot 2009; Valul lui Traian; Merlot
ОЛД НОРД; Денови Мерло 2009; Траянов Вал; Мерло
 86 баллов: Tsinandali Old Wine Sellar; Saperavi Reserve 2011; Kakheti; Saperavi
Цинандальский Старый Винный Погреб; Саперави Резерв 2011; Кахетия; Саперави
 86 баллов: Wine Union; Rigid Elm Vineyard Barrel Reserve 2011; Danubian Lowland; Cabernet Sauvignon — 50%, Merlot — 30%, Cabernet Franc — 20%
Винарски Сьюз; Ригид Эльм Баррел Резерв 2011; Дунайская Равнина; Каберне Совиньон — 50%, Мерло — 30%, Каберне Фран — 20%
 85 баллов: Carl Reh Winery; Dragaica Rosie 2013; Oprisor; Pinot Hoir, Cabernet Sauvignon, Shiraz
Карл Рех Вайнери; Драганца Рози 2013; Опришор*; Пино Нуар, Каберне Совиньон, Шираз
 85 баллов: INKERMANN; Indzhi 2012; Crimea; Cabernet Sauvignon, Saperavi
ИНКЕРМАН; Инджи 2012; Крым; Каберне Совиньон, Саперави

85 баллов: INKERMANN; Saperavi Special Reserve 2013; Crimea Saperavi
ИНКЕРМАН; Саперави Спешал Резерв 2013; Крым; Саперави
 85 баллов: Lovico Lozari; Lin 53 2013; Danubian Plain; Cabernet Sauvignon, Merlot, Rubin, Gamza
Ловико Лозари; Лин 53 2013; Дунайская Равнина; Каберне Совиньон, Мерло, Рубин, Гамза
 85 баллов: MOLD NORD; Denovi Negru de Iar 2009; Valul lui Traian; Cabernet Sauvignon — 70%, Merlot — 30%
МОЛД НОРД; Денови Негру де Яр 2009; Траянов Вал; Каберне Совиньон — 70%, Мерло — 30%
 85 баллов: Tomai-Vinex; Bugeac Merlot 2009; Gagauzia; Merlot
Томай-Винекс; Буджак Мерло 2009; Гагаузия; Мерло
V. ROSE STILL WINES (<4 G/L SUGAR)/РОЗОВЫЕ ВИНА (<4 г/л САХАР):
 88 баллов: Voskevaz Winery; Voskevaz Rose 2014; Vaiots Dzor; Areni Noir
Винодельня Воскеваз; Воскеваз Розе 2014; Вайоц Дзор; Арени Нуар
 86 баллов: Zlaten Rozhen; Rose 2015; Thracian Lowland; Wide Melnishka Vine — 70%, Melnik 55—30%
Златен Рожен; Розовое 2015; Тракийская Низменность; Широка Мелнишка Лоза — 70%, Мелник 55—30%
VI. STILL WINES (>4 G/L SUGAR): WHITE, RED, ROSE/ТИХИЕ ВИНА (>4 г/л САХАР): БЕЛЫЕ, КРАСНЫЕ, РОЗОВЫЕ:
 87 баллов: Tsinandali Old Wine Sellar; Khvanchkara 2014; Pacha; Aleksandrouli and Mudjuretuli
Цинандальский Старый Винный Погреб; Хванчкара 2014; Рача; Александроули и Муджуретули
 86 баллов: Tiflisi Wine Sellar Kartuli; Vazi Kindzmarauli 2015; Kakheti; Saperavi
Тифлиссский Винный Погребь; Картули Вази Киндзмараули 2015; Кахетия; Саперави
 85 баллов: Tiflisi Wine Sellar; Kartuli Vazi Tvishi 2013; Lechkhum; Tsoikaouri
Тифлиссский Винный Погребь; Картули Вази Твиши 2013; Лечхуми; Цоликаури
VII. FORTIFIED WINES/КРЕПЛЁНЫЕ ВИНА:
 88 баллов: INKERMANN; Sevastopol 1994; Crimea; Rkatsiteli, Kokur, Aligote
ИНКЕРМАН; Севастополь 1994; Крым; Ркацителли, Кокур, Алиготе
 87,5 балла: Massandra; White Muscat of Red Stone 2013; Crimea; White Muscat
Массандра; Мускат Белый Красного Камня 2013; Крым; Мускат Белый
 85,5 балла: Citadel DKK; Jerez Dagestani (Solera); Dagestan; Rkatsiteli, Hatmi, Gulabi, Ag Isum
Цитадель ДКК; Херес Дагестанский (Солера); Дагестан; Ркацителли, Хатми, Поляби, Аг-Изум
VIII. SPARKLING WINES/ИГРИСТЫЕ ВИНА:
 87 баллов: Zolotaya Balka; Balaklava Pinot

Noir Brut Rose; Crimea; Pinot Noir.
Золотая Балка; Балаклава Пино Нуар Брют Розовое; Крым; Пино Нуар
 85,5 балла: INKERMANN; Inkerman White Brut 2015; Crimea; Chardonnay, Aligote, Riesling.
ИНКЕРМАН; Инкерман Белое Брют 2015; Крым; Шардоне, Алиготе, Рислинг
 85 баллов: Novy Svet; Novy Svet Collection White Brut 2011; Crimea; Riesling — 90%, Aligote — 10%.
Новый Свет; Новый Свет Коллекционное Белое Брют 2011; Крым; Рислинг — 90%, Алиготе — 10%
IX. THE BEST WINE OF THE RATING BY COUNTRY
ЛУЧШЕЕ ВИНО РЕЙТИНГА ПО СТРАНАМ
 ONLY WINES GOT AT LEAST 85 POINTS CAN BE NOMINATED AS THE BEST WINE FROM A COUNTRY, IN 2016 THESE GRADES RECEIVED THE WINES FROM 6 COUNTRIES (OUT OF 11 REPRESENTED IN THE RATING COMPETITION)

НОМИНАЦИЯ «ЛУЧШЕЕ ВИНО СТРАНЫ» ПРИСУЖДАЕТСЯ ТОЛЬКО ВИНАМ, НАБРАВШИМ НЕ МЕНЕЕ 85 БАЛЛОВ (ТАКИЕ БАЛЛЫ НАБРАЛИ ВИНА ИЗ 6 СТРАН, В 2016 г. В КОНКУРСЕ-РЕЙТИНГЕ БЫЛИ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ОБРАЗЦЫ ИЗ 11 СТРАН)
THE BEST WINE FROM ARMENIA
ЛУЧШЕЕ ВИНО ИЗ АРМЕНИИ
 88 баллов: Voskevaz Winery; Voskevaz Rose 2014; Vaiots Dzor; Areni Noir.
Винодельня Воскеваз; Воскеваз Розе 2014; Вайоц Дзор; Арени Нуар
THE BEST WINE FROM BULGARIA
ЛУЧШЕЕ ВИНО ИЗ БОЛГАРИИ
 88 баллов: Zlaten Rozhen; Syrah 2014; Thracian Lowland; Syrah.
Златен Рожен Сира 2014 Тракийская Низменность, Сира
THE BEST WINE FROM GEORGIA
ЛУЧШЕЕ ВИНО ИЗ ГРУЗИИ
 91,5 балла: Giuaani; Giuaani Mtsvane Qvevri 2014; Kakheti; Mtsvane.
Гиуаани; Гиуаани Мцване Квеври 2014; Кахетия; Мцване

THE BEST WINE FROM MOLDOVA
ЛУЧШЕЕ ВИНО ИЗ МОЛДАВИИ
 87 баллов: MOLD NORD; Denovi Vin de Iar 2009; Valul lui Traian; Merlot — 50%, Pinot Noir — 25%, Cabernet Sauvignon — 25%.
МОЛД НОРД; Денови Вин де Яр 2009; Траянов Вал; Мерло — 50%, Пино Нуар — 25%, Каберне Совиньон — 25%
 THE BEST WINE FROM ROMANIA
ЛУЧШЕЕ ВИНО ИЗ РУМЫНИИ
 92 балла: Karl Reh Winery; La Cetate Tamaioasca Romaneasca 2015; Oprisor; Tamaioasa Romaneasca.
Карл Рех Вайнери; Ля Четате Тымыйоасэ Ромыняскэ 2015; Регион Опришор; Румынский Мускатель
 THE BEST WINE FROM RUSSIA
ЛУЧШЕЕ ВИНО ИЗ РОССИИ
 93 балла: Millerovo Winery; Cabernet Sauvignon. Vedernikov 2012; Don Valley; Cabernet Sauvignon.
Миллеровский Винзавод; Каберне Совиньон. Винодельня Ведерников 2012; Долина Дона; Каберне Совиньон

Лучшие вина конкурса-рейтинга «Вина Чёрного моря 2016»



Аплодисменты членов жюри Алексею Сапсаю и Давиду Оганесяну, Воскевазский винный завод, Армения

Лучшее красное вино урожая 2014 г. и младше:
 Paparuda Pinot Noir Estate Selection 2014 / Папаруда Пино Нуар Эстейт Селекш 2014, компании Cramele Reca / Крамеле Рекаш, регион Банат (Banat), Румыния (Romania)

Лучшее красное вино урожая 2013 г. и старше:
 Vedernikov Cabernet Sauvignon 2012 / Каберне Совиньон. Винодельня Ведерников 2012 компании Millerovo Winery / Миллеровский винный завод, регион Долина Дона (Don Valley), Россия (Russia)

Лучшее розовое вино:
 Voskevaz Rose 2014 / Воскеваз Розе 2014 (100% Areni Noir), компании Voskevaz Winery / Воскевазский винный завод, регион Вайоц Дзор (Vayots Dzor), Армения (Armenia)

Лучшее игристое вино:
 Balaklava Brut Pinot Noir / Балаклава Брют Пино Нуар, компании Золотая Балка / Zolotaya Balka, регион Крым (Crimea), Россия (Russia)



Тунис. Фирма Societe Viticole Bir Drassen готова к сотрудничеству с Крымом



Потомственный винодел Максим Тройчук, Миллеровский винзавод. Поздравляем за лучшее красное вино от винодельни «Ведерниковъ»!



Максим Ткачиборода, Золотая балка, Балаклава. Брют Пино Нуар — лучшее из игристых!



Главный винодел группы компаний INKERMANN Георгий Чичинадзе



Генеральный директор Дербентского коньячного завода и Торгового дома «Цитадель» Сергей Абрамов и замминистра сельского хозяйства Республики Дагестан Гайдар Шуайбов



Дегустацию ведет сам Игорь Сердюк, ALMA VALLEY



Вячеславу Вишнякову, главе маркетинга винодельни «Юбилейная» президент Независимого винного клуба Владимир Цапелик вручил диплом за хорошее сочетание цены и качества вин



Главный винодел «Массандры» Любовь Тарчинская, генеральный директор Алексей Пугачёв и зав. лабораторией Татьяна Бармакова, «Новый Свет»



Интервью «на полях» ЧФВ



... с председателем правления ЧФВ Виталием Меркушевым

— Каковы особенности дегустационного конкурса «Вина Черного моря»?

— Вина черноморского бассейна — это первая лига виноделия в отличие от высшей лиги — Франции, Италии, Испании. Но исторически именно регион Черного моря был главным регионом виноделия, традиции массового производства вина здесь самые древние. Важно, что мы сами — армяне, грузины, молдаване, румыны, росси-

яне, сербы — оцениваем свои вина. В конкурсную комиссию приглашались дегустаторы только из стран черноморского региона. Это принципиальное решение правления форума принято для того, чтобы эксперты изначально были более глубоко знакомы с органолептикой вин. Например, вина сорта Саперави, тем более с выдержкой в Квеври, на международных конкурсах очень редко занимают высокие места, потому что у них органолептика другая, непривычная. То же самое можно сказать и о большинстве других вин региона как из автохтонных, так международных сортов. В трех из шести категорий у нас победили автохтоны, кстати. А румынское Пино Нуар ценой всего в шесть евро признано лучшим в категории молодых красных вин. Это летнее легкое вино, а цена низкая, поскольку затраты на производство вина в регионе также меньше чем в странах-лидерах.

— Форум молодой, проходит третий раз. Что он может записать себе в актив?

— Мы фактически воссоздаем сетевую русскоязычную структуру, которая

действовала еще в прошлом веке. В России сейчас работают специалисты виноделия с Балканского побережья и Кавказа. Грузины с 2007 года к нам не приезжали, а в этом году стали участниками форума, и, между прочим, компании-победители нашего рейтинга-конкурса нашли себе крупных дистрибьюторов.

На фоне санкций мы стараемся умиротворить регион. Наш форум — это окно в Европу, причем в ту Европу, которая нас любит — Балканы, Кавказ. Мы создаем новую конкурентную среду, помогая винам осваивать не только рынок России, но и Казахстана, Белоруссии и других стран Евразийского союза. Мы будем выходить в Индию, Китай, в Южную Азию, и будем выходить все вместе — грузины, болгары, румыны, — все черноморцы. Нам бессмысленно везти свое вино в европейские винные страны, для этого нужно иметь большие объемы хорошего вина, а у нас его пока мало. Задача российского виноделия — делать много недорогого и качественного продукта. В Индии и Южной Азии потребление вина пока всего-то 0,2 л на человека, но рост —

20% в год, этот рынок стратегически для россиян и других черноморских стран может быть интересным.

Еще в актив себе можем записать то, что мы подружился с OIV (Международной организацией виноградарства и виноделия). Мы можем сейчас участвовать в их дискуссиях, пользоваться исследовательским ресурсом, например, по теме влияния вина на здоровье человека. В нашей стране мало подобных исследований.

— Какие преимущества даёт проведение форума в рамках встречи Совета министров иностранных дел ОЧЭС?

— Дипломаты будут нам помогать, в том числе, речь идет о привлечении инвестиций. По крайней мере заключению трех подобных контрактов форум поспособствовал. В том числе один, очень крупный контракт с участием иностранного капитала направлен на инвестиции в Крым. Мы заинтересовали внешнеполитические ведомства наших стран. Дегустация среди дипломатов стала удачной. Они, искушенные в вине, грузинские и болгарские вина, конечно, знают, а вот российскими и армянскими были приятно удивлены.

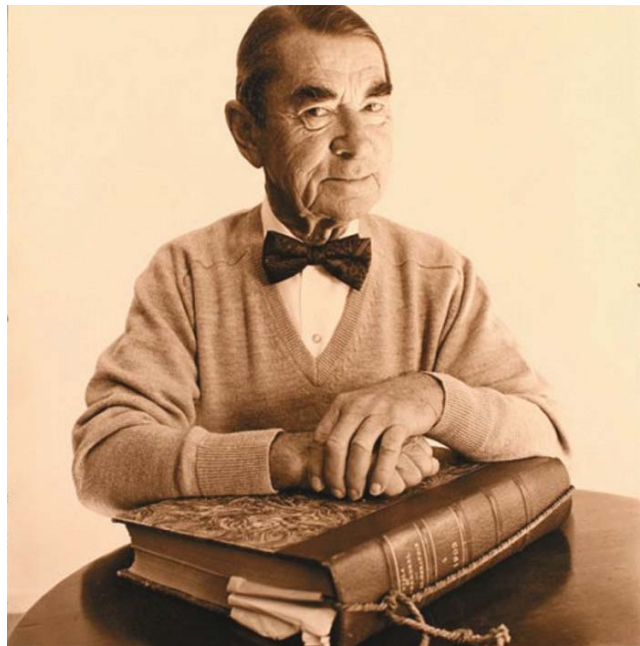
Несколько иностранных специалистов будут выступать в качестве консультантов. Не французы, англичане и американцы, а болгары, румыны, сербы приглашены работать в российских компаниях. Мы решаем вопрос, чтобы на дружественные нам конкурсы принимали крымские вина, которым из-за политической ситуации трудно пробиться на международную арену.

— На конференции звучало мнение о необходимости развития национального виноделия на основе уникальных местных сортов, чтобы не потерять в глобальном мире вина и получить конкурентные преимущества.

— Местная уникальность сортов в рамках развития современной ампеграфии становится вопросом относительным, скорее всего можно говорить о кластерности — региональности большинства автохтонов: интенсивный круговорот сортового многообразия в регионе Черного моря происходил еще со времен Пелопонесских войн, когда Спарта, заблокировав черноморские проливы и сухопутный путь через Фракию, тем самым закрыла

продажи вин Делосского (Афинского) союза в полисы и страны Черноморья. На Черном море этой тридцатилетней войны союзов не было, полисы и того и другого союза, расположенные по всему берегу Понта Эвксинского (пер. с греч. «Гостеприимное море»), жили в мире. Тогда-то и началось быстрое самостоятельное развитие регионального уникального кластера виноделия, которое стало одной из экономических основ широко обсуждаемого сейчас «Шелкового пути»: анализ остатков вина из греческих амфор рубежа эр, найденных в Китае, показал, что вино в них было из восточной части Черного моря.

Винная глобализация имеет давние корни, понятно, что на примере ампеграфии крымских сортов Бастардо и Кокур можно говорить об относительности своеобразия местных сортов, корни большинства черноморских автохтонов международные. Однако, как сказал председатель Союза энологов Болгарии Станимир Стоянов, черноморцы могут помочь друг другу и в развитии своих автохтонов, и в усилении их экспортного потенциала. Почти как во времена Фукидида.



Наш соотечественник Андрей Челищев, Андрэ — человек яркой и драматической судьбы. Великий американский энолог всю жизнь подчеркивал, что родом из России. Мы решили вспомнить публикацию «Русской водки» пятилетней давности (материалами и иллюстрациями помогали Лев Оганесянц, Марк Челищев и компания «Симпл»).

Прошло пять лет, с тех пор как на XV международном профессиональном конкурсе вин и спиртных напитков директор Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности академик Лев Оганесянц объявил об учреждении новой премии «Имени Андрея Челищева». О знаменитом предке — великом русском виноделе, отце калифорнийских вин рассказал его внучатый племянник Марк Челищев, который специально приехал из Америки. С тех пор почетная премия имени Андрея Челищева за высокие достижения в виноделии была присуждена доктору технических наук профессору Рейтблат Бэлле Борисовне (Германия), Бернару Магре (Франция), Армену Гришкяну, президенту компании «АЛИАНТА ГРУПП», компаниям «Абрау-Дюрсо» и «Русьимпорт»; за вклад в продвижение и популяризацию винодельческой продукции в России — компаниям «Уайтхолл» и «Инвест ПЛЮС» (винодельческое хозяйство Alma Valley); за высокие достижения в виноделии — ФГУП «ПАО «Массандра» Управления делами Президента РФ.

Андрей Челищев

Встреча с живой легендой

Однажды академик Оганесянц (тогда еще вовсе не академик) встретился с этой живой легендой. Это было в 1991 году. «Андрей был очень живой, глаза видят тебя насквозь, маленького роста, не больше метра пятидесяти. Он внушал не то что страх, но уважение, почтение к его знаниям. В свои без малого 90 лет он уверенно водил машину и мог выпить за столом с друзьями не один бокал красного вина... Нас он спросил: как вы думаете, через сколько лет в Советском Союзе восстановят уничтоженное во время перестройки виноделие? Один сказал: лет через двадцать, другой — поменьше... А Челищев посмотрел сверху вниз, как могут смотреть маленькие люди, и ответил: «Гораздо больше, а может быть, никогда». Это «никогда» совсем не ложится в канву нашего восторженного повествования о русском отце современного калифорнийского виноделия, но... из песни слов не выкинешь... «Меня поразили его характер и жизнелюбие. Непростая судьба, но ни капли досады на Россию я не почувствовал. Только когда про виноградники заговорили, я понял, что ему очень больно от того, что натворили в нашей стране во время антиалкогольной кампании, — вспоминает Лев Арсенович Оганесянц. — Когда мы подарили нашу водку, он был так рад! Крутил ее рассматривал, жене хвастался: «Ты посмотри, это же русская водка!» Удивительно, как силен в нем был русский дух!»

Москва, 1901–1918

Вспомните фильм по Булгакову «Бег», и вы поймёте судьбу Челищева. Будущий гуру-винодел родился

в 1901 году в доме, построенном его дядей, знаменитым архитектором Дмитрием Челищевым, в Малом Николо-Песковском переулке у Арбата. Отец Андрея, Виктор Николаевич, был московским мировым судьей, страстным охотником и винным коллекционером. В пять лет за семейным обедом мальчик попробовал «Бордо». Сцены охоты в калужском имении, винная коллекция отца, московская гимназия и церковь Симеона Столпника на Поварской, где он был алтарником, — главные воспоминания детства. Февральская революция 1917 года перевернула ход вещей: отец был назначен председателем Московской судебной палаты. Инициатор процессов против большевиков, он оказался первым в ленинском расстрельном списке в октябре. Но семье чудом удалось бежать на юг. От особняка под Боровском не осталось камня на камне, винный погреб разграбили...

Европа, 1919–1938

В Екатеринодаре (нынешний Краснодар) Андрей поступил в кадетский корпус. Стал подпоручиком, принял участие во всех врангелевских операциях 1920 года и едва не погиб при штурме Перекопа: отступавшие казаки нашли его раненого в сугробе и доставили отцу, отчаявшемуся увидеть сына живым. Отец, к слову, был управляющим отделом юстиции у Врангеля. Обычная эмигрантская судьба Андрея: работа на шахтах в Болгарии, переезд в более терпимую к русским Чехию и, наконец, высшее образование в университете Брно, где он вдруг поменял медицинский факультет

на агрономический. Судьба гнала дальше на запад: во Франции вместе с другом Петром Трубецким устроили птицеферму. Через год всех кур перебил сильный град, а Челищев решил больше никогда не заниматься птицеводством. Он получил редкую по тем временам специализацию микробиолога, изучал процессы ферментации у профессора Марсэ в Институте Пастера, участвовал в винных дегустациях в Париже и до 1938 года проработал в Moët & Chandon. Но вот к Марсэ приехал за советом Жорж Латур, амбициозный винодел, француз, обосновавшийся в Калифорнии. Он попросил порекомендовать ему талантливого энолога, и профессор назвал Челищева, извинившись, что его лучший ученик оказался не французом. До конца жизни Челищев боготворил французские вина. Всякий раз, когда разговор касался этой темы, он непроизвольно переходил на французский.

Калифорния, 1938–1975

В 1938 году Челищев переезжает в Америку и начинает работать в калифорнийском хозяйстве Beaulieu — оно занималось производством вина для причастия и находилось под покровительством католической общины Сан-Франциско. Так он стал американцем. Только что отменили «сухой закон», он действовал без малого полтора десятилетия. И для Челищева это было несомненной удачей, поскольку можно было начинать работать с чистого листа, ломая традиции и внедряя новейшие европейские технологии. Винодельческая отрасль США только начала приходить в себя, но состояние ее было поистине ужасающим! Челищева потрясли крайне архаичные методы, которые применяли местные виноделы. Да и качество вин оставляло желать лучшего. В Долине Напа, которая является сегодня ведущим винодельческим регионом Соединенных Штатов, да и во всей Северной Америке, не имели ни малейшего представления о том, что такое терруар и как подбирать сорта, способные давать наилучший результат на местных почвах. Челищев изменил температуру брожения и одним из первых начал выдерживать вина в бочках объемом 225 литров, изготовленных из американского дуба, стремясь добиться большей экспрессии и усилить ароматическую гамму

своих вин. Правда, много лет спустя он все же вернется к французскому дубу, чтобы придать винам мягкость, элегантность и необходимую сложность. К середине 40-х в долине Напа, где сейчас базируются около 800 хозяйств, работали лишь 15 виноделов, и только самые непритязательные леди и джентльмены могли думать, что производимая ими продукция имеет право называться вином.

«Делать вино — все равно что растить прелестных детей», — говорил маэстро, — Надо каждый день карабкаться на бочку, рассматривать, нюхать, трогать, чтобы понять, как оно себя ведет. Глотком из бокала тут не обойтись. Наконец, надо обязательно разговаривать с вином, задавать ему вопросы и уметь расслышать его ответы». Точно так же Андрей обходился и с лозой. В Долине Напа Челищев сделал ставку на красные сорта, прежде всего на каберне и совиньон. Позднее он скажет, что не сделал в жизни ничего выдающегося, кроме... каберне. Вино и в самом деле получилось великолепным, отлично сбалансированным, с богатой текстурой и сложной органолептикой, ярковыраженными сортовыми характеристиками и солидной перспективой жизни в бутылке. За последующие годы оно собрало неимоверное количество наград и призов на самых престижных конкурсах по всему миру, став американской классикой в лучшем смысле этого слова. Однако маэстро, конечно, поскромничал. На его счету немало подобных достижений.

В 1967 году Челищев приехал в Сиэтл по приглашению компании American Wine Growers. Производимые ею вина — тяжелые и плоские — произвели на Челищева столь тягостное впечатление, что он уже совсем было решил отказаться от выгодного финансового предложения. И кто знает, чем бы закончилась эта история, если бы один из менеджеров AWG не пригласил уважаемого гостя к себе домой и не угостил его «Гевюрцтрамином» собственного производства. Маэстро был ошеломлен и... решил остаться. Некоторое время спустя он разработал совершенно иную концепцию вин для этого региона, предложив сконцентрироваться на перспективных белых сортах. Он утверждал, что на местных вулканических почвах они дадут отличный результат. И не ошибся. Так появились великие «Семийоны» и «Рислинги» под маркой Chateau St. Michelle Vineyards от компании AWG.

Лев Оганесянц с Марком Челищевым



В 1960–1970-е годы маэстро консультировал многие американские хозяйства, прежде всего в Калифорнии, где взрастил немало талантливых виноделов. Так что несомненный успех североамериканских вин в последние 30 лет с полным основанием можно считать прямой заслугой этого русского гения.

Весь мир, 1973–1994

Челищев был уже немолод, когда Beaulieu продали без его ведома крупной ликерной компании. Но он и не думал о пенсии. Он говорил: «Пока я буду двигаться и думать, я буду работать». Наконец после десятилетий труда пришло мировое признание. В мае 1976 года Челищев ездил с группой учеников по бордосским шато. В это время в Париже проходила та самая, ныне широко известная франко-калифорнийская дегустация, где Montelena и Stag's Leap «побили» бордосские премьер крЮ. Когда Челищев и его друзья гостили в Chateau Lascombes, раздался звонок: важная информация для маэстро. Секретарь шепотом передал ему, что в Париже победили американские каберне и шардоне его учеников. «Не говори никому, — попросил Андрей, — французы расстроятся, а мы же у них в гостях». В этом был весь он — такт и сдержанность. Только через 20 минут в автобусе делегация узнала новость. Андрея шумно поздравляли, кричали, что это его победа. В Калифорнии началась эйфория. Новые винодельни росли, как на дрожжах. То, чему учил Челищев, стало основой успеха — тем самым Калифорнийским чудом, когда вина Нового Света впервые потеснили даже европейские вина. А сам он все чаще бывал в Европе. Он консультировал по холодной ферментации Юбера Тримбаха в Эльзасе, по микробиологии — Жана-Пьера Муэкса в бордосском Petrus, по выдержке в бочках — Николо Инчизу делла Рокетту для Sassicaia в Болгери.

В Италии

Кстати, о Болгери. В 1981 году основатель легендарной Tenuta dell'Ornelaia Лодовико Антинори пригласил его в качестве консультанта и предоставил полную свободу действий. Челищев, многие годы успешно работавший в Калифорнии с каберне совиньоном и другими бордосскими сортами, предложил опробовать их на терруарах Болгери. Кстати, именно он открыл здесь Массето — выдающийся виноградник, позволяющий получать мерло исключительно высокого качества. Первая партия вина нового хозяйства появилась на рынке в 1985 году, поскольку предыдущий миллезим решили оставить экспериментальным. Следующие четыре года Челищев продолжал совершенствовать свое новое детище, отшлифовывая форму, уточняя гамму ароматов и добиваясь сложных вкусовых оттенков. Сегодня орнеллайю знают далеко за пределами Италии, а многие эксперты не без оснований считают его одним из величайших вин мира. Остается только догадываться, сколь многого лишилось российское виноделие...

Его нравы

Простой и добрый, он был нетерпим в винных делах. Для него виноделие не было коммерцией, для него это было искусство. На одной винодельне дегустировали сразу несколько сортов, из разных бочек. И какие-то вина он похвалил, а про одно сказал: «Это плохое. Вкус плоский,



Андрей и Дороти Челищевы, Рональд и Нэнси Рейган, 1984 год

бедный. Горчит». Винодел отвечает, что согласен, вино действительно неважное. Челищев спрашивает: — Зачем же ты его хранишь? — Затем, что надеюсь его продать, мне нужны деньги — Нет-нет-нет, ты все неправильно понимаешь. Никакие деньги тебе не нужны. Тебе нужна репутация. Немедленно его уничтожь! И хозяин это вино действительно уничтожил. Впрочем, бывало, как ни странно, и наоборот. Все ученики Челищева собрались на дегустацию. Каждый представлял свое вино. Пробовали все, и все высказывали свое мнение. Одно вино оказалось просто отвратительным, настолько отвратительным, что никто не торопился высказываться, ожидая оценки Андрея. А он покрутил бокал в руках, понюхал, посмотрел. И говорит: «Ну что ж, превосходный цвет...». Когда все уже разъезжались и парня, который представил то вино, рядом не было, кто-то спросил Челищева: «Скажите, вы же учили нас всегда говорить о вине все, что мы думаем, только правду. Почему же сегодня вы сами этого не сделали?». А он оглядел учеников, и сказал: «Все так, джентльмены, все так. Но мне показалось, что это вино нуждается в дружеской поддержке».

Уроки русского

Чему же учил Челищев? Сейчас это уже азбучные истины, и кажется, что так было всегда. Грамотная клоная селекция, подвязка и подрезка, правильное использование дрожжей, осознанное управление ферментацией и выдержкой. Челищев перенес французские технологии в Напу, не копируя их, а приспособливая. Благодаря ему в Калифорнии появились первые вина с отдельных виноградников. Он гениально определял, какой сорт винограда и клон лучше всего подходит для того или иного участка. Он исследовал перспективы холодной ферментации белых вин и создал оригинальный стиль калифорнийского шардоне. Нержавеющая сталь стала аксиомой для виноделия благодаря Челищеву. Он был также лучшим «носом» Калифорнии: в том, что касается дегустации и оценки вина, ему просто не было равных. Но главное — он сумел убедить калифорнийцев в том, что им не нужно конкурировать друг с другом по мелочам, что только вместе они смогут отстоять свои интересы за границей.

«Он взбаламутил этот омут. Мы все почувствовали себя частью целого», — вспоминает один из его учеников Джим Аллен, приехавший специально в Москву, чтобы взглянуть на город, породивший калифорнийского гения.

От всех приглашений времен перестройки отказывался

Калифорнийцы зовут его Андрэ: еще в молодости в Париже он выбрал французскую транскрипцию своего имени, но любил, когда его величали по имени-отчеству, до конца своих лет ощущая себя русским. Даже калифорнийский терруар Рашн-Ривер нарочито называл Русской рекой. В его доме говорили только по-русски. Свободно путешествуя по всему миру, он так и не вернулся в Москву. От всех приглашений времен перестройки отказывался — хотелось сохранить прекрасный образ страны детства, да и что бы он увидел: на месте его родного дома давно прошла трасса Нового Арбата.

Без своего винного погреб

Может показаться странным, но этот человек, создавший столько великолепных вин, не имел собственного погреба и никогда не коллекционировал то, что делал. Челищев любил шутить по этому поводу, говоря, что если хорошо поискать, то в его доме, вероятно, удастся обнаружить несколько пыльных бутылок где-нибудь под кроватью. Он был истинным художником, его всегда больше привлекал сам процесс творчества, а результат дальше жил собственной жизнью. По словам близко знавших его людей, Челищев был неизменно строг к себе и тому, что делал. Пробуя свои вина, он всегда искал в них недостатки, говоря, что о достоинствах ему расскажут другие. Маэстро умер в 1994 году, достигнув весьма почтенного возраста, снискав все лавры в своей профессии, почет и уважение коллег по цеху, признание строгих экспертов. За день до кончины он внимательно рассматривал листья на одном из виноградников и советовал, что следует делать с лозой...

Джим Аллен, Лодовико Антинори, Андрей Челищев, Лэн Эванс, Роберт Мондави



Он взбаламутил этот омут. Мы все почувствовали себя частью целого.

Об американских уроках Челищева, нужных России

Сегодня вы весьма кратко пробежались не только по биографии великого нашего соотечественника, но и по судьбе всей Америки. Заметьте, до войны американское вино было поводом для насмешек. А сегодня в одной Калифорнии виноградников больше, чем по всей России в несколько раз. И второе. Америка так же пила, как сегодня пьет Россия. Они так же не знали приличного вина. И это не удел истории, а буквально наши дни, а именно: в 2002 году правительство Америки приняло долговременную, рассчитанную на 20 лет программу «оздоровления нации». Здесь и замена крепких напитков приличными винами. И льготная программа финансирования виноградарей и виноделов. И воспитание культуры выпивки. Слушайте, вам эта долговременная американская программа не напоминает «Основные направления развития народного хозяйства» советских времен? (Так мы писали пять лет назад, даже не предполагая, что в наши дни будет разрабатываться концепции развития виноградарства и виноделия в Российской Федерации на период 2016–2020 годов и плановый период до 2025 года. (Прим.Ред.).

Каких кровей род Челищевых

Род Челищевых происходит от германского курфюста Вильгельма Люнебургского, перебравшегося в Великий Новгород в 1237 году, потомка императора Оттона III. Он был соратником Александра Невского и соавтором плана Ледового побоища. Фамилию в России пришлось сменить. «Челищев» происходит то ли от «большого лба» — «челища», то ли от татарского «чальш» — косой. Самый близкий из родни легендарного Андрэ — племянник Виктор Челищев. Его сын Марк — кинорежиссер, живет в Нью-Йорке. В Голливуде был сопродюсером «Порочных связей», снял документальный фильм о калифорнийском вине и своем великом дяде. Музыку к фильму написал Родион Щедрин. Одним из спонсоров фильма является Алексей Голицын. Он тоже племянник Андрея Челищева, а также дальний родственник князя Льва Голицына. Да-да, того самого Голицына — автора определения «вино — это культура местности», гуру виноградников Крыма и Новороссийска.

Ученики об учителе

Роберт Мондави, Северная Калифорния, США «Он был катализатором. Он зажигал своей энергией все вокруг. Я не знаю ни одного другого человека, который бы сделал столько для виноделия в глобальном смысле. Челищев — это тот, кому я и вся Калифорния обязаны успехом».

Юбер Тримбах (Maison Trimbach), Эльзас, Франция «Это был очаровательный человек. Меня потрясали его открытость и эрудиция. Он учил людей любить вино и всем помогал. Мы, например, благодаря его совету смогли выйти на американский рынок, который стал для нас ключевым».

Майкл Гргич, Калифорния, США «Челищев привил виноделам Калифорнии новую чувствительность. А еще он знал, что наука — это не всё. Он научил меня тому, что слишком много уроков — это глупость. И это был самый ценный урок в моей жизни».

Почему «водка»? Ещё одно мнение

Этимология и значение химического термина «водка» в древности. На эту тему рассуждает Сергей Павлович Серкин — историк-краевед, лауреат премии Союза журналистов России (1998 г.), дипломант ЮНЕСКО (2011 г.), член Союза краеведов России. Исследованием истории вятского края занимается с 1992 года, является автором и издателем ряда книг, несколько его статей опубликованы в научных журналах. Этимологией слова «водка» заинтересовался во время своей работы на Слободском спиртоводочном заводе.



Несмотря на то что исследование данного вопроса продолжается уже более четверти века (в 1991 г. вышла книга «История водки»), мы видим, что специалисты-лингвисты и исследователи-энтузиасты до сих пор серьёзного научного объяснения возникновению термина «водка» не дали.

Автор труда «История водки», советский и российский историк и кулинар, скандинавист, специалист по международным отношениям и геральдике, кандидат исторических наук В. В. Похлёбкин писал: «Водка» по-русски — это уменьшительное, ласкательное слово от слова вода, то есть «водонька», «водичка». В другой своей работе он так о ней сообщал: «Водка — древнерусский уменьшительный падеж от слова вода, образованное по типу **репа** — репка, душа — душка, вода — водка». Такой взгляд нашёл широкое распространение в обществе и в СМИ.

Однако несогласный с В. В. Похлёбкиным лингвист В. Е. Моисеенко, рассматривая варианты возникновения этого слова писал: «В русском языке слова «вода» и «водка» имеют разные корни: в одном случае **«вод»**, в другом — **«водк»** и **поэтому такого образования не могло быть**».

По мнению В. Е. Моисеенко, русское слово «водка» имеет польское происхождение от слова **wódka** и является очень давним заимствованием из хотя и генетически родственного, славянского, но всё-таки иноязычного источника, и что это слово существовало как в русском, так и польском языках. Он сообщал следующее:

«Теме происхождения слов **wódka/водка** специально посвящались научные конференции, на которых велись жаркие дискуссии. Автору этих строк доводилось слышать различные высказывания относительно происхождения этого абсолютно по-славянски звучащего слова в кругу языковедов разных стран. Приходилось читать монографии, специально посвященные алкогольному напитку с этим названием, включая экзотические истории его появления, а также версии первоначального названия того, что теперь называется водкой».

Другие исследователи, профессор П. Я. Черных и Б. П. Синоков склоняются к тому, что слово «водка» произошло от слова **«водить»**, **«вести»**, **«проводка»** и **«сводка»**.

Исследователь Б. В. Родионов — кандидат технических наук, писатель и историк водки, опровергающий многие утверждения В. В. Похлёбкина, в том числе и его взгляд на возникновение слова «водка», называющий себя АнтиПохлёбкиным, в своей работе сообщает: **«В русских документальных источниках не единожды зафиксировано написание слова водка через «т» — «вотка», а не через «д»**. Поэтому любая гипотеза происхождения слова «водка» должна учитывать и этот факт употребления буквы **«т»** вместо **«д»**. Но в этом случае написание слова «вотка» через «т» опровергает его происхождение от «вода», так же как и «водить» несколько не менее, чем любые лингвистические анализы...

На мой взгляд, наименее противоречивая версия принадлежит Андрею Россинскому. Суть ее такова. Всеми, в том числе В. В. Похлёбкиным, признано, что первоначально слово «водка» обозначало лекарственные препараты на основе горячего (хлебного) вина. Образоваться оно вполне могло следующим образом: аптекари, вполне естественно, могли использовать латинское **aqua vitae**, то есть «аквавита», а так как это все-таки были лекарства, и объем их был невелик, в народной речи это вполне могло принять уменьшительную форму «аквавитка». Со временем в русском языке «аквавитка» могла вполне естественно трансформироваться сначала в «витку», а затем и в «вотку»...

Как добросовестный исследователь я просто обязан привести другие точки зрения и детально обосновать причины своего предпочтения. Но независимо от моих симпатий следует признать, что к настоящему времени общепринятой версии происхождения слова «водка» в русском языке не существует».

Странно, что такой вывод сделал Б. В. Родионов. Можно простить гуманитария В. В. Похлёбкина, но кандидат технических наук мог бы взглянуть в древние сборники химических рецеп-

тур. Они дают ясный ответ, что слово **«водка»** в древности имело значение **смесь веществ** и возникло оно от глагола **«вводить»**!

Удивляет поверхностное отношение к рассматриваемому вопросу и представителей учёного совета Химического института им. А. М. Бутлерова Казанского федерального университета. Так доктор химических наук, профессор А. В. Захаров в своей работе повторяет строки В. Е. Моисеенко о возникновении термина «водка», а о понимании этого термина в древности пишет односторонне, только в значении водки как кислоты, и делает ссылку на материалы Интернета.

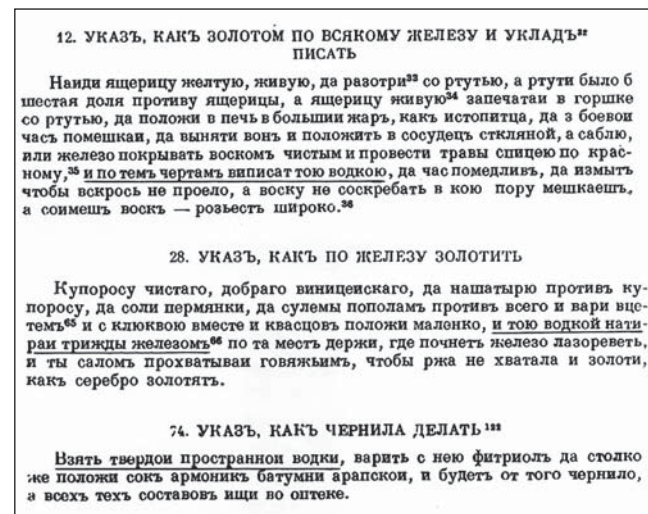
Автору данной статьи, в период работы на Слободском спиртоводочном заводе в 2008 году, также пришлось коснуться вопроса этимологии слова «водка». Именно в то время он познакомился с такой информацией, которая позволила понять, что все существующие варианты возникновения слова «водка» в корне не верны, так как исследователи понимали под ним только лишь водную субстанцию в соединении со спиртом и не рассматривали использование этого термина в названиях других химических смесей веществ в древних источниках.

Для того чтобы разобраться в этом вопросе, достаточно познакомиться с выдержками из работы доктора химических наук, историка этой науки Н. А. Фигуровского (1901–1986), которая называется «Об одном старинном русском сборнике химических рецептов».

В этой работе он опубликовал полный текст рукописного сборника химических рецептов, обнаруженного в библиотеке Московского фармацевтического музея, с сохранением его правописания, с переводом некоторых устаревших слов в примечаниях.

Этот сборник называется «Сказание о всяких промыслах и указы об ыконном мастерстве и о серебряном рукоделии и о иных вещех». Зри сам своима очима и вразумишь сам себе».

По определению Н. А. Фигуровского, сборник был составлен в XVII в., а переписан в XVIII в. на основании данных значительно более древних эпох.



Фрагменты страниц статьи Н. А. Фигуровского

«А коли хощь водку радиши, которая железо проедает, и ты ими ящерцу живу и посади ю в скляницу или в горшок обливаной, да влей тамо ртути, чтобы обняло, да омазати тестом или глиною, да поставиши к огню издаля, чтобы ртуть ящерца испила всю, да и сама бы растаяла, и ты выжми ту водку сквозе плат, да вложи во скляницу, и коли хочь на железе писати слова каковы, и ты облепи воском железо, напусти тою водкою до 3-го дни, будет письмо знати»[8].

«Состав чернилам, ка[ко] составляти добрая чернила: Орешки чернильные, на четыре части разбиты, в ренском [и] на солнце или в тепле инде мочити тебе есть седмицу: по сему тую водку из скляницы желтую, процеда сквозе платенку, и орешки выжав в иную скляницу положить и купаросом чернильным в муку разтерты запустити, и по часту ложкою помешивати в тепле же несколько стояти дний и тако будут добрая чернила»[7].

«Рецепт о писании водкою по железу: Травильная водка — 4 золотника сулемы, два золотника нашатырю, шесть золотников сула, шесть золотников ямчуги (ямской селитры), 24 золотника медного купороса».

Строки трёх указов из вышеназванного сборника и следующих за ними древних рецептов, представленных автором, позволяют понять и сделать вывод, что под древним термином «водка» понималась смесь самых различных веществ даже при отсутствии воды. Следовательно, к этимологии химического термина **«водка»** слово **«вода»** не имеет никакого отношения.

Эти факты позволяют объяснить возникновение термина **«водка»** тем, что указанные смеси получались посредством ввода тех или иных ингредиентов в состав других веществ. Сам процесс таких соединений, что очевидно, получил в народе наименование **вводка** (близкое однокорневое слово **«сводка»** образовалось по причине сведения в один документ разной информации), а полученный продукт (смесь веществ) для удобства в произношении стал называться просто **водка**.

Примечание. Глагол «ввод» в русских письменных источниках засвидетельствован в XI веке в «Изборнике» 1073 г. — в древнейшем памятнике древнерусской литературы, являющемся списком с болгарского оригинала. Об этом говорят строки ниже приведённого фрагмента из работы И. И. Срезневского «Материалы для словаря древне-русского языка по русским памятникам»/СПб. Т. 1.1893. Стб. 327./

въводати, въвожю — inducere: — **Шпрокъ пхтъ. въводанъ въ пагоубѣ (ἀπαγοῦσα). Мо. VII. 13. Осп. св. Въводити въ обновление. Илар. Зап. Бла. Князь не самъ вшаде въ вногѣ въ вепи злыя, но думцы вводить. Сл. Дан. Зат. въводити себе: — Въводити себе въ хиреклихъ вешти строкняк (se misere, misereor). Ефр. Крм. Халк. 3. въводъ (В.) — ἐσθλότης: — Вся притѣка въ бжѣстьнѣ пѣкъ испанно многѣ. лчещъ прикметъ въводъ. Изб. 1073 г.**

Представленные автором доказательства достаточно убедительны для понимания того, что химический термин «водка» имеет русскую этимологию.

Со временем наименования смесей, соединений и растворов, имевших название водка, вышли из употребления по причине развития химической науки и её терминологии и оказались народом забыты.

Химический термин «водка» прочно закрепился за алкогольным напитком — соединением спирта с водой, что неудивительно. Водка и вода близки не только по созвучию, но и по внешнему физическому виду.

Удивительно другое: то, что сохранилось и используется в современной химической науке как смесь азотной и соляной кислоты, носит название **Царская водка**. Возможно оно сохранилось лишь по той причине, что эта смесь растворяет даже царя металлов — золото.

Кроме того, используются в области химии ещё пара терминов, несущих в своих названиях печать седой древности. Так азотная кислота имеет второе название — **крепкая водка** (в древности «вострая водка»). В XVII и XVIII вв. её называли ещё и селитряная дымовитая водка. Ну и, наконец, существует такое экзотическое название как **липкая водка**, под которой понимается концентрированная кислота или смесь кислот с растворённым в ней металлом. Липкая водка имеет густую консистенцию и липкость.

Автор полагает, что приведённых примеров вполне достаточно для серьёзного понимания исследователями как этимологии химического термина «водка», так и его значения в древности.

«Золотой грифон» собирает друзей

2 – 9 июля в Ялте состоялся 36-й международный конкурс «Золотой грифон — 2016», организованный Всероссийским национальным научно-исследовательским институтом виноградарства и виноделия «Магарач» Российской академии наук и Союзом виноделов Крыма.



Программа началась с приветственного слова директора института академика НААН А.М. Авидзба. Президент СВК член-корреспондент НААН В.А. Загоруйко представил инициативу ветерана НПАО «Массандра» В.И. Митяева об учреждении в России Дня винодела. Участники конкурса одобрили идею и дали поручение Союзу виноделов Крыма выступить с ходатайством перед правительством страны об учреждении праздника, призванного содействовать культуре потребления вина и повышению престижа профессии винодела. Председатель горсовета Ялты В.Е. Косарев, приветствуя сотрудников и гостей, заметил, что «Магарач» и «Массандра» — такие же всемирно известные бренды Ялты, как Ласточкино гнездо. Почетный гость конкурса летчик-космонавт СССР №54 В.Г. Титов поделился воспоминаниями о выполнении им заданий по определению состояния сельхозугодий, в том числе и виноградников, в ходе космических полетов. В адрес участников конкурса поступили приветствия прежде постоянных членов жюри «Золотого грифона» Зураба Стурua и Давида Абзианидзе, питомцев научной школы «Магарача». По традиции прошло награждение лучших специалистов производства почетной золотой медалью Л.С. Голицына, дипломами «Лучший винодел года». Состоялось возложение цветов к бюсту основателя Союза виноделов Крыма, профессора Г.Г. Валушко.

Научные сообщения были посвящены темам: сортовой состав лучших шампанских вин, основные способы фальсификации вин в мире и проблема смертности от некачественного алкоголя в России (почти 59 тысяч жизней ежегодно!), нормативная база столь востребованных ныне вин с защищенным географическим указанием или наименованием места происхождения,

оборудование для виноделия, разработанное в институте «Магарач».

«Золотой Грифон» известен организацией экскурсий на крымские винодельческие предприятия. На выбор обычно предлагается один из трех-четырех заводов. Постоянные участники конкурса имеют возможность следить за динамикой развития виноделия, ближе познакомиться с историей.

В Херсонесе находится экспонат, позволяющий определить дату начала выращивания винограда и производства вина в Крыму: стела с мраморной доской в память Агасикла, «размежевавшего виноградники в долине», IV в. до н.э. Балаклава, долины Качи, Альмы, Бельбека во все времена славились своими садами и виноградниками, известны как районы сортов-аборигенов, уничтоженных в ходе Крымской войны. Кстати, в Крымскую войну впервые в России вина стали применять для лечения раненых. Тогда с Южного берега отправлялись вереницы обозов с винными бочками, в том числе и из Магарачского училища. Ряд артефактов позволил бы получить более полное представление об актуальном сегодня понятии терруара.

На ознакомительной дегустации тихих вин Международного конкурса «Ялта. Золотой грифон» всеобщим оживлением был встречен образец десертного белого вина «Дияр» Абаданского винзавода Туркменистана, среди коньяков было отмечено высокое качество трехлетнего коньяка «Три звездочки» завода Первомайский и 7-летнего образца «Коктебель»



КД «Коктебель». Настоящим сюрпризом стал 40-летний коньяк «Екатеринодар-40» Новокубанского, он вызвал восхищение полнотой и изяществом.

На вопрос, в чем особенность нынешнего «Золотого грифона», президент СВК В.А. Загоруйко ответил: «Триумфом Севастопольской зоны. Вот как важно иметь свое сырье».

Союз виноделов Крыма активно работает над стратегией развития виноградарства и виноделия. Одна из основных задач – привлечение молодежи. Во время кризиса отрасли союз создавался для того, чтобы сохранить качество вин, воздать должное

профессионалам, сделать востребованным опыт старшего поколения. Прошел 21 год, среднее поколение стало старшим, а молодежь не спешит принять все секреты искусства и груз великого труда виноградаря и винодела.

Полтора столетия назад энтузиасты виноделия определили, чего не хватает русским рабочим на виноградниках – «утонченной заботливости» французских крестьян. Президент Союза виноделов Крыма В.А. Загоруйко зачитал напутствие от человека-легенды профессора Г.Г. Валушко молодому поколению: «Любите вино, цените в нем все то прекрасное, что дает ему виноград, талант и труд винодела».

Анна Клепайло

Главные награды Международного конкурса «Ялта. Золотой грифон – 2016»

60 участников конкурса представили 202 образца продукции из семи стран: России, Абхазии, Республики Беларусь, Республики Узбекистан, Приднестровской Молдавской Республики, Туркменистана, Республика Казахстан.

Жюри оценивало продукцию по 100-балльной системе, **158** образцов получили золотые медали, **27** – серебряные, **3** – бронзовые.

КУБКОВ СУПЕР ГРАН-ПРИ награждены:

коньяк очень старый ОС «Порт-Петровский», Дербентский коньячный комбинат, Республика Дагестан, Россия

«Портвейн белый Крымский», урожая 1961 г., Инкерманский завод марочных вин, Республика Крым, Россия

КУБКОВ ГРАН-ПРИ награждены:

коньяк очень старый ОС «Кутузов Коктебель», КД КОКТЕБЕЛЬ, Республика Крым, Россия

коньяк ОС «KVINT 33 года - Чернецкий», Тираспольский винно-коньячный завод KVINT, Приднестровская Молдавская Республика

коньяк очень старый ОС «Дробязко В.М.», Новокубанское, Россия

коньяк KBVK Prezident, Государственное объединение пищевой промышленности Туркменистана «Ашгабадский винзавод», Туркменистан

вино десертное марочное «Ясман Салык», Государственное винодельческое предприятие Геокдепе, Туркменистан

вино коллекционное «Ширин», урожая 1940 г., Узвинпромхолдинг Самаркандский винкомбинат им. Ховренко, Узбекистан

игристое брют «Шардоне БАЛАКЛАВА», Агрофирма «Золотая Балка», Республика Крым, Россия

игристое красное «Крымское», ГУП г. Севастополя Севастопольский винодельческий завод, Республика Крым, Россия

водка «Царская поляна Заповедная», Брестский ликеро-водочный завод «Белалко», Республика Беларусь

бальзам «Чародей», Минск Кристалл, Республика Беларусь

МЕДАЛЬЮ А.С. ГОЛИЦЫНА награждена Герасименко Людмила Александровна, главный технолог Инкерманского завода марочных вин

ДИПЛОМОМ «ЛУЧШИЙ ВИНОДЕЛ ГОДА» награждены:

Буневская Валентина Васильевна, начальник цехов выдержки Инкерманского завода марочных вин, Республика Крым, Россия

Ляхова Ирина Геннадиевна, начальник ПТС Гомельского ликеро-водочного завода «Радамир», Республика Беларусь

Петрукович Лилия Михайловна, заместитель директора Пинского винодельческого завода, Республика Беларусь

Васильева Лариса Ивановна, главный технолог Агрофирмы «Золотая Балка», Республика Крым, Россия

Бондарева Татьяна Федоровна, заведующая лабораторией Коньячного дома «Коктебель», Республика Крым, Россия

Курраев Мурад Курбанбердыевич, главный технолог Геокдепинского винзавода государственного объединения пищевой промышленности Туркменистана

Чистяков Владимир Тихонович, консультант по выдержке вин Инкерманского завода марочных вин, Республика Крым, Россия

2017-й — год Яркого петуха.

Удачи, здоровья, успехов!
Журнал
«Русская водка и вино»

