



VINORUS

16-18

апреля 2019

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

Каждому — по вкусу

Выставка вин
и алкогольных
напитков

Международный
дегустационный
конкурс «Южная Россия»

Получите бесплатный билет
на сайте vinorus.ru

Ваш промокод
vnr19wm702

Организатор



Международная
Выставочная
Компания

По вопросам участия в выставке

+7 (861) 200-12-87

+7 (861) 200-12-34

vinorus@mvk.ru

По вопросам участия в конкурсе

+7 (495) 933-33-33 (доб. 1692)

моб.: +7 (985) 747-82-68

nz-winery@mail.ru

ЖУРНАЛ АЛКОГОЛЬНОГО БИЗНЕСА

РУССКАЯ ВОДКА
Вино

Ergo, bibamus (стало быть, выпьем)

**Жизнь
слишком
коротка, чтобы
пить плохое
ВИНО**

**Иоганн Вольфганг Гёте,
«Фауст»**



BevialeMoscow2019

Международная выставка производства напитков.

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



Мировые технологии

Успех вашего бизнеса

19-21 февраля 2019

МВЦ «Крокус Экспо», Москва

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

NÜRNBERG MESSE

WWW.BEVIALE-MOSCOW.COM

Дегустационный конкурс в рамках
VIII всероссийского саммита
виноделов в Абрау-Дюрсо
«КУБОК СВВР»

Лучшее белое вино 2018 года: вино с защищенным наименованием
места происхождения (ЗНП) «Абрау-Дюрсо» сухое белое «Рислинг.
Абрау-Дюрсо» 2017, Русский винный Дом «Абрау-Дюрсо»

Лучшее красное вино 2018 года: вино с ЗНМП «Семигорье» сухое
красное «Каберне Совиньон. Семейный резерв» 2017, Имение
«Сикоры», Краснодарский край

Лучшее игристое вино 2018 года, классический метод: вино игристое
с защищенным географическим указанием (ЗГУ) «Кубань» брют
выдержанное белое «Виктор Дравиньи» 2017, Русский винный Дом
«Абрау-Дюрсо»

Лучшее игристое вино 2018 года, резервуарный метод: вино
игристое с ЗГУ «Кубань. Таманский Полуостров» брют розовое
«Аристов» 2017, «Кубань-Вино», Краснодарский край

Лучшее ликёрное вино 2018 года: ликёрное вино с ЗГУ «Крым»
выдержанное красное Бастардо Массандра 2013, «Массандра», Крым.

Лучшее автохтонное вино 2018 года: вино столовое сухое красное
«Бюрнье. Красностоп» Burnier. Krasnostop 2010, «Гранд-Вино»,
Краснодарский край



V Черноморский форум виноделия,
Варна, Болгария. Международный
конкурс «Вина Чёрного моря 2018»

Лучшее вино в категории:

Белые вина урожая 2016 года и младше

Côte du Danube Sauvignon Blanc 2017, Burgozone, Болгария

Белые вина урожая 2015 года и старше

Vera Terra Chardonnay 2015, Black Sea Gold Pomorie, Болгария

Красные вина урожая 2016 года и младше

Mukuzani 2016, Georgian Wine House, Грузия

Красные вина урожая 2015 года и старше

A'gurka 2012, Bovin Winery, Македония

Розовые вина

Salty Hills Rose 2017, Black Sea Gold Pomorie, Болгария

Игристые вина, классический метод производства

Griffin Brut, Griffin Ivančić, Хорватия, Novy Svet Pinot Gris Millesime, Novy
Svet, Россия

Игристые вина, резервуарный метод производства

Rosu de Nisporeni 2016, DK-Intertrade (Dionis Group), Молдавия

Природно-полусладкие и природно-сладкие вина

Traminer selective berry of dried berries 2015, OPG Đurinski, Хорватия

Ликёрные (креплёные) вина

Kagor Pastoral 2016, DK-Intertrade (Dionis Group), Молдавия

Крепкие спиртные напитки, выдержка менее 6 лет

Rakia Burgas 63 Special Selection - 20th Anniversary, Black Sea Gold
Pomorie, Болгария

Крепкие спиртные напитки, выдержка не менее 6 лет

Brandy «Tsar Tigran» 30 years, Great Valley, Армения

Открытие года

Salla Estate, Болгария

Выбор покупателей

Badagoni, Грузия

Georgian Wine House, Грузия

РУССКАЯ ВОДКА
Вино 1 (5)
2019

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: nkrivomazov@yandex.ru

Время подписания по графику: первый
понедельник квартала
Время подписания номера фактически:
понедельник, 28 января 2019 г.

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

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

Периодичность 1 раз в квартал

Тираж 1000 экземпляров
Цена договорная

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

МЫ НЕ РЕКЛАМИРУЕМ – МЫ ПРОСВЕЩАЕМ

Счастливым человеком Александр Тарасов

**20 января 70-летний юбилей отметил давний друг
нашего журнала, член-корреспондент РАЕН канд. хим. наук
Александр Валентинович Тарасов**



Александр Тарасов, директор НПП «Технофильтр»



Лариса Тарасова, Светлана Тарасова и внучка Виктория всегда рядом

Научно-производственное предприятие «ТЕХНОФИЛЬТР», которое создал А. В. Тарасов в 1991 году, разрабатывает и производит высокого класса изделия и оборудование для фильтрации жидких и газообразных сред. Продукция известна в стране и за ее пределами, фильтры Тарасова работают на международной космической станции, на борту самолета МИГ-29, служат Министерству обороны, МЧС и МВД, обеспечивая получение питьевой воды в полевых условиях. Фильтрующие элементы «Технофильтра» применяются на производстве лекарств, что говорит о высоком авторитете компании и доверии ее команде.

В нашей ликероводочной и винодельческой промышленности все знают созданные во Владимире технологии серебряной и платиновой фильтрации. Спрос на продукцию колоссальный. Представительства компании работают на Кубани, в Сибири, на Украине, в Белоруссии, Казахстане, в Польше и Индии, продукция экспортируется в 40 стран.

Вот таков отчет юбиляра!

Опорой Александру Валентиновичу всегда была его семья. Жена Лариса и дочь Светлана — ведущие специалисты компании.

Тарасовы вырастили шесть кандидатов технических наук, создали отличный коллектив, где труд каждого человека вознаграждается достойной зарплатой. В «Технофильтре» на мировом уровне не только производство, но и условия труда.

Семейное предприятие поднялось на научные и коммерческие высоты, ни разу не взяв кредита! Мы писали об этом факте, но готовы повторять сотни раз! Опираясь только на собственные силы, опыт, знания, сегодня далеко не каждый может добиться тех успехов, что достиг наш юбиляр.

Он вырос в многодетной семье, где родители своим примером воспитывали в детях отзывчивость, трудолюбие и справедливость.

Мы считаем большой удачей, что познакомились с таким человеком.

Встречи с вами, Александр Валентинович, творческие командировки в славный город Владимир на ваше предприятие дают хороший импульс для работы, для жизни. В науке тоже важен импульс, и судя по количеству ваших научных работ и авторских свидетельств, вы счастливый человек.

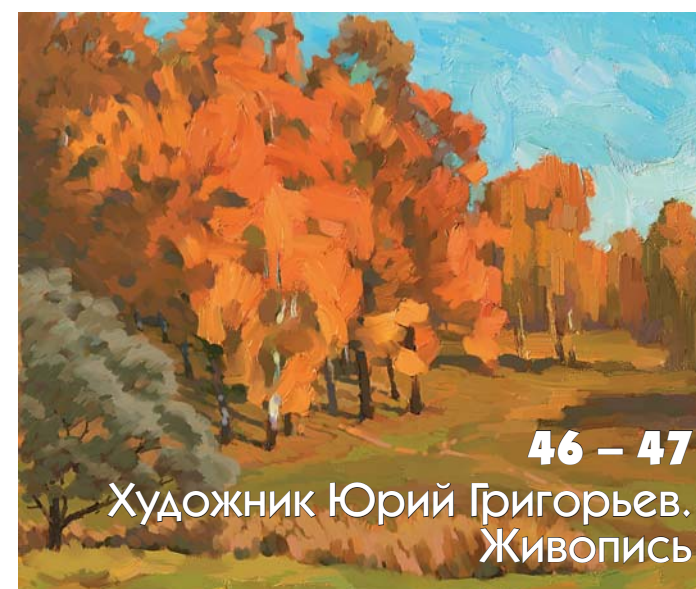
Редакция журнала «Русская водка»



18 – 19
Ответный визит виноделов
на презентацию гида
Артура Саркисяна



34–35
Бондарь Меланиди



46 – 47
Художник Юрий Григорьев.
Живопись

СОДЕРЖАНИЕ

4	«Продэкспо»
6	Приз журналистов Станислав Оганян рассказывает, как журналисты учились дегустировать
8	По науке Органолептический анализ в контроле качества спиртных напитков
10	Итоги международных дегустационных конкурсов 2018 г. «Лучшая водка/Best vodka» и Московского международного конкурса спиртов
12	Лидеры Шаги к вершинам качества Интервью с генеральным директором Красноярского Водочного Завода Зинаидой Медведевой
14	Интердрик Андрей Кашкаров. Молчуны из Финляндии
20	Мировой рынок OIV и MOVB – две аббревиатуры одного названия. Об истории, главных задачах OIV и итогах 2018 года рассказывает руководитель отдела экономики и права OIV Татьяна Свиначук
25	Конкурсы и дегустации Итоги XXII международного профессионального конкурса вин и спиртных напитков. Организатор – ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, при поддержке РАН
30	Про вино и про людей Золотая винодельня Болгарии. Интервью с главой болгарского предприятия BURGOZONE Стефаном Мариновым
32	Vinorus Отчет о поездке в Краснодар на XXII выставку «Винорус – 2018»
38	По делу Усадьба Семигорья
42	Красивые, смелые и молодые. Узуновы
44	Опыт соседей Сделано в Азербайджане. Как государство помогает предпринимателям и стимулирует развитие экспорта
46	Живопись Художник ИД «Гражданин» Юрий Григорьев представляет свои работы
48	Имена Сергей Васильев

ГОЛИЦЫНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ руссийских — VIN —

**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 виноделов и начинающих любителей вина.

Голицынский Фестиваль – осязаемый вклад в развитие винной культуры России и этап в становлении российского виноделия.

Всем удачи на «Продэкспо – 2019»! Не вреден север для меня



Интересно, чем порадует на этот раз «Продэкспо»? Деловые контакты на выставках — самое важное, особенно приятно, когда встречаешь старых друзей. В прошлом году нашелся Анатолий Германович Белых. После Великоустюгского ликеро-водочного завода, где он проработал главным инженером 20 лет,

ушел в другой бизнес, но отрасль снова призвала неожиданным звонком, и он согласился возглавить ЛВЗ «Петровский». Новый собственник — Александр Глусь, фирма АлкоВорлд, переоснащает предприятие, а главное — возобновляет традиции. Восстановлено производство «Карельского бальзама» по оригинальной рецептуре Валентины Андриановны Трипецкой, 40 лет отдавшей заводу, налажен выпуск наливов и настоек из натуральной ягоды. Напитки выставляются на конкурсы и получают золотые медали.

...Когда производишь «Карелия», кажется, даже легче дышится. Представляешь озера, первозданную природу, ну, в общем, как в песне, «долго будет Карелия сниться», но я там не была.

На севере ягода особенная. Брусника, клюква, морошка. Да, морошка... Сыктывкарский ЛВЗ сразу вспоминается вкус «Морошки медовой» Татьяны Кухта, а еще смородиновая — попробуешь, никогда не забудешь! Потому что настоящая. Помню, в детстве, в Якутске, пойдешь погулять из нашего Новопортовского поселка, поднимешься на гору, а там — ковер брусники. Мы с подружкой падали на него и ягоду прямо с кустиков прихватывали губами и лакомились. Она крупная, как виноград, но с очень тонкой кожицей, такой брусники нет нигде!

Неудивительно, что издавна пользовались любовью настойки и наливочки из натуральной ягоды, они полезны и дарят положительные эмоции.



Александр Глусь, АлкоВорлд



Taste

MOSCOW

ЛУЖНИКИ | 27-30 июня 2019

#tastemoscw

Taste Moscow – международный фестиваль лучших ресторанов и высокого стиля жизни!

Подробности на: www.tastefestival.ru

facebook.com/TasteMoscow

instagram.com/tastemoscw

Реклама

Народ правду знает...



Рисунок Александра Галаганова

...Со стороны это было похоже на фундаментальную подготовку к большому застолью. Длинный стол, накрытый белой скатертью. Его, если можно так выразиться, украшает целая батарея поллитровок, а закуски почти никакой, так, сыр, белый хлеб, сухарики, масло. Двенадцать решительного вида мужчин, готовых в любую минуту ринуться в неравный бой с этим капитальным алкогольным беспределом... И только одно обстоятельство ставило в тупик. Это сами бутылки — они тщательно, до полной неузнаваемости были задрапированы блестящей фольгой. И по всей улице Правды, где располагались редакции главных газет, шел шумок: Кривомазов созвал по одному (представьте, только по одному!) представителю на какую-то загадочную пьянку. Это была наша первая дегустация.

Сегодня журнал «Русская водка» уверенно продолжает традицию, заложенную ушедшим от нас Николаем Кривомазовым — нашим коллегой и другом. А мы продолжаем собираться вместе накануне «Продэкспо» и дегустируем изделия водочных предприятий. Традиции около двух десятков лет. Мы — это журналисты, представляющие основные столичные издания, в том числе радио, телевидение, интернет-ресурсы.

Кривомазов был большим патриотом русской водки. Понимаю, что слова эти звучат довольно двусмысленно, поэтому сразу хочу расставить все точки над i — Коля практически не пил, и если делал это, то чисто символически и только в интересах дела, когда возникал спор, какая водка лучше. Он выпускал изумительную газету «Чарка», а потом солидный, гляцевый и, я бы сказал, изысканный журнал «Русская водка», который вопреки конъюнктуре продолжает радовать свою пусть и небольшую, дружную, читательскую аудиторию.

Собственно, я отвлекся. Давайте вернемся за стол и попробуем понять, что там у нас происходит. А происходит то, что, казалось бы, и должно происходить — нам налива-

ют, и мы пьем. Но как-то странно это делаем, не по-русски. Вместо того чтобы опрокидывать стопку, мы пробавляемся небольшой порцией знаменитого на весь мир национального напитка. Причем делаем это вслепую. Бутылки, как я уже говорил, укутаны фольгой, пронумерованы и нам неизвестно, продукцию какого завода мы пробуем. Именно пробуем — потому что мы не пьем, а дегустируем. Надо сказать, мы ответственно относимся к этому делу. Стоит тишина, нам запрещают переговариваться, но разрешают менять свои оценки до подсчета баллов (вдруг следующий образец окажется лучше предыдущего). Перед каждым из нас лежит дегустационный листок, куда мы выставляем свои оценки. Чтобы в результате дегустации мы не опьянели, организаторы — братья Зайцевы, компания «Столичный стиль», выделяют не больше двадцати образцов, заслуживших «золото» на профессиональном конкурсе.

А потом за дело берется наш постоянный «счетовод» Дима Желобков, «Радио России». Он-то и высчитывает лучшее из представленного и опробованного. Не знаю, насколько объективны наши непрофессиональные оценки, но, по словам главного редактора журнала Людмилы Кривомазовой, заводчики прислушиваются к нашим выводам, которые, как правило, совпадают с мнением профессиональных дегустаторов. Как любил говорить Николай Кривомазов, народ правду знает. Ну а народ, то есть мы, после дегустации приступает к застолью, где можно произносить тосты. Первым делом пьем поминальную стопку за Николая Кривомазова.

Уносим с собой по уже початой бутылке водки, кому какая больше понравилась или какая осталась. Это для нас редкость — на каждой из бутылочек этикетка с названием, которое редко встретишь в столичном магазине. Что вызывает сожаление. Впрочем, это уже совсем другая тема...

Станислав Оганян

В первом ряду, слева направо: **Николай Петров**, обозреватель журнала «Стандарты и качество», **Людмила Кривомазова**, главный редактор журнала «Русская водка», **Андрей Бакашев**, продюсер Первого канала ТВ, **Кипрас Мажейка**, журналист-международник, профессор Академии медиаиндустрии, **Вадим Окулов**, зам. главного редактора журнала «Азия и Африка сегодня», главный редактор газеты «Русский инвалид»; во втором ряду, слева направо: **Станислав Оганян**, журнал «Отдых в России», **Валерий Хайрюзов**, первый заместитель председателя правления Иркутского землячества, писатель, **Галина Миронова**, исполнительный директор Иркутского землячества «Байкал», **Анатолий Строев**, президент Международного клуба соборов «Комсомольской правды», **Леонид Арих**, главный редактор еженедельника «Новый вторник», **Дмитрий Желобков**, ведущий программ «Радио России»



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ВИНА



Винный погреб мечты у Вас дома!



Полный модельный ряд винных шкафов POZIS представлен на официальном сайте www.pozis.ru

**УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ,
ЖДЕМ ВАС НА ВЫСТАВКЕ ПРОДЭКСПО-2019**

СТЕНД 21F50 павильон 2 зал 1



Категорийный менеджер
Тел.: +7 (927) 498-88-19
+7 (84371) 2-24-31
E-mail: wine@pozis.ru



Органолептический метод анализа в контроле качества спиртных напитков

Выпуск безопасной продукции высокого качества с улучшенными органолептическими показателями — главная задача, стоящая перед производителями алкогольной продукции.

Спиртные напитки имеют сложный химический состав, включающий как органические, так и неорганические компоненты. Каждый индивидуальный компонент имеет характерные оттенки вкуса и аромата, совместное присутствие органических и неорганических компонентов в определенных концентрациях часто формирует посторонние тона, изменяет органолептические признаки образцов спиртных напитков или их характер. Практически идентичные по хроматографическим данным образцы спирта могут отличаться по органолептическим показателям. Сортировки, приготовленные из одного и того же образца спирта, но с использованием воды с различным ионным составом, также могут отличаться по органолептическим показателям.

Органолептические показатели спиртных напитков оцениваются комиссией высококвалифицированных экспертов-дегустаторов в соответствии с ГОСТ 33817–2016 «Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа». Эксперты-дегустаторы оценивают такие показатели, как внешний вид, запах (аромат), вкус, присутствие посторонних тонов, обусловленных наличием нежелательных примесей. Метод определения внешнего вида основан на визуальном определении прозрачности содержимого дегустационного бокала, метод определения запаха (аромата) — на обонятельных ощущениях дегустатора, возбуждаемых летучими веществами, содержащимися в анализируемом продукте, метод определения вкуса — на вкусовых ощущениях, вызываемых растворимыми компонентами, находящимися в анализируемом продукте. Порог вкусовых ощущений многих примесей очень низок, поэтому инструментальные методы не всегда позволяют выявить причины ухудшения дегустационных свойств спиртных напитков. Иногда органолептическая экспертная оценка является

единственным возможным способом, позволяющим отличить высококачественную продукцию от фальсифицированной.

В связи с расширением ассортимента, изменением потребительских предпочтений, другими объективными и субъективными причинами появляется необходимость включать в рецептуру изделий различные ингредиенты, обуславливающие определенные потребительские свойства напитков: вкус, аромат, энергетическую ценность.

Требования к безопасности спиртных напитков едины на территории Таможенного союза и изложены в Техническом регламенте ТР ТС 021/11 «О безопасности пищевой продукции». Общие требования к качеству водок и водок особых приведены в ГОСТ 12712–2013 «Водки и водки особые. Общие технические условия».

Водка — спиртной напиток, который производится на основе ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и исправленной воды, крепостью от 37,5% до 56,0%, представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор с мягким присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом. Водка особая — водка крепостью от 37,5% до 45% с подчеркнuto специфическим ароматом и (или) вкусом, получаемым за счет внесения ароматических компонентов.

В состав водок могут входить различные ингредиенты, в том числе сахарный сироп, глюкоза, продукты пчеловодства, органические кислоты, углеводные модули, комплексные пищевые добавки и др. Для смягчения вкуса и снижения жгучести целесообразно использовать спиртованные настои растительного сырья, для получения характерного аромата водок особых — ароматные спирты пряно-ароматического сырья и натуральные ароматизаторы.

Предприятия, самостоятельно разрабатывающие рецептуру спиртных напитков, могут использовать новые виды ингредиентов, официально разрешенных для использования в пищевой промышленности, но для

которых не приведены токсикологические исследования на предмет их безопасности в сочетании с этиловым спиртом. Таким образом, в рецептуре стали применяться различные ингредиенты, относящиеся к категории лекарственных средств или входящие в состав биологически-активных добавок к пище.

В институте проводятся исследования влияния новых пищевых добавок на качество и безопасность водок и водок особых, в том числе их влияния на физико-химические и органолептические показатели, макро- и микроэлементный состав, токсические эффекты этилового спирта, стабильность при хранении.

В связи с этим органолептический метод анализа является одним из объективных и важных методов в контроле качества спиртных напитков.

Д. т. н. **Абрамова И. М.**, к. т. н. **Медриш М. Э.**, к. т. н. **Головачева Н. Е.**, к. т. н. **Савельева В. Б.**, к. т. н. **Морозова С. С.**, ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ — филиал «Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи»

При поддержке
Министерства сельского
хозяйства РФ

2-й ежегодный форум и выставка
САДЫ РОССИИ
ИНВЕСТИЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИИ
22-23 мая 2019, Москва
gardensforum.ru

САМОЕ ИНТЕРЕСНОЕ В ПРОГРАММЕ:

ДЕБАТЫ ЛИДЕРОВ:
Правительство, инвесторы, инициаторы, агрохолдинги, садоводческие и винодельческие компании. Финансирование и инвестиционный климат

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ 60+ КРУПНЕЙШИХ ИНВЕСТИЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ
садоводства и виноградарства со сроком реализации 2020-2025 гг. со всех регионов России

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА ТЕХНОЛОГИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ от мировых лидеров из Голландии, Израиля, Южной Кореи, Испании, Польши, Франции и других стран

ПО ВОПРОСАМ УЧАСТИЯ В ФОРУМЕ:

Ольга Жогал
Продюсер проекта
+7 499 505 1 505 (Москва)
OZhogal@vostockcapital.com

Золотой спонсор:

Серебряный спонсор:

Бронзовый спонсор:

ДОКЛАДЧИКИ И ПОЧЕТНЫЕ ГОСТИ 2018:

Бруно Мармэ
генеральный директор,
Агроном-Сад

Замир Балкизов
генеральный директор,
Сад-Гигант Ингушетия

Александр Продан
председатель,
СССПК Малиновы Дон

Александр Лукьянченко
генеральный директор,
Ягоды Черноземья

Ждем вас на втором ежегодном форуме «Сады России». www.gardensforum.ru

ИТОГИ

Международного дегустационного конкурса

«Лучшая водка /Best vodka 2018»

и Московского международного конкурса спиртов

«ЛУЧШАЯ ВОДКА/BEST VODKA 2018»

ОТКРЫТИЕ ГОДА

водка «Русское серебро»
настойка горькая «Три старика перцовая»
СОРДИС
водка «Онежская мягкая»
АлкоВорлд.

СУПЕРПРЕМИАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ

ГРАН-ПРИ
водка «Ярич»,
Красноярский Водочный Завод
ЗОЛОТО
водка «РУССКИЙ ШИК LUXURY»
Сибирская Водочная Компания
водка «Чистая Проба»
СП AFSAR Company LTD
водка «ГОЛДЕН РИНГ (GOLDEN RING)»
Московский завод «Кристалл»
водка «GOLD UZBEKISTAN – ЗОЛОТОЙ УЗБЕКИСТАН»
СП AFSAR Company LTD.

ПРЕМИАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ

ЗОЛОТО
водка «Командор Резанов люкс»
Красноярский Водочный Завод
водка «МЕДВЕДЬ»
ИнвестПартнер
водка «Сверкающий Иней Оушен»
водка «Сверкающий Иней Арктики»
ЛВЗ Саранский
водка «РУССКОЕ СЕРЕБРО»
СОРДИС
водка «Русская Эскадра Лимитированная серия Десант»
СТАНДАРТЪ
водка «Радамір»
водка «Легенда Беларуси Люкс»
Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»
водка «ЗОЛОТАЯ РОЖЬ» классическая
Усовские винно-коньячные подвалы
водка ROMANOV
ПОСТНОФФ и КО
водка Alpha line Classic
Климовичский ликеро-водочный завод
«GASTRO VODKA Питкая»
МИНСК КРИСТАЛЛ

СУБПРЕМИАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ

ЗОЛОТО
водка «СОРДИС ПЛАТИНА»
СОРДИС

водка «Сибирские росы»
Красноярский Водочный Завод
водка «Финноугория»
водка «Сыктывкарская Люкс»
Сыктывкарский ликеро-водочный завод
водка «ГРАДУС ПРЕМИУМ (GRADUS PREMIUM)»
водка «ПЕРМСКИЙ КРАЙ»
ПЕРМАЛКО
водка «Радамир. Вольная»
Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»
водка «Белый ключ»
АлкоВорлд
водка «Платинум»
Родник и К
водка «Радамир. Отважная»
Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»
водка «ЗЕРНО»
ТОО «ГЕОМ»

СРЕДНЕЦЕНОВОЙ СЕГМЕНТ

ГРАН-ПРИ
водка «ТРИ РЕКИ ЗОЛОТАЯ», **СОРДИС**
ЗОЛОТО
водка «Просторы России classic»
водка «Честная»
водка «Национальный презент Альфа»
водка «Сталковская Альфа»
БАШСПИРТ
водка «Полярный Урал»
Сыктывкарский ликеро-водочный завод
водка «Форштадт»
ООО «Степные просторы»
водка «Серебреник»
водка Pure Nature Mild
СТАНДАРТЪ
водка «Флагман»
Премиум Спиритс
водка «РУССКИЙ РЕЗЕРВ МЯГКАЯ»
ПЕРМАЛКО
водка «СТАРОПОЛЬСКА НА АНТОНОВКЕ (STAROPOLSKA na Antonovke)»
Валуйский ЛВЗ
водка «Ессендуки»
Винно-коньячный завод «Русский»
водка «Бресть-Литовскъ. Классический рецепт»
водка «Бресть-Литовскъ. Думский рецепт»
Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»
водка «Суханов. Морошковая»
Сыктывкарский ликеро-водочный завод
водка «СТАРЛЕЙ»
ИнвестПартнер

водка «Корела»
АлкоВорлд
водка «Два Буслы» верный
МИНСК КРИСТАЛЛ

НАРОДНЫЙ СЕГМЕНТ

ЗОЛОТО
водка «УЕЗДНАЯ»
Костромской ликеро-водочный завод
водка «Енисей Батюшка люкс»
Красноярский Водочный Завод
водка «БЕЛЫЙ ЛЕС КЛАССИЧЕСКАЯ»
ИнвестПартнер
водка «Родные озёра»
Арсенал вин
водка «Северная земля»
СТАНДАРТЪ
водка «Налибоки. Крыничная»
Минский завод виноградных вин
водка «1858. Мануфактурная»
Климовичский ликеро-водочный завод

ВОДКА ОСОБАЯ

ЗОЛОТО
«РУССКИЙ ШИК ROYAL»
Сибирская Водочная Компания
«Ярич эксклюзив»
Красноярский Водочный Завод
«GASTRO VODKA пикантная»
МИНСК КРИСТАЛЛ
«Серебряная прохлада»
Родник и К

МОСКОВСКИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС СПИРТОВ 2018

СПИРТ ЛЮКС

ГРАН-ПРИ
Брестский ЛВЗ «Белалко» филиал Ивацевичский спиртзавод
ЗОЛОТО
Аминосиб
Уржумский спиртоводочный завод
Талвис
Агат-Алко
Чистый исток 1872
Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»
КРИСТАЛЛ-СПИРТ
Бобруйский завод биотехнологий
Брестский ЛВЗ «Белалко» филиал Бродницкий спиртзавод
Агат-Алко» филиал Анненковский спиртзавод
СЕРЕБРО
Александровский спиртзавод №14
Спиртзавод Оренбургский
Центр-Продукт
ИТАР
Российская Слава

Дегустационная комиссия: председатель Ирина Абрамова, д.т.н, секретарь Марина Медриш, зав. испытательной лабораторией технохимического контроля и арбитражных методов анализа ВНИИПБТ, к.т.н., Антонина Шарыкина, зав. отделом стандартизации, сертификации и метрологии ВНИИПБТ, к.т.н., Татьяна Тананайко, доцент кафедры «Биотехнология и биоэкология» Белорусского государственного технологического университета, к.т.н., Айжамал Каюпова, зам. председателя технического комитета 79 по алкогольной отрасли Республики Казахстан, Виктор Аксенов, председатель экспертно-дегустационной комиссии «РОСТЕСТ-Москва»
Организаторы конкурса: агентство «МАКРО ИВЕНТ» и ВНИИПБТ — филиал «Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи»

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ, ПОЛУЧЕННЫЕ ПУТЕМ ДИСТИЛЛЯЦИИ

Золотая медаль присуждена напитку спиртному крепкому «СамОгонь», **МИНСК КРИСТАЛЛ**

НАСТОЙКИ, АПЕРИТИВЫ, ЛИКЕРЫ, БАЛЬЗАМЫ

ГРАН-ПРИ
Настойка сладкая «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА НА КОНЬЯКЕ»
Настойка сладкая «СОРДИС ВИШНЯ НА КОНЬЯКЕ»
ООО «СОРДИС»
ЗОЛОТО
Настойка горькая «Пера-Богатырь»
Настойка горькая «Манарага»
Настойка горькая «С хреном»
Настойка сладкая «Рябина черноплодная»
Настойка сладкая «Брусница»
Настойка сладкая «Смородиновый цвет»
Сыктывкарский ликеро-водочный завод
Настойка горькая «ТРИ СТАРИКА КЕДРОВАЯ»
Настойка горькая «ТРИ СТАРИКА ПЕРЦОВАЯ»
СОРДИС
Настойка горькая «Белавежски волат»
Настойка горькая «Царская Поляна с перцем»
Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»
Ликёр «Крымочелла Лимон»
Винодельческая компания Изюмовъ
Аперитив Viva Bianco
ФАПК «Якутия»
«Карельский бальзам»
АлкоВорлд
«ПАРНЕ»
Чебоксарский ликеро-водочный завод



В 2018 году Красноярский Водочный Завод отметил 115-летний юбилей. Год для предприятия был успешным — он принес заслуженное признание экспертного сообщества.

На дегустационном конкурсе «Продэкспо — 2018» были представлены три торговые марки: «Ярич», «Ярич эксклюзив» и «Сибирские Росы», и каждый заявленный продукт принес высокие награды.

На международном конкурсе «Лучшая водка/BestVodka — 2018» высшей наградой — Гран-при в суперпремиальном сегменте отмечена торговая марка «Ярич». Во всех номинациях продукция завода завоевала золотые медали: водка «Сибирские росы», «Командор Резанов Люкс», «Ярич эксклюзив», «Енисей Батюшка Люкс».

На международном конкурсе вин и крепких алкогольных напитков «Ялта. Золотой грифон — 2018» золотыми медалями и дипломами были награждены марки «Ярич» и «Енисей Батюшка люкс».

На московской агропромышленной всероссийской выставке «Золотая осень» торговые марки «Озёра Сибири Озеро «Виви» и «Утиная охота» получили «золото».

О проектах компании 2018 года и основных принципах работы рассказывает генеральный директор Зинаида Медведева.

— Зинаида Ивановна, в названиях вашей продукции ярко выражены сибирский колорит и исторические факты. Как создается бренд?

— Создание бренда — от идеи до воплощения — творческий процесс, основанный на уверенности, что благодаря технологическому уровню завода и мастерству людей будет выпущена продукция высоких потребительских качеств.

Успешными стали проекты 2018 года «Озёра Сибири Озеро «Виви», «Сибирские росы», «Утиная охота» и «Утиная охота на зорьке».

Не думаю, что многим за пределами региона знакомо название «Виви», это уникальное по чистоте озеро в Эвенкии, которое является географическим центром России. Оригинальный дизайн бутылки, этикетка с контурами Красноярского края и геолокацией озера создали законченный образ чистейшего продукта, который высоко оценили эксперты и потребители.

На заводе постоянно идет работа над совершенствованием вкусовых качеств. Например, «Ярич эксклюзив» — водка особая, приготовленная с добавлением ароматного спирта какао тертого. При создании каждого напитка мы находим ту изюминку, которая будет выгодно отличать его. Очень популярна в народе водка «Енисей Батюшка люкс», заслужившая полное доверие и высокий спрос у потребителей. В ее составе гармонично сочетается настой спиртованный кедрового ореха и березовых почек.

— На столичных выставках ваша продукция привлекает профессионалов рынка и посетителей лаконичностью идеи. Бренд «Ярич» соединяет воедино характер древнего сибирского народа и крепость русского национального напитка. «Командор Резанов люкс» создан в память о дипломате и путешественнике Николае Петровиче Резанове. Для человека, который покупает

ваш продукт, важен образ. И водка должна быть вкусной. Как вы этого добиваетесь?

— Опыт, накопленный поколениями, убеждает нас в правильности подхода к производству продукции, следуя классическим русским традициям — только из натурального сырья (пряностей, натуральных трав меда, плодов и орехов), мягкой енисейской воды, проходящей дополнительную очистку, использование высококачественного зернового спирта. Строгий контроль качества на всех этапах производства — один из основных принципов нашей работы. Соблюдение технологии производства позволяет производить уникальный по своей чистоте продукт, который получил заслуженный авторитет как на территории России, так и за рубежом.

— Как в условиях жесткой конкуренции удерживать позиции на рынке?

— Прежде всего необходима ритмичная работа, грамотная организация производства и сбыта, дальновидная маркетинговая политика и, конечно, модернизация оборудования и внедрение прогрессивных технологий.

Современные требования к качеству продукции повышаются. В ноябре 2018 года Красноярским Водочным Заводом введена система помарочного учета на четырех производственных линиях в соответствии требованиям федерального законодательства. Для обеспечения безопасности продукции строго соблюдается система менеджмента качества, основанная на принципах ХАССП. Сегодня ни одно предприятие пищевой промышленности не может работать без анализа рисков и систематического контроля сырья, хранения и реализации продукции.

Высокое качество нашей продукции подтверждено на государственном уровне: Красноярский Водочный Завод первым среди предприятий края прошел сертификацию продукции в Национальной системе сертификации.

Разумеется, без квалифицированной команды невозможно добиться высоких результатов. У нас трудятся специалисты высокого класса, как правило, с многолетним опытом. Сотрудники завода гордятся, что работают на лучшем предприятии отрасли, а продукция, которую они делают с большой ответственностью, пользуется уважением потребителей.

— В каких регионах представлена продукция завода?

— Система дистрибуции работает эффективно. География поставок охватывает значительную долю страны — Красноярский край, Хакасию, Бурятию, Республику Саха, Иркутскую, Ленинградскую области, регионы Дальневосточного федерального округа.

В 2018 году было реализовано 962 тыс. декалитров на территории РФ, в странах ближнего и дальнего зарубежья. Одним из приоритетных направлений развития являются экспортные поставки, за прошедший год открыты поставки в КИТАЙ. Постоянное расширение ассортиментного портфеля обеспечивает присутствие продукции завода во всех ценовых сегментах. Более 130 ассортиментных позиций разливается в емкости разных объемов, от 0,1 до 1,0 литра, идет постоянная работа над созданием новых марок. Ассортимент значительно расширился и за счет развития такого направления, как контрактный розлив: согласно деловым договоренностям, на производственных мощностях завода осуществляется выпуск продукции известных российских торговых марок. Красноярский Водочный Завод зарекомендовал себя как ответственный производитель, поэтому крупные торговые сети размещают у нас производство собственных торговых марок. Очень эффективно складывается сотрудничество с ключевыми партнерами ритейла по продажам нашей продукции «Командор», «Аллея», «Красный Яр», «Напильник», «Слата».

— Ваша компания активно участвует в отраслевых и международных состязаниях в Москве. Какие значимые конкурсы проходят в Красноярске?

— В Красноярском крае 20 лет проводится региональный этап всероссийского конкурса «100 лучших товаров России». В декабре 2018 года его победителями стали торговые марки «Сибирские росы», «Озёра Сибири Озеро «Виви», «Утиная охота» и «Утиная охота на зорьке». Особенностью конкурса является оценка не только качества товара, но и процессов управления качеством, то есть оценена не только продукция, но системность и стабильность работы завода. Эта очередная победа команды показала, что мы сделали новый шаг к вершинам безупречного качества.



Молчуны из Финляндии

Наши северные соседи и потенциальные партнеры активно изучают возможности русского алкогольного рынка. На «Продэкспо» мы встречаем знакомые марки: «Лапландия», «Коскенкорва», приезжала финская фирма SHAMAN SPIRITS. В «Русской водке» были публикации о том, как финны не развалили свою отрасль и даже сохранили рецептуру традиционной русской водки. В принципе ЕГАИС (Единая государственная автоматизированная информационная система учета объема производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции), которую мы внедрились, — это финский опыт. Если вам нужно успешно провести переговоры с финнами, почитайте о наблюдениях и советах автора книги «Обыкновенное финское чудо» (М. Солон-Пресс, 2016) писателя Андрея Кашкарова.

Дело больше, чем тысяча слов

Где-то в глубинах национального характера каждого финна живет медведь. Не страшный косматый бурый камчатский медведь, а погруженное в постоянную спячку существо, будь вокруг суровая зима или летний зной. И даже это отражается на стиле и выборе алкоголя. На рождество да в семейном кругу тут пьют глинтвейн, иногда глог с «усиленной формулой», скрытая энергия которой способна быстро вывести на орбиту финский космический корабль. Строго говоря, наши соседи любят крепкие напитки и никогда об этом не жалеют.

В управленческой модели, которая является проекцией системообразующей политической, преобладает чувство умеренности и национальная гордость за фактически созданное государство благоденствия и безопасности. Это имеет смысл учитывать при партнерских переговорах. Финны довольно часто устраивают различные совещания и семинары в подходящих условиях, в дороге, на борту парома Хельсинки-Петербург. Эти мероприятия включают в себя осмотр достопримечательностей и обильные застолья, где преобладает не закуска, а разнообразная выпивка. За все это море удовольствий платит работодатель, который таким образом заслуженно вознаграждает своих профессиональных сотрудников за прилежный труд. Приезжая на выставки алкогольного бизнеса в Россию, финны не сильно отклоняются от традиционного и ненаказуемого стиля.

Еще одно интересное могу добавить к сему краткому обзору, а именно: организацию трудовых отношений на финских алкопроизводствах.

Разумеется, есть компании большие и маленькие. Но, как мне удалось заметить, малое в Финляндии — это проекция большого. Конвейерные линии на производстве алкогольной продукции существуют, но сам подход к трудовым отношениям может

показаться любопытным для наших коллег. Рабочие и технологи в рамках одного большого производства группируются в бригады полного цикла, сопровождающие производственный процесс от начала и до конца. Смысл этого очевиден. Там, где коллективы небольшие по численности, и объем производства умеренный, служащие могут приобретать опыт смежных профессий, расширяют свои практические возможности и навыки. Работая в бригаде, специалист соотносит себя с результатом своего труда, самая большая награда за которой — отзывы клиентов. Повышается ответственность, производительность труда, качество продукции. Все взаимосвязано. Они не просто «отбывают номер» на производстве, а делают водку «для себя». Сделанное как для себя ценится и другими. Имеется ощущение удовлетворенности своей работой на всех производственных позициях и следом чувство удовольствия от самого процесса создания качественного продукта. Причем такой подход на производстве водки с маркой «Коскенкорва» замечен от руководства до рабочего. В российских реалиях я не возьмусь давать оценку производству вина и водки — пусть это делают специалисты. Скажу только, что подобное финское качество у нас, на мой взгляд, возможно только в небольших фирмах, где, к примеру, творят настоящие авторские вина.

Как переговорщики финны хороши и своеобразны. Они предпочитают молчать почти так же, как рязанский мужик, добивающийся от вас же «первого слова», дабы не продешевить. Почуввав заинтересованность в их продукции, они могут снова молчать, но уже по другой причине. Чтобы не выдать нечаянную радость от возможных партнерских перспектив. Финну не надо знать о новейшей марке вашего авто, он к богатству почти равнодушен, поскольку считается, что любой победитель в конце

концов оказывается проигравшим. Моим согражданам уместно учитывать, что финну главное ехать, а нам еще и шашечки подавай. Если хотите изучить его ментальность, не номинально интересуйтесь культурой и традициями страны, прежде чем пойти на переговоры. Уже одно только знание о национальном эпосе «Калевала», его главных героях и авторе даст вам 10 очков вперед. Узнать финна несложно. Покажите ему, что искренне интересуетесь историей «маршальской стопки Маннергейма» (Marskin Ryyppu — марскин рююппю — рус.) и составом его любимого напитка, состоящего из 0,5 литра водки «Райямьяки», смешанной с двумя сантимилиграммами сухого французского вермута и одним сантимилиграммом джина, поговорите о саунах, и станете для финского партнера клиентом номер один.

Финский партнер своеобразно подходит к переговорному процессу (разумеется, мы сейчас говорим о типичных условиях). Финн никогда не будет попусту сотрясать воздух. На этот счет он с молоком матери запомнил национальную поговорку: Enemmän kuin tuhat sanaa (дело больше, чем тысяча слов) и... Siperia opettaa («Сибирь научит»). Его высокоразвитое чувство умеренности заставляет считать достаточным достижение того момента в переговорах, когда довольно четко очерчены контуры оптимального решения и сотрудничества. После этого всякое обсуждение «по-фински» прекращается, разговор может перейти на второстепенные детали или вовсе выйти из темы. Но это значит только то, что дальнейший разговор для партнера-финна представляется уже лишь формальностью, когда главное определено. Русского это может смутить по незнанию. Финн же умеет определить в переговорах точку достаточности, по-нашему «момент истины», и уже на этом основании считать, что дело сдела-



Андрей Кашкаров

но. Он не проговаривает, но думает с пафосом и интенцией национальной поговорки «Куда бы ты ни шел, не возвращайся домой с пустыми руками», предполагая, «что бы ты ни делал, всегда добивайся результата». Формальное закрепление договоренностей уже только дело техники. Также они зарекомендовали себя и в переговорах по культурному сотрудничеству, которые мы проводим с финнами с 2012 года на ежегодных форумах. Поэтому в разных странах, включая Россию, договор рассматривается, как вертикальный метод удовлетворения горизонтальных потребностей, а в Финляндии — только аперитив.

Удачи на переговорах!

Финны пьют много кофе

Нередко можно услышать, что финны страдают чрезмерным пристрастием к алкоголю. Столь смелое обобщение основывается на некоторых наблюдениях. К примеру, когда финн громко восхваляет Бахуса и руками держится за опору уличного освещения. Такого рода свидетельства национальной склонности к возлиянию будут легко опровергнуты статистикой, согласно которой финны потребляют меньше пива, вина и крепких алкогольных напитков, чем среднестатистический гражданин любой из стран Европейского союза. Странно, не правда ли? Сколько алкоголя потребляет на самом деле типичный финн, выяснить непросто. Предложения умудренных опытом авторов познавательных книжек по домашнему производству не проходят редакционные советы и в принципе не приветствуются, однако финские авторы уже давно овладели эзоповым языком. В текстах художественной литературы умудряются не только вставлять рекламу какого-либо производителя, но и учить винному промыслу на манер «сделай сам». Из таких-то книг финны и вычленили основные технологии винокуренения. Довольно известный мой знакомый Антти из Киурувеси преуспел в этом деле. Он берет четыре бутылки сухого красного вина, прибывшего из Бразилии или Чили, вливает к ним чистый спирт, добавляет лимонную и апельсиновую цедру, сахар, корицу, гвоздику, изюм и даже курагу с миндалем, выключает освещение и... поджигает. Затем поглощает внутрь сам

и дает дегустировать другим. Я пробовал. Русская жженка пьется совсем иначе.

К сожалению, о качественном составе вина российского производства в географическом центре Финляндии почти никто не знает. Рядом с границей — другое дело. Но приграничный регион в этой стране давно считается «полурусским». Возможно, дело в ближайшие годы улучшится; я на это zelo надеюсь, и традиционные ярмарки вроде «Продэкспо» в помощь. Осталось только сделать так, чтобы русское виноделие и виноградарство получили широкую известность в Суоми до самой Лапландии. А для этого как минимум нужна информация, нужно ездить друг к другу в гости, проводить совместные мероприятия. Право, это много лучше, чем высидеть за заборами и изредка поглядывать поверх.

Финны, кстати сказать, довольно любопытны в отношении напитков из России, и странно, что мы, а также и те, кому положено об этом думать по должностной инструкции, не используем этого интереса. Запертые в относительно жесткие рамки ограничений национальной антиалкогольной политики, финны занимаются самостоятельностью — делают из ягод настойки прекрасного, доложу вам, качества. И систематически просят у меня привезти из России... сухого красного вина. Не столового чилийского, а именно таманского или экспортного грузинского. Пусть проанализируют этот факт мои коллеги в России. Впрочем, ежели кто-то задастся вопросом, что еще придает моим друзьям-финнам

энергию, то ответ долго искать не придется. Главный энергоноситель — это кофе. Если будет введено эмбарго на импорт кофе в Финляндию, то можно быть уверенным, что жизнь в стране через несколько дней остановится. К примеру, утренний кофе после бурного общения за полночь — единственный здесь побудительный мотив для того, чтобы покинуть уютную постель.

Серьезным препятствием на пути к алкогольному раю в Финляндии является государственная монополия на его продажу; продажа разрешена только в магазинах компании «Алко», да и то в ограниченное время, исключая выходные дни. Власти в своем отеческом убеждении, что таким образом они удерживают граждан Финляндии от порока, строго регулируют розничную торговлю алкогольными напитками крепостью свыше 22 градусов. По российским меркам стоимость бутылки в «Алко» неоправданно высока.

Огромные штрафы и ответственность за управление автомобилем при наличии в крови водителя хотя бы нескольких молекул спирта — еще один сдерживающий фактор в интим-

ных отношениях финнов с водкой и вином. Пиво они пьют почти как воду.

Мой знакомый финн, которому, право, можно верить, поскольку ему почти 60, и он за свою жизнь так и не научился лукавить, рассказывал, что однажды — единственный в жизни раз — лет десять назад его машину остановил мотополицеский для проверки алкоголя в выдыхаемом воздухе, дав подышать в трубочку алкотестера. Полицейскому не понравился стиль вождения гражданина Финляндии. Вейкко за 15 минут до этого съел одну шоколадную конфету с ромом и запил ее кофе. После того как полицейский его обнюхал и подозреваемый подул в алкотестер, его отвезли в лабораторию на экспертизу, примерно за 15 километров от места проверки. Количество алкоголя в конфете, конечно, оказалось смехотворным для плотного мужского тела с весом под центнер, и последующий анализ ничего криминального не показал. Вейкко отпустили, но не так, чтобы совсем уж с миром. Ему пришлось заплатить за экспертизу и штраф за то, что он понапрасну отнял у полиции время.

Радуйтесь мои сограждане — в сравнении познается мир: в любезном нашем отечестве, согласитесь, мы еще не достигли такого градуса накала страстей.

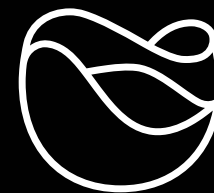
Учитывая вышеизложенное, можно, кажется, заключить, что репутация финнов как народа, склонного к безудержным возлияниям, сильно пьющего, столь же сильно преувеличена. Но мои финские партнеры все-таки не устают меня удивлять: уроки исторических традиций, ментальности и многочисленных реформ в области продажи алкоголя, борьбы за трезвость и добродетель, привели к выработке у граждан полярного отношения к алкоголю. Его употребление считается либо злом, либо добром, следовательно, либо предосудительно, либо вполне естественно и морально ненаказуемо. Середины типичный финн почти не видит. Поэтому нечему удивляться, что одна часть населения страны вообще не употребляет крепкие алкогольные напитки принципиально, тогда как прочие финны, причем наиболее видная и слышимая их часть, придерживаются убеждения, что «раз бутылка открыта, она уже не должна встречаться с крышкой».

Рецепт от мастера

20 мл — сироп спайси
5 мл — сок лимона
25 мл — водка

Шоты в категории коктейлей особенно популярны. Эти миксы готовить совершенно не трудно. Главное подобрать напитки по плотности. Плотность напитков, как правило, зависит от сахара. Более плотные напитки наливают в первую очередь (сиропы, ликеры) сверху напитки с меньшей плотностью. Для удобства отслаивания можно использовать ложку или нож.

Роман Торошин, бармен.



VINVENTIONS

Все виды закупорки для Ваших вин



NOMACORC

PlantCorcs™



SYNTEK

Synthetics



OHLINGER

Natural Corks



Alplast

Screwcaps



VIN TOP

Screwcaps



WINE QUALITY SOLUTIONS

Vinventions Services



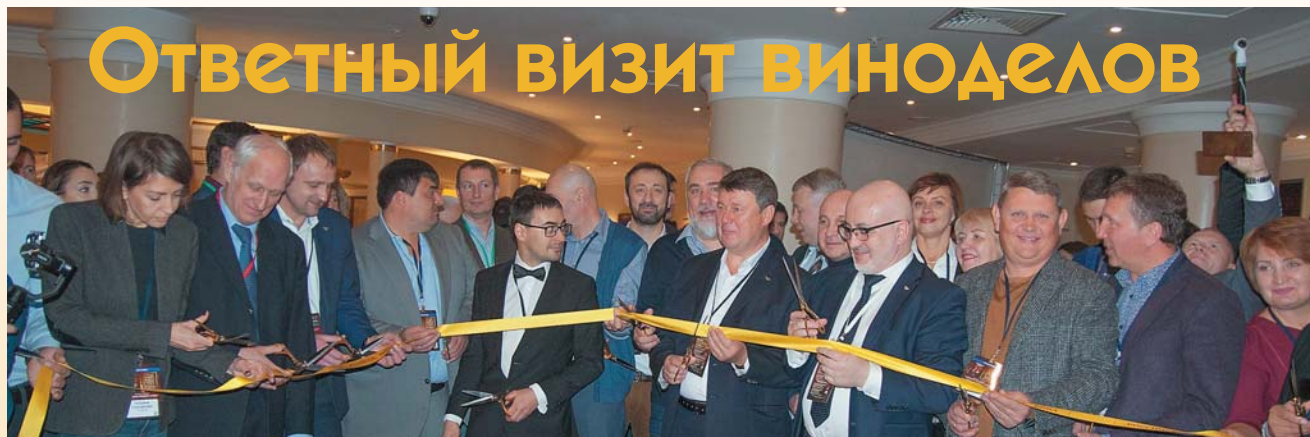
WINE MARKETING SOLUTIONS



WWW.VINVENTIONS.COM/RU

info@ewroff.ru | (+7) 495 258 39 05

ОТВЕТНЫЙ ВИЗИТ ВИНОДЕЛОВ



Накануне Нового года праздновали выход в свет шестого номера авторского гида Артура Саркисяна, главы «Союза сомелье и экспертов России», заслуженного сомелье РФ, эксперта российских и международных дегустационных конкурсов. Компактный справочник о лучших российских винах. И за каждым словом — труд невозможный. Объехать предприятия, отобрать интересные вина из российского винограда, потом купить те же образцы в рознице и оценить их. Сделать справку

о терруаре, продумать, что может составить каждому вину гастропару. Привлечь спонсоров, подготовить сборник к печати, не говоря о массе рутинной работы. Организовать презентацию на том высоком уровне, к которому все привыкли. И все это совершить небольшой командой. Кстати, Саркисян всякий раз подчеркивает, что у него нет товарно-денежных отношений с производителями вин, финансовые партнеры — представители, смежных с виноделием отраслей.

Титаническая работа у главного редактора гида Александра Ставцева, разделившего с Артуром подвижничество. Но все трудозатраты окупаются общением с виноделами, «это самое прекрасное для меня в работе над гидом», — говорит Саркисян. Ключевые слова. Нам открывают не абстрактную винную страну. Главная заслуга в том, что с 2013 года и по сей день идет открытие новых имен. Не может хорошее вино делать неинтерес-

ный, неумелый, плохой человек. Все, кто приезжают в этот день в Москву к Саркисяну с ответным визитом, — сумасшедше преданы виноделию. Они и построят винную страну.

Эксперт Саркисян оценивает вина по 100-балльной шкале. Ежегодно проходной балл на заветные страницы повышается. Для сравнения: первый гид российских вин 2013 года включал преодолевших 75-балльный порог, в 2016 году планка была поднята до 82, а в сборник 2019 года прошли вина, получившие не ниже 84 баллов. Растет количество предприятий, демонстрирующих высокое качество продукции в гидах: 2013 год — 13 виноделов, 2016-й — 32, 2019-й — 40.

Гранд-салон «Открытие винной страны» стал традицией. Приехал весь цвет виноделия из Краснодарского края, Крыма, Кавказа, представлено более 350 российских вин и бренди.

Это не только праздник, но и учеба, день серьезного погружения в мир вина.

Мастер-классы шли с утра до вечера. Вот некоторые темы: «Белая Россия». В поисках терруара, ведущая — Аврора Жёди, энолог Института энологии Шампани; «Стиль вина» раскрывал Стефано Альбриджи, владелец компании Albrigi, правила винодела преподавал удивительный Константин Дзитоев из Северной Осетии. Огромный интерес вызвала у профессионалов встреча с Мариной Бюрнье «Красностоп Золотовский». Швейцарский подход». Потомственный винодел Рено Бюрнье с женой Мариной основали в 2001 году между Анапой и Новороссийском винодельческое хозяйство «Дом Бюрнье». Они выступают против распространившейся в мире тенденции делать молодые вина. Это все равно что продавать незрелые бананы, шутят их друзья-единомышленники.

«Мы используем только традиционные методы производства и настаиваем, что вино должно быть выдержанным.

«Дом Бюрнье» работает с европейскими сортами, но особое внимание уделяет Красностопу Золотовскому: воссоздает его «генеалогическое древо», глубоко и дотошно изучает историю, наблюдает за винами.

Дойти до сути — в этом, как сказала Марина, и состоит швейцарский подход. Вино из Красностопа раскрывает уникальность терруара Черноморского побережья Кавказа и является национальным наследием России. В программе гида прошлых лет была вертикальная дегустация винодельни «Ведерниковъ», которую вел самоотверженный винодел и виноградарь Валерий Тройчук, немало сил отдавший знаменитому сейчас сорту.

Время идет, на наших встречах появляются новые приметы: если рядом с Олегом Репиным, Сергеем Бескоровайным или другими вы видите немного смущенных и очень молодых людей, не исключено, что перед вами будущие великие виноделы — их дети.



Энолог «Массандры» Елена Батрак счастлива: результаты по баллам Саркисяна у вин «Мускат белый Красного камня», «Мускат черный Массандра» и «Лакрима Кристи» равнозначны «золоту», «Малага Массандра» — Гран-при



Марина Бюрнье провела вертикальную дегустацию вина из российского сорта винограда Красностоп Золотовский



Валерий Захарин: «Артур Саркисян оказал значительное влияние на развитие винной культуры и продвижение российского виноделия»



Агроном и энолог Олег Репин, Крым. Его авторское вино Oleg Repin уникально



Автор гида Артур Саркисян и Елена Батрак



Главный редактор гида Александр Ставцев с женой Марианной



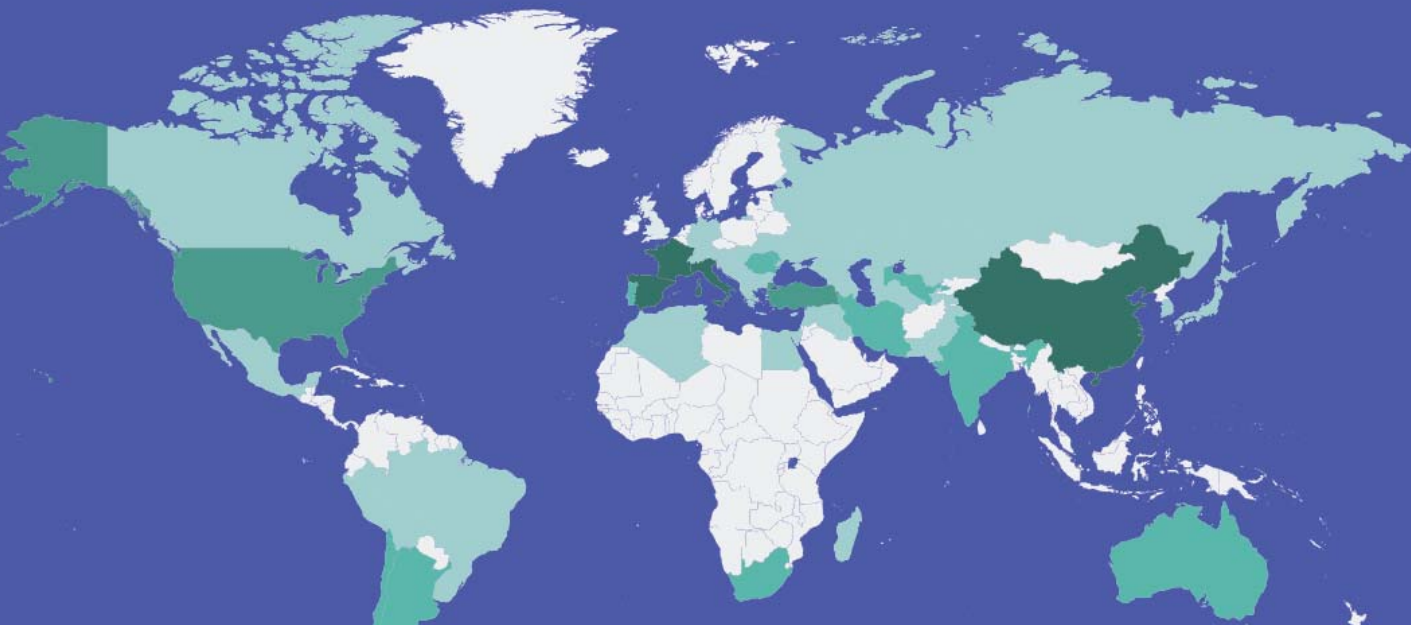
Николай, сын Сергея Бескоровайного, винодельня «Бельбек», Севастополь

Константин Дзитоев, волшебник-микровинодел, Заурбек Козонов, «Ос-Алко», Алексей Сапсай, тоже волшебник



OIV и МОВВ – две аббревиатуры одного названия

OIV International organisation of vine and wine/Международная организация винограда и вина (MOVB)



Об истории, главных задачах организации и итогах года на мировом рынке вина рассказывает руководитель отдела экономики и права OIV Татьяна Свинарчук.

OIV, или по-русски МОВВ, — одна из старейших международных организаций в мире и единственная, которая специализируется только на вине. Хочу отметить, что МОВВ работает напрямую с правительствами, так как именно страны, а не ассоциации производителей являются ее членами.

МОВВ была создана в 1924 году, четыре года спустя после создания Лиги наций, предшественницы ООН. Можно сказать, мы глобально охватываем мировой рынок: в нашем поле зрения пять континентов, 80% потребления вина, 85% производства и 89% потребления вина.

Хорошая новость: осенью 2018 года Узбекистан вступил в МОВВ, и теперь нас 47.

Китай пока не стал полноправным членом, но два региона — Яньтай и Нинся-Хуэйский находятся в статусе наблюдателей. Мы сотрудничаем со многими международными организациями — винного права, союза энологов, ассоциации сомелье, тесные контакты поддерживаем с ФАО — продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединенных Наций, европейским сообществом, ЮНЕСКО.

Главные задачи — гармонизация и адаптация существующих правил производства вина и его коммерциализации среди наших стран-членов, содействие принятию практик взаимной компетенции.

Наша компетенция состоит в определении категорий продуктов, энологических приемов, методик анализа и правил маркировки вина.

Итак, с одной стороны, гармонизация, с другой — взаимное признание уже существующих практик. Мы содействуем и направляем научные и технические исследования и эксперименты в новых темах винодельческого сектора, работаем над признанием мирового наследия виноградарства и виноделия, его культурных, социальных, гуманитарных качеств. Наша организация курирует симпозиумы, конференции, конкурсы, предоставляя свой патронат при условии, что уровень их организации и правила соответствуют международным стандартам МОВВ.



О состоянии мирового рынка в 2017 году

Потенциал винодельческого производства

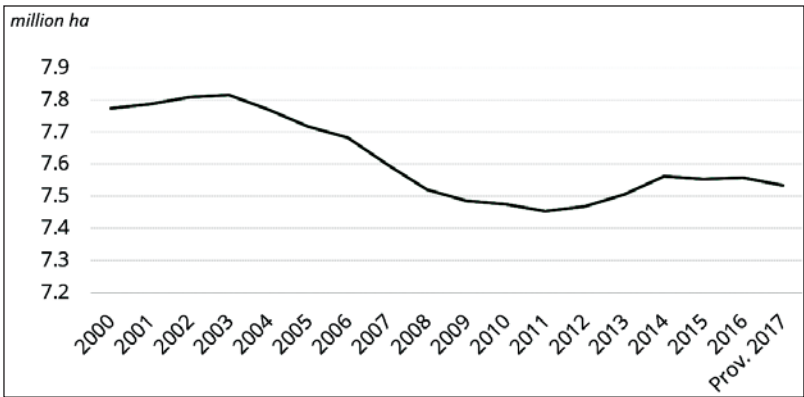
Общая площадь виноградников в 2017 г. составила 7,5 млн га, причем ситуация стабилизировалась (в 2016 г. мы наблюдали незначительное, но сокращение — на 20 тыс га).

Пять стран располагают половиной всемирных виноградников: Испания, Китай, Франция, Италия и Турция.

Площадь европейских виноградников увеличилась в прошлом году всего на 5 тыс. 600 га за счет Италии, Греции и Испании.

В Китае прирост 5,7%. По европейским меркам это хороший показатель, но если посмотреть в динамике, выглядит как замедление, потому что за 2016 год Китай увеличил свои плантации на 20%. Турция сократила площадь на 20 тыс. га. В общей сумме мировая площадь виноградников уменьшилась на 16 тысяч га, что является стабильным показателем последних лет. Потому объективно можно сказать, что ситуация стабилизировалась.

Площадь мировых виноградников, динамика с 2001 г (млн га)



Состояние мирового производства вина

Не секрет, что 2017 год был неудачным. Общий объем производства оценивается в 279 млн гекталитров. Это произошло в основном из-за плохих погодных условий в Европе.

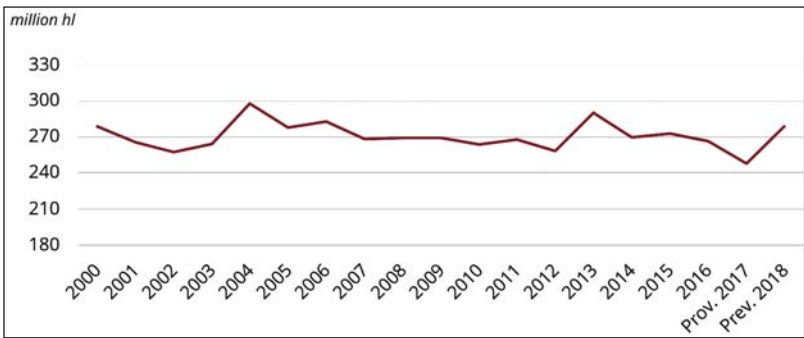
В Италии, Франции, Испании и Германии в 2017 году производство было исторически низким, спад от 15 до 20 процентов. Средние значения наблюдались в Португалии и Румынии — эти страны меньше пострадали от климатических условий.

В 28 странах ЕС снижение по сравнению с 2016 годом в среднем составило 14%. Во Франции даже по сравнению с очень неудачным 2012-м, когда объем производства составил всего 46 млн гекталитров, спад в 2017-м был 4,5%. А по Южной Америке прошелся в 2016 году ураган Мэттью.

В остальном мире все не так катастрофично, отметила Т. Свинарчук. Австралия, Новая Зеландия начинают выходить на свой предыдущий уровень.

В Бразилии, где в 2017 году рост составил внушительные 169%, говорить о скачке не приходится, потому что сравнение идет с провальным 2016 годом. Та же картина в Аргентине, которая увеличила производство на 25 процентов.

Сегодня объем произведенного вина в мире находится на уровне 2011–2012 гг. Страны выходят на свои средние величины.



million hl	2014	2015	2016	2017 ^b	2018 ^c	2018/2017 Variation in volume	2018/2017 Variation in %
Italy	44.2	50.0	50.9	42.5	48.5	6.0	14%
France	46.5	47.0	45.2	36.6	46.4	9.8	27%
Spain	39.5	37.7	39.7	32.5	40.9	8.4	26%
USA ^a	23.1	21.7	23.7	23.3	23.9	0.5	2%
Argentina	15.2	13.4	9.4	11.8	14.5	2.7	23%
China ^{**}	11.6	11.5	11.4	10.8	NA		
Chile	9.9	12.9	10.1	9.5	12.9	3.4	36%
Australia	11.9	11.9	13.1	13.7	12.5	-1.2	-9%
Germany	9.2	8.8	9.0	7.5	9.8	2.3	31%
South Africa	11.5	11.2	10.5	10.8	9.5	-1.4	-12%
Portugal	6.2	7.0	6.0	6.7	5.3	-1.5	-22%
Romania	3.7	3.6	3.3	4.3	5.2	0.9	21%
Russian Federation	5.1	5.6	5.2	6.3	3.9	-2.4	-38%
Hungary	2.4	2.6	2.5	2.5	3.4	0.8	32%
Brazil	2.6	2.7	1.3	3.6	3.4	-0.2	-4%
New Zealand	3.2	2.3	3.1	2.9	3.0	0.2	6%
Austria	2.0	2.3	2.0	2.5	3.0	0.5	20%
Greece	2.8	2.5	2.5	2.6	2.2	-0.4	-15%
Moldova	1.6	1.6	1.5	1.8	2.0	0.2	12%
Georgia	1.2	1.5	1.2	1.3	2.0	0.7	57%
Bulgaria	0.8	1.4	1.2	1.2	1.1	-0.0	-1%
Switzerland	0.9	0.9	1.1	0.8	1.1	0.3	39%
World	270	273	266	248	279	31	13%

Sources: OIV, Press
a) Countries with a wine production of more than 1 mhl
b) Provisional data
c) Preliminary data
* OIV estimate (USDA basis)
** 2018 figures not yet available

244 млн гекталитров вина было выпито в 2017 г.

Жители пяти стран потребляют половину произведенного в мире вина: Германии, Франции, США, Италии и Китая. Самый крупный производитель — Европа — уменьшает потребление, но по-прежнему остается самым крупным потребителем. Первое место по потреблению вина занимает США. Немного выросло потребление в Италии и Китае, но цифры по Китаю говорят о том, что процесс этот в стране замедлился. В Испании — увеличился на 3%, эксперты считают, что это связано с улучшением работы сектора ресторанов и гостиниц. Во Франции, Германии и Англии показатели стабильные. По предварительным данным, есть увеличение потребления на 8% в Румынии и падение на 20% в Сербии.

Интересно сравнение общего потребления в мире и потребления на душу населения. Например, общее потребление вина в Китае на пятом месте, а на душу населения — на последнем (1,5 л в год), что указывает, насколько велик потенциал китайского рынка.



Международная торговля

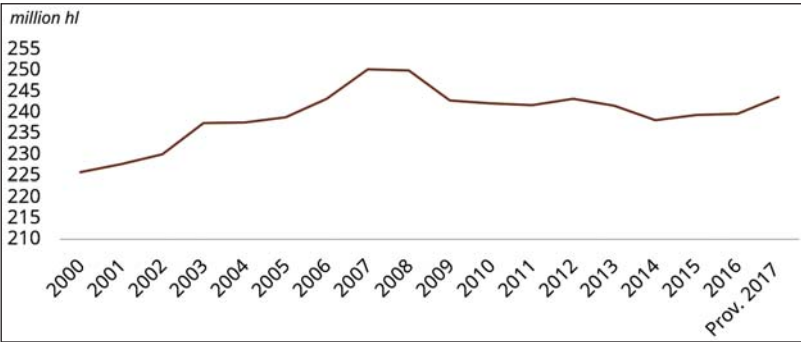
(оценивается как сумма экспорта вина всех стран-производителей).

Здесь только хорошие новости: плюс 3,6% (108 млн гекталитров) по сравнению с 2016 г. в объеме и плюс 4,8% (30 млрд евро) — по стоимости продукта.

По типу продукта. Доля продажи бутилированного вина продолжает увеличиваться, как и игристого. Доля продаж вина на розлив уменьшается. Бутилированное вино составляет 50% по объему и 72% — по стоимости. Игристое вино: от 8 до 19 процентов.

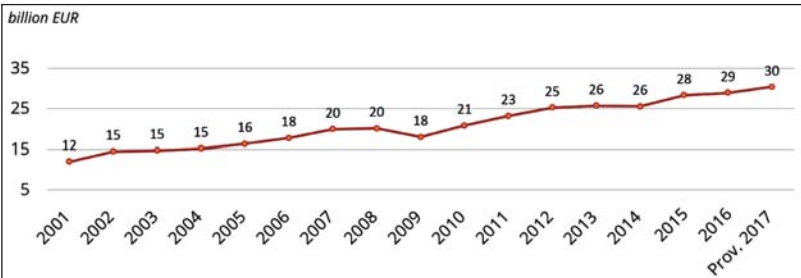
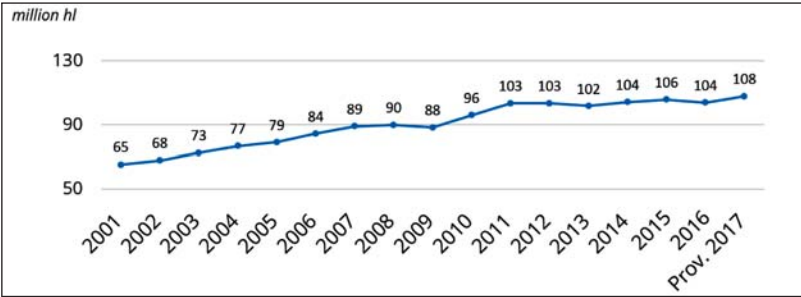
Основные экспортеры — Испания, Италия и Франция, их продажи составляют 55% в объеме мирового рынка, по общей стоимости проданного продукта впереди Франция — 30%.

Распределение потребления вина в мире



million hl	2013	2014	2015	2016	2017 ^b	2017/2013 Variation in volume	2017/2013 Variation in %
USA	30.8	30.6	30.9	31.7	32.6	1.8	5.7%
France	27.8	27.5	27.3	27.1	27.0	-0.8	-2.8%
Italy	20.8	19.5	21.4	22.4	22.6	1.8	8.0%
Germany	20.4	20.3	20.5	20.2	20.1	-0.3	-1.3%
China	16.5	15.5	16.2	17.3	17.9	1.4	8.2%
Unizted Kingdom	12.7	12.6	12.7	12.9	12.7	-0.0	-0.0%
Spain	9.8	9.8	9.8	9.9	10.5	0.6	6.4%
Argentina	10.4	9.9	10.3	9.4	8.9	-1.4	-15.2%
Russian Federation	10.4	9.6	9.2	9.1	8.9	-1.5	-16.5%
Australia	5.4	5.4	5.5	5.4	5.9	0.6	10.4%
Canada	4.9	4.6	4.8	5.0	4.9	0.1	1.0%
Portugal	4.2	4.3	4.8	4.7	5.2	1.1	23.1%
South Africa	3.7	4.0	4.3	4.4	4.5	0.8	18.7%
Romania	4.6	4.7	4.0	3.8	4.1	-0.4	-10.9%
Japan	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5	0.1	2.9%
Netherlands	3.3	3.4	3.5	3.4	3.5	0.2	4.9%
Brazil	3.5	3.2	3.3	3.1	3.3	-0.2	-6.8%
Belgium	2.9	2.7	3.0	3.0	3.0	0.1	3.8%
Switzerland	2.9	2.8	2.8	2.7	2.7	-0.2	-7.5%
Austria	2.8	3.0	2.4	2.4	2.4	-0.4	-16.0%
Sweden	2.4	2.3	2.3	2.4	2.4	-0.0	-0.5%
Hungary	2.0	2.3	2.1	2.1	2.4	0.4	17.5%
Greece	3.0	2.6	2.4	2.3	2.3	-0.7	-30.8%
Chile	2.9	3.0	2.6	2.4	2.2	-0.7	-30.7%
Serbia	2.3	2.4	1.5	1.5	2.0	-0.3	-23.2%
Czech Republic	1.6	1.6	1.9	1.9	1.8	0.3	13.1%
Denmark	1.6	1.6	1.6	1.6	1.5	-0.1	-4.8%
Poland	0.9	1.0	1.1	1.1	1.2	0.2	21.6%
Croatia	1.4	1.2	1.1	1.2	1.1	-0.3	-21.8%
Mexico	0.9	0.9	0.8	1.1	1.1	0.2	14.1%
World	242	238	239	240	244	2	0.9%

Sources: OIV, Press
a) Countries with a wine consumption of more than 1 mhl
b) Provisional data



Экспорт вина

million hl	2013	2014	2015	2016	2017	2017/2013 Variation in %
Spain	18.4	23.0	24.7	22.6	23.2	26.1%
Italy	20.3	20.4	20.0	20.6	21.4	5.7%
France	14.5	14.3	13.9	14.1	14.9	2.2%
Chile	8.8	8.1	8.8	9.1	9.8	11.5%
Australia	7.1	7.0	7.4	7.3	7.8	9.3%
South Africa	5.3	4.2	4.2	4.3	4.5	-14.7%
Germany	4.0	4.2	3.9	3.6	3.8	-4.9%
USA	4.1	4.0	4.2	3.8	3.3	-20.9%
Portugal	3.0	2.8	2.8	2.8	3.0	-1.8%
New Zealand	1.8	1.9	2.1	2.1	2.5	41.7%
Argentina	3.2	2.6	2.7	2.6	2.2	-29.1%
Moldova	1.2	1.2	1.2	1.3	1.4	13.8%
World	102	104	106	104	108	6.0%

billion €	2013	2014	2015	2016	2017	2017/2013 Variation in %
France	7.8	7.7	8.3	8.3	9.0	15.0%
Italy	5.0	5.1	5.4	5.6	5.9	17.3%
Spain	2.6	2.5	2.6	2.6	2.8	8.6%
Chile	1.4	1.4	1.6	1.7	1.7	23.5%
Australia	1.3	1.3	1.5	1.5	1.7	29.2%
USA	1.2	1.1	1.4	1.4	1.3	10.1%
New Zealand	0.8	0.8	1.0	1.0	1.1	36.4%
Germany	1.0	1.0	1.0	0.9	1.0	-5.1%
Portugal	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	4.5%
Argentina	0.7	0.6	0.7	0.7	0.7	8.4%
United Kingdom	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	20.3%
South Africa	0.7	0.6	0.6	0.6	0.6	-11.0%
World	26	26	28	29	30	15.4%

Интернационализация рынка (сравнение международно экспорта всех стран к потреблению).

В 2001 году интернационализация составляла 30%, в 2017-м — 44%. Это значит, что четыре бутылки из десяти, которые мы пьем, пересекли хотя бы одну границу. Рынок становится международным.



Импорт вина

billion €	2013	2014	2015	2016	2017	2017/2013 Variation in %
USA	3.9	4.0	4.9	5.0	5.2	31%
United Kingdom	3.6	3.6	3.9	3.5	3.5	-5%
Germany	2.6	2.6	2.5	2.5	2.5	-3%
China	1.2	1.1	1.8	2.1	2.5	110%
Canada	1.5	1.5	1.6	1.6	1.7	8%
Japan	1.2	1.2	1.3	1.3	1.4	20%
Hong Kong	0.8	0.8	1.3	1.4	1.4	74%
Netherlands	0.9	1.0	1.0	1.1	1.2	31%
Switzerland	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	6%
Belgium	1.0	1.0	0.9	0.9	0.9	-6%
Russia	0.9	0.9	0.6	0.7	0.9	-4%
France	0.7	0.6	0.7	0.7	0.8	25%
Denmark	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	5%
Sweden	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	-6%
World	25	26	28	29	30	4.3%

Германия, Англия, США импортировали в 2017 г. 40,2 млн гекталиитров, что составило 40% общего объема ввозимого вина в мире. По стоимости импорта первое место у США, что говорит о том, что страна стремится ввозить вина высокого качества. В США стоимость импортируемого вина увеличилась на 5,7%, тенденция на рост как по объему, так и по стоимости.

Большие цифры по импорту у Германии потому, что она покупает недорогое вино, перефасовывает и продает в другие страны.

Несколько интересных фактов. Доля бутилированного вина в импорте Китая растет, Китай все больше и больше заинтересован в покупке качественного вина: в 2017 г. наблюдалось увеличение на 15%.

Главные цифры и выводы

7,5 млн га виноградников в мире, общая площадь стабилизируется. Наблюдается низкое производство вина, спад по сравнению с 2016 г. — на 8,6%.

Потребление вина медленно, но растет — в 2017 г. оно составило 244 млн гекталиитров. Вместе с тем потребление нестабильное, меняется его модель: если 50 лет назад вино считалось пищевым продуктом и употреблялось за обедом, то сегодня люди пьют в умеренных количествах, по конкретным поводам, ищут в продукте качество и новизну.

Международная торговля продолжает расти: в 2017 году она дала плюс 3,4% в объеме и плюс 4,8% — по стоимости. Предложение растет, становится все более диверсифицированным и разнообразным, в то же время растет конкуренция.

Современный потребитель более образован и требователен к производителю.

Рынок становится международным.

million hl	2013	2014	2015	2016	2017	2017/2013 Variation in %
Germany	15.3	15.5	15.4	14.9	15.2	0%
United Kingdom	11.8	13.4	13.6	13.6	13.2	12%
USA	11.0	10.8	11.0	11.1	11.8	7%
France	6.0	6.9	7.6	7.8	7.6	28%
China	3.8	3.8	5.6	6.4	7.5	99%
Russia	4.9	4.7	4.0	4.0	4.5	-9%
Netherlands	3.7	3.8	3.8	4.0	4.4	20%
Canada	3.7	3.8	4.1	4.2	4.1	11%
Belgium	3.2	3.1	3.1	3.1	3.1	-3%
Japan	2.6	2.7	2.8	2.7	2.6	0%
Sweden	2.1	2.3	2.2	2.2	2.2	4%
Portugal	1.6	2.3	2.2	1.8	2.1	32%
Italy	6.0	6.9	7.6	7.8	7.6	28%
Switzerland	1.8	1.9	1.9	1.8	1.9	1%
Denmark	2.0	1.9	1.8	1.8	1.6	-20%
Czech Republic	1.5	1.6	1.6	1.4	1.5	-3%
Poland	1.0	1.1	1.1	1.2	1.3	25%
Brazil	0.7	0.8	0.8	0.9	1.3	85%
World	99	103	105	104	108	9.1%

Мировой винный сектор меняется, с ним меняются и наши задачи, так как мы стоим на перекрестке всех новых тенденций и должны способствовать гармоничному развитию виноградарства и виноделия. Нужны технические стандарты, основанные на научных достижениях, разносторонний подход. Решения должны приниматься на основе консенсуса: все мнения должны быть выслушаны, и принято общее решение. Таким образом мы достигнем честной торговли, виноградный сектор будет способствовать сохранению окружающей среды, производитель будет гарантировать качество и происхождение вина.

Благодарим за предоставленные материалы Татьяну Свиначук, OIV.



Международный профессиональный конкурс вин и спиртных напитков

В 2018 году в конкурсе приняли участие 284 образца вин и крепких спиртных напитков из 17 стран: Абхазии, Австралии, Азербайджана, Армении, Аргентины, Республики Беларусь, Болгарии, Греции, Грузии, Испании, Италии, Казахстана, Ливана, Молдавии, Португалии, России, Франции. Конкурс прошел при поддержке Российской академии наук, под эгидой OIV (Международной организации винограда и вина). По правилам OIV продукция оценивается методом слепой дегустации, награды присуждаются не более 30 процентам образцов каждой категории. По уровню вин и квалификации дегустаторов московский конкурс входит в число 35 самых престижных в мире. Организатором является ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КОМИССИЯ (ЖЮРИ)

ПРЕЗИДИУМ

Председатель
Оганесянц Лев Арсенович, директор ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности — филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИПБиВП), академик РАН, д.т.н., профессор
Заместитель председателя
Панасюк Александр Львович, заместитель директора по научной работе ВНИИПБиВП — филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н., профессор
Заместитель председателя
Песчанская Виолетта Александровна, заведующая отделом технологии крепких напитков ВНИИПБиВП — филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Секретарь **Розина Лариса Ильинична**, ведущий научный сотрудник отдела технологии вина ВНИИПБиВП — филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Татьяна Свиначук (Tatiana Svinartchuk), руководитель отдела экономики и права Международной организации винограда и вина (OIV) (Франция)

Секция «ВИНА»

Арутюнян Аваг Фрунзикович, президент Союза виноделов Армении, к.т.н. (Армения)
Иванчихина Нина Петровна, заведующая производственной лабораторией ООО «Мысхако» (Россия)
Кючуков Борис, директор фирмы «Булурубин» (Болгария)
Маркосов Владимир Арамович, заведующий лабораторией Северо-Кавказского зонального НИИ садоводства и виноградарства, д.т.н. (Россия)
Тананайко Татьяна Михайловна, доцент кафедры биотехнологии Белорусского государственного технологического университета, к.т.н., Республика Беларусь
Щербаков Сергей Сергеевич, профессор кафедры виноградарства и виноделия ФГБОУ ВПО «Российский государственный аграрный университет — МСХА имени К.А.Тимирязева», д.т.н., профессор, (Россия)
Секция «ИГРИСТЫЕ ВИНА»
Бармакова Татьяна Николаевна, начальник производственной лаборатории АО «ЗШВ «Новый Свет» (Россия)
Ботнар Ванда Ивановна,

директор по производству ООО «Кубань-Вино» (Россия)
Аврора Жёди (Jeudy Aurore), энолог-консультант, менеджер по экспорту Института Энологии Шампани (Франция)
Поляков Игорь Викторович, главный шампанист ЗАО «НПО Агросервис» (Россия)
Тартус Валентина Степановна, директор по стандартизации ЗАО «Игристые вина» (Россия)

Секция «СПИРТНЫЕ НАПИТКИ»
Абзианидзе Давид, директор по качеству, главный технолог АО «Сараджишвили», д.т.н. (Грузия)
Антонян Гамлет, директор по производству ЗАО «Ереванский коньячный завод» (Армения)
Ганиев Арслан Гаджиевич, главный инженер-технолог ООО «НПП «Виски России» (Россия)
Давудов Гаджимурад Хабибович, главный технолог АО «Кизлярский коньячный завод» (Россия)
Саламов Алик Сулейманович, главный технолог АО «Дербентский коньячный комбинат» (Россия)

ГРАН-ПРИ

Армянский коньяк «Арвест ХО РЕЗЕРВ»
Коньячный завод «АРЕГАК», Республика Армения
Российский коньяк старый «КС» «ДАГЕСТАН», 13 лет
Кизлярский коньячный завод, Россия, Республика Дагестан
Российский коньяк очень старый «ОС» «МОСКВА»
Дербентский коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан
Коньяк очень старый «ОС» «ПРАСКОВЕЙСКИЙ ПРЕМИУМ»
Прасковейское, Россия, Ставропольский край
Грузинский коньяк очень старый ОС 50 лет SARAJISHVILI EXTRA,

JSC SARAJISHVILI Manufacturer of Wine Brandy & Alcohol, Грузия
Вино ликёрное коллекционное высшего качества портвейн «КИЗЛЯР», 1994
НПП «Виски России», Россия, Республика Дагестан
Вино игристое экстра брют розовое «СОСК T'EST BELLE, ШАРДОНЕ/ПИНО НУАР», 2016
ИП Волошин И.А., Россия, Республика Крым
Вино игристое молодое с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» полусухое белое «МУСКАТНОЕ. ШАТО ТАМАНЬ», 2018
Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край



ЗОЛОТО

Российское шампанское брют белое «ЗАО «Игристые вина» Санкт-Петербург»
Российское шампанское полусладкое белое «НАСЛЕДИЕ МАСТЕРА «ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ»
Игристые вина, Россия, Санкт-Петербург
Вино игристое дозаж зеро белое «СОСК TEST BELLE», ШАРДОНЕ 100%, 2016
ИП Волошин И.А., Россия, Республика Крым

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Вино игристое брют белое «СЕНТ МАТИН ДЕ ЛА ГАРРИГ» (Saint martin de la garrigue) 2017
Прасковейское, Россия, Ставропольский край
Советское шампанское выдержанное брют «ГРАНД ДЕ ЛЮКС» (GRAND DE LUXE)
Минский завод игристых вин, Республика Беларусь
Вино игристое с защищенным географическим указанием «Крым» коллекционное брют белое «КЮВЕ ДЕ ВИТМЕР» (CUEVE DE VITMER) 2015
Агрофирма «Золотая Балка», Россия, Севастополь
Российское шампанское выдержанное полусладкое белое «АТАМАН ПЛАТОВ»
Ростшампанкомбинат, Россия, Ростов-на-Дону
Вино игристое оригинальное сладкое белое «МОСКВА ЗЛАТОГЛАВАЯ»

НПО АГРОСЕРВИС, Россия, Московская область
Вино игристое с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск» выдержанное брют розовое «МЫСХАКО КЮВЕ» 2017
Мысхако, Россия, Краснодарский край
Вино игристое выдержанное брют красное «НОВЫЙ СВЕТ. КРЫМСКОЕ ИГРИСТОЕ»
Завод шампанских вин «Новый Свет», Россия, Республика Крым

СЕРЕБРО

Российское шампанское полусладкое розовое «ЖЕМЧУЖИНА РОССИИ»
МВКЗ «КиН», Россия, Москва
вино игристое полусладкое белое «ЛЫХНЫ»
«Вина и воды Абхазии», Республика Абхазия, Сухум

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

ЗОЛОТО

Российский коньяк старый «КС» «Кизлярский Праздничный»
Российский коньяк очень старый «ОС» «Император Всероссийский»
Водка виноградная «Кизлярка»
Традиционная
Бренди «Кизлярский» Марочный
АО «Кизлярский коньячный завод», Россия, Республика Дагестан
Коньяк старый «КС» «Кисловодск»
Виноградная водка «ПРАСКОВЕЙСКАЯ ВОДОЧКА»
Российский виски зерновой пятилетний «Прасковейский»
Прасковейское, Россия, Ставропольский край
Российский коньяк старый «КС» «Мавре Таласа» ТМ «Крымский статус»
Виноградная водка ТМ «Крымский статус»
Завод Первомайский, Россия, Республика Крым
Коньяк старый «КС» «Старейшина Нобл» восемнадцатилетний» («Старейшина Noble» восемнадцатилетний»)
Виски солодовый шестилетний «ГЛЕН ИГЛС» (GLEN EAGLES)
Ставропольский вино-коньячный завод, Россия, Ставрополь
Российский коньяк пятилетний «Эладор ВСОП» (Elad'or VSOP)
Яблочная водка «САМОГАРЬ»
АГРОФИРМА «Жемчужина Ставрополя» Россия, Ставропольский край

Российский коньяк пятилетний «АТТАШЕ» (ATTACHE)
Кальвадос российский ординарный «КАЛЬВИЛЬ»
ВКЗ Дагвино, Россия, Санкт-Петербург
Российский коньяк четырехлетний «Наследие Мастера «Левъ Голицынъ»
Игристые вина, Россия, Санкт-Петербург
Российский коньяк пятилетний «КВС»
Винно-Коньячный Завод «КВС», Россия, Ставропольский край
Коньяк выдержанный «КВ» «Старый Кенигсберг»
Винно-коньячный завод «Альянс-1892», Россия, Калининградская обл.
Коньяк пятилетний «САРАДЖИШВИЛИ» (SARAJISHVILI)
МИНСК КРИСТАЛЛ – управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП», Республика Беларусь, Минск
Виноградная водка «Граппа Коктебель-Резерв»
Крымская водочная компания, Россия, Республика Крым
Коньяк пятилетний «ТРАДИЦИИ АРМЕНИИ»
СОРАИС, Россия, Нижний Новгород
Российский коньяк очень старый «ОС» «Порт-Петровск»
Дербентский коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан
Армянский коньяк пятилетний «Горы и Камни»
КОНЬЯЧНЫЙ ДОМ ОШАКАН, Республика Армения

Казахстанский коньяк четырехлетний Astana
Бахус, Республика Казахстан
Российский коньяк пятилетний «Апшерон»
Мосазервинзавод, Россия, Москва
Российский коньяк трехлетний «Три звездочки»
Дербентский вино-коньячный комбинат, Россия, Республика Дагестан
Российский виски односолодовый Ibex («Айбекс»)
НПП «Виски России», Россия, Республика Дагестан
Виноградная водка «Ай Дая особая»
ВИННЫЙ ДОМ ФОТИСАЛЬ, Россия, Республика Крым
Армянский коньяк старый «КС» «АХТАМАР»
Ереванский коньячный завод, Республика Армения
Дивин (коньяк) категории DVV (KC) KVINT
Тираспольский вино-коньячный завод KVINT, Республика Молдова, Приднестровье
Российский коньяк пятилетний «Остров Крым»
Алеф-Виналь-Крым, Россия, Республика Крым
Настойка сладкая Web Red («Красная паутина»)
Гомельский винодельческий завод, Республика Беларусь

СЕРЕБРО

Коньяк трехлетний «Золотой медальон»
Бальзам, Россия, Нижегородская обл.

ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ И ПЛОДОВЫЕ

ЗОЛОТО

Вино географического наименования выдержанное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв», 2016
Напиток винный «Мускат десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв», 2011
Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край
Напиток винный особый сладкий «САНТО СТЕФАНО ВЕРМУТ БЬЯНКО», (Santo Stefano)
Напиток винный особый газированный белый полусладкий «САНТО СТЕФАНО»
Сидр газированный полусухой яблочный «ЧЕСТЕР'С» (CHESTER'S)
НПО АГРОСЕРВИС, Россия, Московская область
Вино защищенного географического указания регион Северный Ливан красное сухое «Альтитюд Иксир», 2012
Вино защищенного наименования места происхождения DOC Вино Верде белое полусухое «Лаго», 2017 (Португалия)
Вино он-лайн АГ, Россия, Москва
Вино географического наименования «Мысхако» сухое белое «Рислинг Гранд Резерв 2013»
Вино географического наименования «Мысхако» сухое красное «Мерло Гранд Резерв 2013»
Мысхако, Россия, Краснодарский край
Вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое белое «Шардоне», 2016
Вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое красное «Шираз», 2016
Инвест ПЛЮС (винодельческое хозяйство Alma Valley), Россия, Республика Крым
Вино защищенного наименования места происхождения сухое белое «Пикпуль де Пине», 2016 регион Лангедок- Руссильон, Франция
Вино защищенного географического указания сухое белое «Престиж», 2013, (регион Корбье, Лангедок-Руссильон, Франция)
Прасковейское, Россия, Ставропольский край
Вино фруктовое столовое полусладкое CHERRY «ВИШНЯ», т.м. DOLCE NOTTE
Вино фруктовое столовое полусладкое BLACKCURRANT «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА» т.м. DOLCE NOTTE
Гранд Вайн Коллекшн (Дж-Ви-Си), Россия, Московская область
Вино защищенного наименования места происхождения региона Гумиста

выдержанное сухое красное «Атауад Гумиста Ашта», 2015
Вина и воды Абхазии, Республика Абхазия
Вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое красное «Каберне-Совиньон» ТМ «Таманская марка», 2017
Кубанская лоза, Россия, Краснодарский край
Вино защищенного географического указания сухое красное регион Сицилия, категории IGT Коллекция «БИО» «Терре Сичилиане Неро д'Авола-Каберне», 2016 (Произведено «Группо Чевико Сентро Виникола», Италия)
ЛУДИНГ-ТРЕЙД, Россия, Москва
Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск» сухое белое «Шардоне Семигорье Резерв», 2016
Фирма Сомелье, Россия, Краснодарский край
Вино географического наименования «Регион Крым» полусухое красное Vино di Conteria («Вино с Графского поместья»), 2017
ЛРВ, Россия, Москва
Вино столовое сухое красное «Лахцари»
Долина, Россия, Краснодарский край
Вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое красное «Каберне Фран» серия «ГРАНД РЕЗЕРВ/ GRAND RESERVE», 2017
ТВК-Кубань, Россия, Краснодарский край
Вино столовое сухое красное «Мадраса. Ивановка Баглари 1954» Madrasa. Ivanovka. Baglari.1954
АБШЕРОН-ШАРАБ, Азербайджан

Вино столовое сухое красное «Бастардо»
Винный Дом Фотисаль, Россия, Республика Крым
Вино столовое сухое красное «Мицар», 2017, сп.14,5%
ФГБНУ СКФНЦСВВ, Россия, Краснодарский край
Вино столовое белое полусладкое «Винатерра Мускат/ Vinaterra Muskat»
Меланж, Россия, Краснодарский край

СЕРЕБРО

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Ркацители», 2017
Кубань-Вино, Россия, Краснодарский край
Вино географического наименования выдержанное сухое белое «Wine Latitude 45/ Винная широта 45. Премьер Блан», 2016
Вино он-лайн АГ, Россия, Москва
Вино защищенного географического указания сухое белое регион Лацио, категории IGT «Антиной», 2016, (Произведено «Казале дель Джильо Адзиенда Агрикола С.р.л», Италия)
ЛУДИНГ-ТРЕЙД, Россия, Москва
Вино с защищенным географическим указанием «Кубань» полусухое белое «Шардоне/Пино» серия «ГРАНД РЕЗЕРВ/ GRAND RESERVE», 2017
ТВК-Кубань, Россия, Краснодарский край
Напиток винный газированный сладкий ТМ «Москатти. Оранж. Биттер» (Moscati Orange Bitter)
Меланж, Республика Беларусь
Напиток винный газированный полусладкий белый «БОЛЛЕ» (BOLLE)
Боска-Рус, Россия, Республика Башкортостан



Поздравляем!



Итоги объявляла Виолетта Песчанская, заведующая отделом технологии крепких напитков ВНИИПБивП



Лариса Аксенова, академик РАН, Елена Кузьмина, ВНИИПБивП, Ирина Донник, вице-президент РАН, Лев Оганесянц, директор ВНИИПБивП, академик РАН, Юрий Лачуга, член президиума РАН, академик

Бренд года

«Бахчисарай», Крымский винно-коньячный завод
«Бахчисарай», Россия, Республика Крым, Бахчисарай

ARARAT Charles Aznavour Signature Blend 25 YO,
Yerevan Brandy Company CJSC, Республика Армения, Ереван

Торговая марка «Левь Голицынь», ЗАО «Игристые
вина», Россия, Санкт-Петербург



Владислав Джабиев, начальник цеха шампанизации «Игристых вин»

Специальный приз «За вклад в развитие виноделия» получили
Киселёв Анатолий Цаевич, генеральный директор АО «Бахус», Республика Казахстан, Алматы
Катрюхин Борис Александрович, генеральный директор СРО «Винодельческий Союз», Россия

Специальный диплом имени Андрея Челищева «За высокие достижения в виноделии»
АО «Прасковейское», Россия, Ставропольский край

Специальный диплом имени академика Сарисвили Н.Г. «За стабильно высокое качество игристых вин» ООО «Кубань-Вино», Россия, Краснодарский край

Специальный диплом «За стабильно высокое качество винодельческой продукции»
АО «Дербентский коньячный комбинат», Россия, Республика Дагестан



Александр Панасюк и Диляра Летфумина, ВНИИПБивП



Наталья Ткачева, PR-менеджер
ООО «Мысхако»



Илья Волошин, винодел в третьем поколении



Эмиль Кулиев, Юрий Беляев, «Абшерон Шараб» и Регина Точилина, ВНИИПБивП

Почетными дипломами награждены

издательство «Пищевая промышленность»,
журнал «Индустрия напитков»,
издательский дом «Гражданин»

Вручали высокие награды
Ирина Донник, вице-президент РАН,
Лев Оганесянц, директор ВНИИПБивП,
Валентина Иванова, ректор МГУТУ
имени К. Г. Разумовского,
Александр Панасюк, заместитель директора
ВНИИПБивП.

Людмила Кривомазова, ИД «Гражданин»,
Валентина Иванова, ректор МГУТУ им. Разумовского



Золотая винодельня Болгарии



«Золотая винодельня Болгарии» — национальная награда Министерства экономики страны за многолетнее международное присутствие и признание высшего качества производимой продукции. Этот высокий статус имеет семейное предприятие BURGOZONE, чьи вина летом 2018 года вошли в российские сети METRO и «БИЛЛА».

BURGOZONE Ltd располагает 100 гектарами виноградников, мощность производства — 500 тысяч бутылок в год. Возглавляет компанию доктор экономических наук Стефан Маринов. С ним мы поговорили на Черноморском форуме виноделия—2018 в Варне. Стефан хорошо знает русский, он окончил МГИМО, работал коммерсантом во многих странах, в том числе в России. Для начала мне было интересно узнать, насколько эффективно участие лучшего винодельческого предприятия Болгарии в Черноморском форуме.

— Для нашей компании участие в форуме и полученные на нем золотые медали очень важны, потому что наше вино уже продается в METRO и BILLA в России. Таким образом мы взяли высокий старт при входе на российский рынок.

— Что представляет собой район, где находятся ваши виноградники? Интересно узнать о его истории.

— Издавна это место находилось в центре торговых путей, а земельные угодья использовались для выращивания винограда. Со времен Римской империи здесь стояла крепость BURGOZONE, через наш виноградник когда-то проходил знаменитый путь VIA ISTRUM — путь по течению Дуная (Иструм) из Константинополя в Европу.

Многие хозяева называют свои предприятия собственными фамилиями, но для нас важнее и надежнее исторические факты, которые самыми разными способами должны оставаться в памяти людей. Поэтому один из брендов наших вин носит название VIA ISTRUM, а наименование винодельни — BURGOZONE. Согласитесь, не каждая виноградная плантация располагается там, где когда-то была римская крепость.

Наше предприятие находится на севере Болгарии, где лучший в стране терруар для производства белых и красных вин. Специфика терруара — пористая почва, много солнца, влияние большой реки, обеспечивающее постоянный ветерок. Поэтому на берегу Дуная растут наши белые сорта, такие как «шардоне», «совиньон блан» — виноград любит, когда его продувает — меньше опасности заражения. Белые сорта являются основой производства знаменитых белых вин высшего качества BURGOZONE. Недавно мы высадили два автохтонных сорта — Гымза и Тамянка.

Много веков наш терруар служил выращиванию первоклассного винограда. Говорят, все торговцы прекращали продажи, когда на рынок привозили виноград с этих мест, и ждали, пока его продадут, потому что он был вне конкуренции.

В регионе, где мы работаем, при социализме находился большой винзавод, в распоряжении которого было около шести тысяч гектаров первосортного винограда, и единственной страной, куда отправлялась готовая продукция, был Советский Союз. Во время сухого режима Горбачева, когда прекратили импорт вина из Болгарии, все рухнуло. В течение последующих 25 лет виноградники приходили в запустение. Наша компания в начале нынешнего тысячелетия собрала в одном винограднике 150 гектаров, выкупив их у многих мелких собственников.

С помощью лучших французских консультантов и производителей лозы и благодаря установке передового оборудования из Италии и Германии мы сделали самую современную винодельню. Конечно, была возможность восстановить старый винзавод — это намного проще и обошлось бы дешевле. Но все это «наследие» было рассчитано на массовое производство, а мы хотели делать бутиковое вино самого высокого качества. Поэтому снесли и выкорчевали все, что было. Посадили заново виноградники и построили новую винодельню, оборудованную по последнему слову техники и технологии.

Мы стали восстанавливать забытые традиции выращивания винограда. При этом количество собранного урожая для нас не самое важное, главное — качество.

Впервые за последние десятилетия сейчас мы предлагаем России



Стефан Маринов, глава большой семьи и семейного предприятия BURGOZONE



высококачественные болгарские вина. Раньше вино шло дешевое и, скажем прямо, не самое хорошее. Мы хотели бы показать новое лицо болгарского виноделия. Мы представители нового поколения болгарских производителей, и наше вино совсем не то, к которому, к сожалению, привыкли российские потребители.

Надо менять стереотип, доказывать, что наше вино не хуже любого французского или итальянского, и если есть разница, то она только в цене. Совместно с российскими партнерами из METRO и BILLA мы будем работать и доказывать, что в Болгарии есть хорошее вино, что вина BURGOZONE — продукт высшего класса, а наша семейная винодельня не зря удостоена почетного звания «Золотая винодельня Болгарии». Производство винограда, производство и розлив вина, реализация — у нас все под контролем! Благодаря этому мы поддерживаем постоянно высокое качество нашего продукта.

— Вы считаете, семейное дело и есть та форма, которая может создать и удержать славу и авторитет марки?

— Успешные винодельни не случайно находятся в руках многих поколений одной фамилии. Тот бизнесмен, который думает, что за год-два сможет все закрутить и сделать деньги, а потом пойти на новое поприще, должен искать другое занятие. Виноделие — это вещь очень серьезная, и только если человек его любит от всего сердца, будет успех.

— Чем пришлось пожертвовать ради этой высокой цели вашей семье?

— Мы не были связаны с виноделием, работали в других областях. Я доктор экономических наук, занимался инвестициями, старшая дочь жила и работала в Брюсселе, а младшая — в Люксембурге, перед ними простиралась совсем другая дорога. Мы никогда не думали, что наше увлечение вином обернется серьезным делом, но постепенно наше хобби переросло в семейный бизнес, необходимо было приобретать новые профессии. Одной дочери — учиться в Бордо и окончить MBA по маркетингу вина, другой — в Лондоне освоить мастерство сомелье.

Моя супруга Светла — филолог, владеет четырьмя языками. Ей пришлось стать специалистом виноградарского дела (saporu management и биодинамика). Она контролирует работу агрономов, и если коротко сказать об отношении Светлы к делу: винограду для нее, как дети.

Наша продукция отправляется в 23 страны четырех континентов, начиная с Соединенных Штатов и Канады, проходя через Бразилию, потом Китай, Гонконг, Тайвань, Южную Корею, Японию. В Европе основные рынки сбыта — страны Бенилюкса: Бельгия, Люксембург, Нидерланды. Мы единственные кто продает болгарское вино в таких странах, как

Греция, Черногория, Кипр. Повсюду наше вино является лицом нового современного болгарского виноделия. На самых разных престижных международных выставках вина BURGOZONE всегда заслуживают золотые медали.

— Какой, по-вашему, должен быть главный подход при создании вина? Говорят, что вино отражает характер винодела. Как вы к этому относитесь?

— Вино, конечно, отражает характер винодела, это философия, но в большей степени оно отражает характер терруара. Терруар — это климат, почва, ветер, солнце, рельеф местности, словом, все природные условия вместе взятые. Каждый терруар по-своему влияет на вино, и доказательством тому служит факт, что из одного и того же сорта винограда, выращенного в различных районах, получается разное вино. Конечно, один винодел предпочитает более приглушенные тона, другой — более яркие, более тяжелые. Люди разные, и технологи разные. Но, по-моему, самое важное — это терруар. Задача технолога — проявить особенности природного терруара, а не только выражать в вине свои вкусы и страсти.

Хочу заметить, я никогда не понимал хозяев винодельческих предприятий, делающих ставку на известных энологов, летающих по всему миру с консультациями производства вин в разных странах и винодельнях. Да, они делают это хорошо, но они не могут глубоко погрузиться в жизнь, наблюдать, как растет и развивается виноград, учитывать все особенности в долгом процессе создания вина.

Мы тоже консультируемся, чтобы быть в курсе всего нового в мире, но рассчитывать, что кто-то придет и за неделю сделает то, что ты должен создавать круглый год, — это несерьезно. Для массового продукта промышленного масштаба — может быть, но когда речь идет о бутиковом вине, которое создается душой и сердцем человека, не получится.

Виноделие для нашей семьи стало образом жизни. Дочери занимаются торговлей, жена — виноградарством, я контролирую производство и финансы, и в одной связке мы делаем все возможное и невозможное, чтобы результат был хороший как для наших клиентов, так и для развития бизнеса.

Подготовила
Людмила Кривомазова
Фото Людмилы Кривомазовой
и BURGOZONE Ltd

«Южная Россия»



Ванда Ботнарь, Кубань-Вино,
Сергей Дубовик, Мысхако



Команда фанагорийцев: Юрий Узунов,
Рафаил Аванесьянц, Людмила Бондарь,
Валентина Попандопуло



Виктор Дробязко, Новокубанское,
Виктор Персианов,
Мильстрим-Черноморские вина



Анна Лютенко, Вера Ерёмченко,
Коньячный завод «Темрюк»



Ольга Аурсалиди, Усадьба Мысхако



На 21-й выставке вин и алкогольных напитков **VINORUS**, который прошел в апреле 2018 г. в Краснодаре, центральным событием стал международный дегустационный конкурс «Южная Россия». Он отметил **20-летний юбилей**.

Оглянешься — пройден очень трудный, даже тяжкий путь. Если мысленно вернуться в 1998-й, станет ясно, что никто тогда не верил в изменения, которые мы наблюдаем сегодня. Проблем и сейчас много, но представить тогда, 20 лет назад, что виноградарско-винодельческое дело поднимется, было невозможно: разоренные предприятия, заброшенные виноградники, старое оборудование, растерянные люди.

Сегодня отечественные вина побеждают на международных площадках, развивается сельскохозяйственное производство, правда, винограда все еще катастрофически не хватает.

Круглый стол по итогам XX Международного дегустационного конкурса «Южная Россия», который организовали Союз виноградарей и виноделов и «КраснодарЭКСПО», отметил главные тенденции, не обошел и острые вопросы.

Значительно расширился судейский состав конкурса, в жюри вошли зарубежные и российские эксперты, преподаватели винных школ, сомелье, представители торговых сетей, журналисты, энологи.

На вопрос об уровне качества вин президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович ответил так: «В большинстве категорий оценки ниже «бронзы» составляли от 10 до 20 процентов, немного больше этот показатель у красных вин. В категории

ликерных вин все представленные образцы были достойны наград, но по правилам проведения международных конкурсов вин, принятых в 2009 году на 74-й Генеральной ассамблее МОБВ, медали могут присуждаться не более 30 процентам образцов. В этом году их было 236 — из России, Абхазии, Армении и Молдавии. Вина дегустировались вслепую и оценивались по 100-бальной системе».

Винный критик судья международных дегустационных конкурсов Роберто Лепори (Италия) отметил, что по сравнению с образцами конкурса двухлетней давности белые вина стали лучше. Из 70 вин, которые он продегустировал, около 20 могут смело конкурировать на мировом рынке. Российские специалисты работают над качеством, экспериментируют. Он был удивлен, что обнаружил на южных землях России итальянский сорт винограда Карвина.

Мишель Гарнеро (Франция), который работал в категории игристых вин, также отметил, что они становятся все лучше. По его мнению, нужно больше учитывать запросы потребителей, а оценки экспертов должны помогать при выборе продукции на полке магазина. На что Дмитрий Федотов (Россия, Москва) заметил, что нельзя смешивать качество вина и его коммерческую составляющую: «Мы не занимаемся вопросами ценообразования, мы даем экспертную оценку». Было видно, что за проявившимся несоответствием мнений стоит большая дискуссия.

Доктор Йозеф Косарка (Венгрия), член Совета венгерской ассоциации сомелье и Венгерской академии вин, рад, что ему удалось познакомиться с российскими винами. Сет белых вин — очень высокого качества, у них есть все шансы получить золотые медали на международных соревнованиях. Сам он работает на 20 конкурсах, но ни разу не встретил там российские вина. Властям, считает он, нужно материально поддерживать производителей, так как это важно и для отрасли, и для

России. В Венгрии существует практика: если вино заводило «золото» на внутреннем конкурсе, государство оплачивает 50 процентов его участия на международном. У потребителей за рубежом есть запрос на нечто новое, и российские вина могут стать этим новым, уверен он.

Представитель судей от «красного сета» Денис Руденко высказал замечание, что были представлены молодые базовые и топовые вина: «Мы не увидели развития, потому что ощущался недостаток вин среднего сегмента качества. А в общем российское вино стабильно вышло на «бронзу» по мировой шкале.

Члены жюри категории красных вин подчеркнули, что были единодушны при выдвижении образца на Гран-при — это выдержанное столовое сухое вино «Семь морей. Каберне. Винодельня Узунов 2016 г.».

Александр Ставцев, руководитель проекта Wine Retail, хотел бы видеть в будущем больше претендентов на Гран-при, «чтобы мы спорили, какое вино более достойно». Он также заметил, что производители нуждаются в материальной поддержке не только для участия в международных конкурсах, но и российских.

Председатель конкурса Артур Саркисян, глава Союза сомелье и экспертов России, признался, что он получил настоящее удовольствие при дегустации коньяков из российского винограда: высокое качество показали не только уже привычные для нас производители — порадовал Симферопольский винодельческий завод.

Главный редактор портала о российском виноделии «Наше вино» Дмитрий Ковалев (Россия, Севастополь) отметил высокий уровень организации конкурса, что давало возможность внимательно отнестись к каждому образцу. «Все, что попросили, оставило самые лучшие впечатления», — сказал он.

Комиссия высоко оценила представленные на дегустацию образцы кальвадоса. Виноградная водка была

непривычна для иностранных экспертов: она не так насыщена, как граппа. Пришли к выводу, что этот напиток имеет особый российский стиль.

Еще было замечено, что полусладкие белые вина показали себя на этот раз лучше, чем полусладкие красные.

Игорь Шарбатов, винный эксперт, член Российской ассоциации сомелье (Россия, Санкт-Петербург), посетовал, что в магазинах не найти вин, которые получают хорошую оценку у дегустаторов. Кроме того, нужно чтобы лучшие образцы поступали в школы виноделия. Президент СВВР Леонид Попович взял себе на заметку серьезное замечание и пообещал принять необходимые меры.

Логически разговор перешел к стабильности качества продукции. Непостоянство вин — это то, чего больше всего боятся сомелье. Проблема из проблем — окислация. Дмитрий Федотов обратил внимание на опыт Новой Зеландии и Австрии, где широко используют винтовую пробку, исключив дополнительные риски и давно убедив потребителя, что для белых и розовых винтовая пробка подходит лучше.

Впервые в истории проведения российских дегустационных конкурсов учреждена специальная номинация «Окно в Европу», которая дает возможность представить свою продукцию европейским потребителям. Победителям конкурса «Южная Россия», получившим Гран-при, вручен сертификат, гарантирующий приобретение партии вин-призеров для винно-гастрономического бутика высшего класса в Будапеште Champion Wine Vinarium&Gastro Boutique. В рамках этого элитного проекта собраны вина, ставшие призерами и победителями престижных венгерских и международных винных конкурсов (DWVA, IWSC, IWC, VinAgora, Challenge International du Vin, Országos Borverseny и других).

Гран-при получили:

«Фанагория» за вино географического наименования выдержанное сухое белое «Крю Лермонт Шардоне Фанагории (89,57 балла) и Российское шампанское выдержанное экстра брют розовое «Фанагория 2014 г.» (89,80 балла);

Вино столовое выдержанное сухое красное «Семь морей. Каберне (92,33 балла) Винодельня Узунов 2016 г.»;

КФХ Узунов Ярослав Юрьевич, Краснодарский край;

Российский коньяк очень старый «ОС»

«Екатеринодар-40» 40 лет (94,67 балла),

«Новокубанское», Краснодарский край;

Российский коньяк очень старый «ОС» «Форос» 20 лет (92,33 балла),

Симферопольский винодельческий завод,

Республика Крым;

Российский коньяк «ОС» «Петр Великий» 25 лет (92 балла),

Кизлярский коньячный завод, Республика Дагестан.

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

Бондарь Меланиди



Кто сказал, что место встречи изменить нельзя? В жизни все не так, как в кино. Константин Меланиди, известный в винном мире мастер бондарного производства, помню, привозил из своего Саук-Дере по старому адресу главной краснодарской винной выставки на Зиповскую, 5 на ЗИЛе огромную бочку для выдержки многих тонн вина и рекламировал это чудо. Потом, когда выставка переехала в новый комплекс Экспоград, Константин стал приезжать на «Соболе» — не мог же он оставить нас без крыши! Мы умудрялись тусоваться и в ЗИЛе, но сейчас гораздо комфортнее. Скатерть-самобранка для друзей, а именно, выдвижной стол, по мановению руки Меланиди за секунду наполняется простыми и очень вкусными продуктами, как то: колбаской, помидорчиками, огурчиками, салцом, каждый достает свое вино, и начинается лучшее в жизни застолье. На огонек заглядывают друзья, представляют новые идеи укупорки, технологии оклеивания вин — чего только не узнаешь нового! Отличительной особенностью



С племянником, собратом-бондарем и надежным товарищем Анастасом Меланиди спокойно и надежно на производстве и везде!

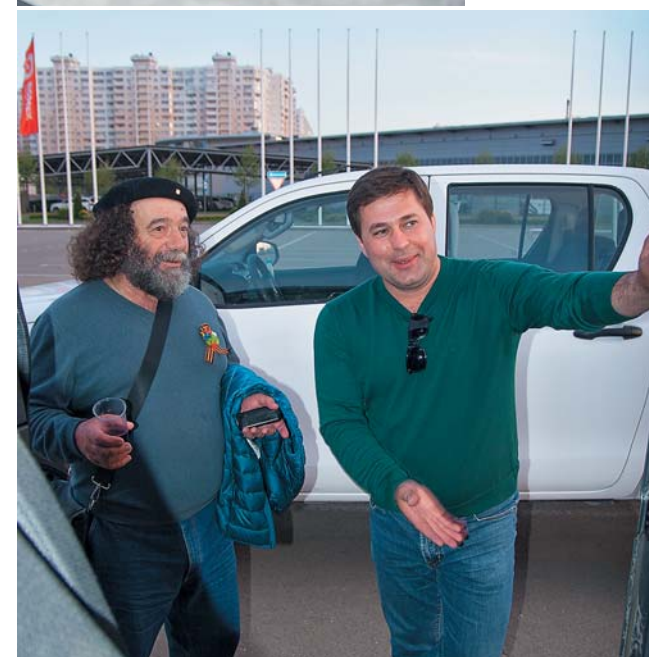
краснодарской выставки является то, что здесь все знают друг друга давно настолько, что помнят, к примеру, как известный сегодня Алексей Толстой, Леша, с братьями Сережей и Ваней, с малых лет крутились рядом с родителями-виноделами, бегали по виноградникам, бедокурили, ну как обычно бывает с детьми. Или как Валерий Хатагов с начала 2000-х, как дедовой, годов этот десяток сохранял хозяйство «Саук-Дере», когда оно было в полном упадке. Делал вино, сторожил знаменитые подвалы. ...Интересно, что на наших посиделках немногословных только двое: Валерий Исаевич Хатагов и Константин Анастасович Меланиди. Хатагов, когда всё другое вино попробовали, молча наливает свой рислинг, и все почему-то тоже замолкают. А Костя, ну что Костя, он хозяин временного нашего пристанища на колесах, должен следить, чтобы всем было хорошо и дать команду заводить мотор, когда надо, о своих же делах — ни слова. Но однажды он разговорился: «Вот, скажи, как донести до людей такую экономику: чтобы поставить на выдержку пять тысяч литров вина, нужны 22 французские бочки. Одна бочка стоит тысячу евро (это 70 000 рублей). 70 тыс. рублей умножаем на 22: стоимость равна 1 540 000 рублей. А один мой бут для выдержки того же объема вина — 510 000 рублей. Чтобы обслуживать 22 маленькие бочки, нужно держать в штате пять-шесть человек, потому что каждый день в бочки необходимо доливать вино — восполнять «долю ангела» (испарившееся вино), а в бут — только раз в неделю. Мои бондарные изделия покупают те, кто считает деньги, хочет развиваться и работать долго. Буты работают десятилетиями, а бочка служит до трех лет. Понимаю, престижно иметь французские бочки, но французы их производят в том числе из нашего кавказского дуба — массу леса вывезли из России! Но и я работаю на кавказском дубе! Так скажи, что для хозяина, считающего деньги, выгоднее?»

Янис Каракезиди, флейтист, певец, талисман краснодарской выставки, а главное — винодел от бога, буты и деревянные чаны берет только у Меланиди. От него я узнала, что наш друг-бондарь участвует в тендерах по закупке сырья и выигрывает. «Если я определяю вино на длительную выдержку, использую буты Кости, — говорит Каракезиди. — Не потому, что мы друзья и оба греки — он опытный мастер и досконально соблюдает технологию. Немаловажно, что в его артели всегда есть дуб, к заготовке которого очень строгий подход. Новая бочка не может быть молодой, она, как вино, должна созреть — от трех до пяти лет Костя сушит древесину, прогревает солнцем, поливает водой, обдувает ветрами, колдует, ухаживает, и только потом при-



Янис Каракезиди и Алексей Толстой, потомственные виноделы.

Сам автор произведения представил нам свое вино



ступает к производству этого очень важного средства технологического приема. Вино делает бочка, и она должна создаваться грамотно и вдохновенно».

Удивляюсь, ну почему Меланиди о себе не рассказывает? Говорят, его бочки знают по всей Кубани, на Ставрополье и даже во Франции, но этого он вам никогда не скажет. Такой характер. Ему легче парк бутов сделать, чем слова говорить. Можете проверить. Константин Меланиди: +7 918 445 0507.

Людмила Кривомазова

Агроном, бондарь, винодел и лесник: Владимир Пашенко, Константин Меланиди, Валерий Хатагов, Эдуард Рябов





Олег Погосян,
ON Winery



Винодельня из Пятигорска
Ferrum, где все **Железновы**



Янис Каракезиди,
знаменитый микровинодел

ФЕРМЕРЫ

«Никому бы не пожелал стать фермером, за исключением тех, кто согласен сделать эту профессию образом жизни».

Фермер **Иван Лахметкин**, Заокский район, Тульская область



Иван Бурдинский, винодел «Кантины»



Дмитрий Литавщук, фермер-винодел

Стенды Vinorus заняли в основном фермеры-виноделы, здесь они могли не только показать, но и продать свое вино.

— Торговые сети нашу продукцию не берут, мы должны объединяться в кооперативы и создавать магазины.

Виноделы ждут, что им дадут право продавать свою продукцию хотя бы у себя на винодельне, пусть это носит сезонный характер.

Почти все герои этого фоторепортажа уже имеют лицензии. А вообще в России более 200 КФХ (по некоторым подсчетам, — около 300), 100 из них занимаются виноделием, и только 15 получили лицензии, а если нет лицензии, нет и права на льготы от государства.

Под Новый год пришла информация, что производителям вина и шампанского из винограда, выращенного в России, могут предоставить финансовую поддержку и увеличить объем разрешенного производства в год. Госдума приняла в первом чтении законопроект, где предполагается предусмотреть возможность оказания финансовой поддержки субъектам малого и среднего предпринимательства, осуществляющим производство и реализацию вин, произведенных из винограда, выращенного на территории России.

Предполагается предоставить право производства вин крестьянским хозяйствам и индивидуальным предпринимателям, имеющим свидетельства для упрощенного получения лицензии на производство, хранение, поставки вина. При этом объем не может превышать 15 тысяч декалитров в год (в соответствии с действующим законодательством — 5 000 декалитров в год).

Крестьянские хозяйства и индивидуальные предприниматели должны будут иметь в собственности или в аренде, срок которой определен договором и составляет один год и более, виноградники площадью не менее 0,5 га. Производство винодельческой продукции с защищенным географическим указанием или с защищенным наименованием места происхождения будет осуществляться из винограда, сведения о котором внесены в реестр виноградных насаждений.

Лицензия на производство, хранение, поставки и розничную продажу алкогольной продукции будет выдаваться на производство ликерного, тихого и игристого вина. При этом предполагается также право на розничную продажу алкогольной продукции по месту её производства. Максимальный срок действия лицензий составит 15 лет.

Владимир Маркосов, д.т.н., **Мария Матяшова**, его ученица, **Сейран Геворкян**, винодел, ON Winery. **Сейран** привез Пино Нуар урожая 2016 г., он сверяет свои поиски с наукой. Известный винодел **Валерий Хатагов** сказал про Пино Нуар Сейрана, что в нем ярко выражены сортовые особенности, вино сделано хорошо.



Усадьба Семигорья

У семьи Опариных есть все для жизни, производства вина и приема туристов: винодельня, винный подвал, сыродельня, магазин, гостиница, баня, ресторан. Рабочие места — для местных жителей. С первого взгляда — рай.

Неподалеку находится «Винная деревня» — фермеры объединились в Первый винодельческий кооператив под руководством Геннадия Опарина. Шесть виноделен, 55 членов кооператива, 150 гектаров виноградника. Есть готовый туристический маршрут. Но становление идет болезненно. Тяжбы за землю, нестыковки с законом, хроническая нехватка денег.

Будущее за фермерскими хозяйствами, считает Опарин. Стоит задача увеличить площади виноградных насаждений страны, необходимы 50 тысяч гектаров виноградников. Все свободные земли нужно отдать фермерам. Только мажоритарии могут взяться за выполнение этой задачи. Необходима стратегия развития, беспроцентные кредиты и смена регулятора отрасли.

— 600 млн декалитров вина в год выпивают в России. Треть сделана из собственного винограда, треть — из балка, разлитого здесь, и треть — бутилированное вино из стран Евросоюза. Чтобы изменить эту ситуацию, нужны мощности в виде виноградных насаждений и оборудования для переработки.

При масштабном использовании балка не было глубинной работы, не было собственного производства винограда, не создавались рабочие места, не было авторского творчества. Розлив был вменен России в начале 2000-х годов, вот она и занималась розливом. Сейчас стоит задача импортозамещения.

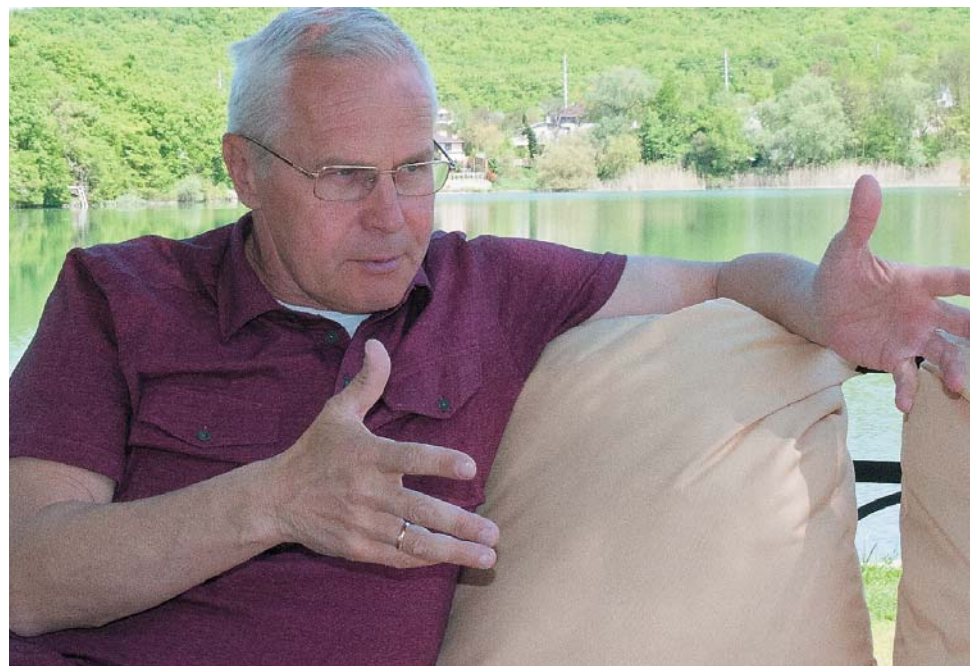
В Краснодарском крае пока четыре кооператива, а нужны десятки. В нашем кластере должно быть 200 виноделен. Сейчас государство дает гранты, материальная поддержка ощутима. Не хватает создания доброжелательной атмосферы вокруг фермера-винодела.

Субсидии на закладку виноградников выделяются. Но нужны мощности для переработки сырья: винификаторы, приемники, дробилки, бочковое хозяйство. Без помощи государства маленьким предприятиям не справиться. Необходимы беспроцентные кредиты.

Что нужно сделать, с моей точки зрения? Заменить регулятора. Не может Минфин заниматься виноделием, отрасль нужно передать



Между Анапой и Новороссийском находится комплекс, который принимает группы туристов и любителей путешествовать за рулем



Весной, когда тихо, любят приезжать иностранцы



У Юлии Опариной много хлопот, но сыродельня — это радость





Минсельхозу или его уполномоченному органу.

До 2005 года отраслью занимался субъект федерации, а в 2005-м регулятором стал федеральный орган — РАР, он ее и добил.

По регламенту для крупных предприятий фермерским хозяйствам лицензию получить невозможно. Мы не можем продать вино. Если фермер и получит лицензию, 50 процентов заработанного уйдет на налоги, это неподъемно, особенно на старте. Для производителей вина как сельхозпродукта, должен остаться вмененный налог. Мы не можем платить НДС и налог на прибыль.

Честно говоря, я вообще не понимаю, зачем лицензировать этот вид деятельности. Когда в 2005 году определили нас под федеральное управление, стояла задача запустить ЕГАИС. Надо сказать, задача решена неплохо. Предлагаю пойти дальше — нужно еще и тару подключить к ЕГАИС, и тогда все будет учтено.

Если будет работать система помарочного учета, бутылки ты сможешь купить, когда тебя включат в реестр. И в чем проблема? При современной цифровой технологии нарушения видны сразу. Зачем лицензия?

Мы все время боремся, объясняемся с прокуратурой, с чиновниками, судимся, вместо того чтобы тратить энергию на развитие. Построили кооперативом бордосскую башню — не ставят на кадастровый учет. Конечно, нам ждать некогда, приходится идти на нарушения. К примеру, свои помещения мы оформляли по амнистии. Сделали дороги, приказывают убрать. А как работать зимой? Сделали пруд — убрать. Как тогда виноградарям обходиться без воды?

Винодел — это божественная профессия, она всегда была почетна и уважаема. У нас сохранился внутренний код, мы винодельческая страна. Нужно создать вокруг фермера атмосферу поддержки, чтобы он не боялся. Надо упростить нашу жизнь, чтобы мы могли немного вздохнуть.



Геннадий Опарин: «Моя опора Федор Калинин, главный механик винной деревни»



Ольга Полун, помощник главного винодела



Александр Безряднов, виноградарь-винодел



Красивые, смелые и молодые

Узуновы сделали все, чтобы работать в правовом поле.



Талантливый потомственный винодел Ярослав Узунов три года назад заявил о себе на конкурсе «Южная Россия» в Краснодаре, получив «серебро» за вино «Семь морей. Шардоне 2014 г.». А в 2018-м его «Каберне Совиньон 2016» завоевал Гран-при «Южной России». Артур Саркисян включил в свой авторский гид семь вин винодельни, и сегодня их можно купить в Москве. Какие усилия в повседневной жизни стоят за красивыми победами?

Типичное мнение: фермеру, чтобы получить разрешительные документы на производство, нужно пройти такие же муки ада, как водочному заводу. Есть федеральный закон, по которому нам позволено делать вино, но подзаконные акты, регламентирующие получение лицензии, пройти нельзя. Точка.

Не точка, а кочка. Такая зашифрованно-заколдованная, что не сковырнешь, не перешагнешь и не обойдешь. Но преодолеть можно, что и доказали Узуновы.

Как Юлия и Ярослав прошли этот путь, будет интересно многим.

Юлия: Когда мы решили готовиться к получению лицензии, не могли представить, что справимся. Винодельня находится во дворе нашего дома, даже линии розлива нет пока, мы сами наклеиваем этикетки и вручную укупориваем наше вино.

Отдельного специального регламента для фермеров по оформлению лицензии нет, есть регламент для крупных заводов, которому пришлось следовать.

Самое хлопотное было собирать документы: в БТИ, в кадастровой палате и т.д., — казалось, нескончаемый список. Надо было заказывать планы участка, кадастровый паспорт винодельни, проекты по вентиляции. Понятно, что ничего сверхсложного здесь нет, но на заводе этим занимаются отдельные службы, а фермер — он один в поле воин.

Ярослав Узунов, — индивидуальный предприниматель, значит, он и винодел, и виноградарь, и грузчик, и механик, и т.д.

Полтора года мы приводили в порядок документы, оборудовали по всем требованиям помещения. В принципе все выполнимо, но очень затратно, и не все знают, как действовать. Мы тоже не знали. Вступили в «Винодельческий союз» (саморегулируемая общественная организация. — Прим.ред.), стало легче. Президент Катрюхин Борис Александрович и Елена Юрьевна Липатова приезжали к нам, смотрели, советовали и направляли. Они буквально на бумаге писали список, давали алгоритм наших действий. «Винодельческий Союз» помогает и мелким, и крупным предприятиям. Наш совет: идите в союз, и вам помогут.

Ярослав: Расскажу, как мы занимались ЕГАИС. Прихожу я в Центринформ, который подключает и обслуживает систему, говорю, что я фермер, хочу поставить на винодельню оборудование ЕГАИС для получения лицензии. Мне насчитали 800 тысяч рублей за оборудование и 30 тысяч рублей в месяц за его обслуживание. Я опять говорю: я фермер, у меня нет счетчиков, для меня неподъемна цена ваших услуг.

«Винодельческий Союз» написал письмо в Центринформ, что члены СРО столкнулись с такой

проблемой, так что просим рассмотреть вопрос снижения оплаты. Сначала ответили, что они не монополисты, а мы, фермеры, можем воспользоваться услугами другой компании. А другая компания в Воронеже, думаю, зачем меня так далеко посылают? В общем, после переписки Центринформ пошел навстречу: пересчитали, нашли оборудование за 250 тысяч. Купили мы это оборудование, зарегистрировали, поехали в Центринформ, установили, заплатили еще за пуско-наладку... Потом объявляют мне стоимость обслуживания: 15 тысяч рублей в месяц. Я снова говорю: я фермер, для меня столько платить — это все равно, что ипотеку на себя повесить. Ну договорились так: месяц плачу, два — не плачу, но продолжаю работать. Сейчас для фермеров установили тариф по обслуживанию ЕГАИС — 5 тыс. руб. в месяц. Но заплатить надо сразу за весь год. Это еще куда ни шло, тем более с введением помарочного учета, имеет большое значение: лицензия на УТМ дается на 90 дней, дальше ее нужно продлевать. А если не заключен договор и не внесена 100-процентная предоплата по техобслуживанию ЕГАИС, то вам никто не обновит программу помарочного учета.

Нам еще пришлось купить принтер дорогостоящий (больше ста тысяч рублей), а с 2019 года вводят новую марку, и принтер, который и года у нас не погостил, теперь никому не нужен.

По ходу подготовки к получению лицензии удалось получить послабления, которыми могут воспользоваться все, кто идет за нами. Например, помещение для ФСМ (федеральной специальной марки) должно быть по регламенту с бетонным перекрытием. Для ИП теперь это не обязательно. Мы оборудовали комнату положенных размеров, сделали пожарную, охранную сигнализацию, поставили сейф, психрометр, но обошлись без бетонного перекрытия.

Юлия: Пошлина на оформление лицензии в РАР стоит 65 тысяч рублей и дается на пять лет. Оплата пошлины — самое легкое из всех дел. Документы отправляются в РАР, если они в порядке, РАР присылает своего человека, который осматривает производство. Проверяются все: документы, оборудование, помещения, все фотографируется, составляется акт и отправляется в Москву на рассмотрение, а там читают его, как будто глазами своего специалиста видят наше маленькое предприятие. Например, на винодельню должен быть контрольно-пропускной пункт. Инспектор снял наши камеры видеонаблюдения, стол, который мы поставили для КПП, автоматические ворота и двух наших собак — показал, что охрана есть.

Ярослав: Что касается вложения средств, спасало то, что деньги требовались не сразу, а постепенно, частями. Один договор сделали — оплатили, потом второй, а когда постепенно выплачиваешь, не так страшно.

Сделано в Азербайджане

Председатель Ассоциации производителей и экспортеров вин Азербайджана Эльчин Мадатов рассказывает, как государство помогает предпринимателям и стимулирует развитие экспорта.



В начале 2000-х в Азербайджане принято специальное винное законодательство. Сегодня на развитие виноградарства и виноделия направляется немалая часть нефтяных доходов. В последнее десятилетие было высажено более 10 тыс. га виноградников.

В 2018 году крымская школа вина для фермеров-виноделов WineLab Дмитрия Ковалева у нас в Краснодарском крае проводила недельный экспресс-курс, привлекая лекторов из Росалкогольрегулирования и компании Центринформ, и в заключительный день они приехали посмотреть нашу винодельню, потому что многие не представляли, как все должно выглядеть.

Если говорить о помощи государства, в виноградарстве все хорошо: до 70 процентов затрат можно вернуть по закладке и уходу за виноградниками. Но все надо делать по закону. Проводится анализ почвы, делается проект на посадку, составляется смета, оформляются договоры. Должен быть сертификат на саженцы, оплата через банк, — все должно быть видно по документам. Купил саженцы и потратил я, например, полмиллиона рублей. Государство возмещит триста тысяч на гектар. Но сначала ты должен вложить свои деньги, произвести посадку, и все операции должны быть закрыты актами выполненных работ, только тогда выделяются деньги. Могут приехать с проверкой, прежде чем возмещать твои затраты. Пакет документов подается в краевой Минсельхоз, и получаете денежные средства на счет... если не опоздаете. Бывает, что большим организациям выплачивают, а вам денег в бюджете не останется. Надо это иметь в виду.

Юлия: Ну а в виноделии пока ни по НДС, ни по акцизам льгот нет. Как только нам удалось получить лицензию, нас сразу перевели на общую систему налогообложения, так как мы производим подакцизный товар, акциз 18 рублей на литр, 13,5 рубля — на бутылку вина... По лицензии ЗГУ акциз пять рублей на литр, таким образом государство стимулирует производство вин высокого качества из отечественного винограда. Но КФХ не может получить лицензию ЗГУ: наверное, когда писали закон, забыли вписать фермеров (это мы так шутим), хотя фермеры-виноделы изначально — производители вин защищенного географического указания, потому что не имеют права покупать виноград, тем более виноматериал, а должны использовать только собственное сырье.

Ярослав: Если бы мы производили и продавали только виноград, было бы легче, платили бы сельхозналог шесть процентов, и все. Но мы хотим делать вино.

Есть льготные кредиты на покупку оборудования, но поскольку оборудование заграничное, получается очень дорого, а мы принципиально не берем кредиты, работаем только за счет собственных средств. Поскольку предприятие семейное и небольшое, мы покупаем за границей только то, что не можем сделать сами. Недавно в первый раз столкнулись с импортом: растаможка нам стоила почти столько же, сколько сами эти крышки для производства, и неделю в очереди на таможне провели.

У нас много знакомых фермеров, которые вино не производят, а весь год трудятся в поле, чтобы хоть что-то заработать на продаже винограда. Все они в шоке от введения акциза на виноград. Особенно больно ударит нововведение по производителям столового винограда.

Говорят, что на виноматериал тоже введут акциз. У меня виноматериал в незавершенном производстве, вино стоит на осадке или на выдержке. Как это все будет? Ясно только, что бутылка вина обойдется покупателю дороже.

И все-таки, как бы ни было трудно, заниматься оформлением лицензии нужно. Полтора года волновались, бегали по инстанциям, но мы сделали это!

Модернизированы все старые винзаводы и построены десять современных виноделен. Наши виноградарские хозяйства освобождены от уплаты НДС и налога на прибыль, платят только налог на землю и налоги, связанные с выдачей зарплат: в фонд социального обеспечения, в пенсионный фонд, подоходный налог. 2016 год стал переломным: поставлена задача развития экономики вне энергетического сектора, в основном сельхозпродукции. У нас активно поддерживаются усилия производителей по увеличению экспорта винодельческой продукции.

Фонд поощрения предпринимательства при Министерстве экономики Азербайджана занимается не только винодельческой промышленностью, но и перерабатывающей, легкой, косметической и др. Государственные деньги аккумулируются в фонде и направляются непосредственно банкам. За последние десять лет выделено кредитов более чем на 40 млн манат. Кредит дается на пять лет, процентная ставка — шесть процентов годовых. Происходит это так: предприниматель или фирма предоставляет в фонд бизнес-план, который анализируется в Минэкономике и Управлении рисками банков, после чего принимается решение. В зависимости от согласования с банком первые четыре года предприниматель выплачивает только проценты по кредиту, а возврат основных денежных средств на это время откладывается. У заемщика есть возможность раскрутиться и «накопить жирок».

Сегодня финансирование и кредитование идет уже из возвращенных денег, которые один-два раза прошли через бизнес и принесли доход стране. Государство снова направляет эти средства в Фонд поощрения предпринимательства. С октября 2016 года работает программа поощрения бренда Made in Azerbaijan с целью развития экспорта азербайджанских продуктов. Вот ее главные статьи.

1. Государство финансирует национальные стенды на международных выставках продовольствия, туризма, строительства и других отраслей. В России Азербайджан с 2016 года принимает участие в WorldFood, Porodexpro, «Страна-партнер». Мы работаем на «Сиал-Шанхай», «Сиал-Париж», выставке Gulfood в Дубаи, выезжаем представлять продукцию в Гонконг, Кельн, Париж.

2. Работает механизм экспортных миссий. Государство спонсирует поездку 20 предпринимателей из различных отраслей в те страны, где находятся ниши для азербайджанской продукции. Право на поездку заслуживают в результате конкурса, где учитываются такие позиции, как наличие производства, качественные сертификаты, экспортный потенциал и практика экспорта.

К миссиям все чаще привлекаются специалисты из сфер, нетрадиционных для нашего экспорта (строительство, туризм, парфюмерия, продовольствие, виноделие и др.) Предприниматели уже побывали в Китае, европейских странах, в России. Наши торговые представительства и посольства предварительно готовят встречи в формате B2B («бизнес для бизнеса»), на которые приглашаются потенциальные покупатели азербайджанской продукции. Например, в Китае можно продвигать вино, соки, на европейский рынок — соки, фундук, чай. В странах Персидского залива — свежие продукты, фрукты, овощи, минеральные воды.

3. Государство финансирует международную сертификацию товаров или предприятий в целом. При сертификации внутри страны предпринимателем оплачивается только пошлина (символические 10–15 долларов).

4. Государство финансирует международную регистрацию азербайджанских торговых марок.

5. Самым популярным механизмом является возврат на предприятие части денежных средств от экспорта. От двух до шести процентов в зависимости от товара возвращается предпринимателю на его расчетный счет в виде живых денег. Эти деньги можно использовать на рекламу, продвижение продукции, расширение производства, для поощрения работников — никаких ограничений нет. Например, компания экспортировала продукции на 100 тыс. долл., — шесть процентов, а именно 6 тыс. долл. получай на счет в качестве премии.

Более приоритетными являются вино, алкогольная продукция, поэтому возвращаются наивысшие шесть процентов. Классические продукты, которые давно занимают первые позиции в азербайджанском экспорте и не требуют больших затрат, например, фрукты, помидоры, фундук, приносят предпринимателю два процента.

6. О лицензировании.

В 2015 году в нашей стране были пересмотрены часть лицензий. Революционным решением стала отмена лицензий в сфере алкогольного производства. Производство, экспорт, импорт, розничная и оптовая продажи не лицензируются. Любой предприниматель, который имеет средства и возможности, может заняться этими видами деятельности без лицензий.

7. Государство спонсирует создание полков «Сделано в Азербайджане» в крупных торговых сетях. Сейчас идут переговоры о создании таких полков в сети X-5 Retail Group.

8. Азербайджанская продукция продвигается также посредством транснациональных компаний. Как вы знаете, во многих странах работают автозаправочные станции нашей нефтяной компании SOCAR, где оборудованы витрины и продается продукция под брендом Made in Azerbaijan.

Планируется открытие таких полков в крупных международных аэропортах, первый в списке — аэропорт Шереметьево. Далее Франкфурт-на-Майне, Стамбул, лондонский Хитроу и др.

9. Два года назад у нас введен механизм Инвестиционного сертификата. В чем его суть? Новому предприятию, которое заявляет в бизнес-плане о выпуске экспортно ориентированной продукции с использованием передовой техники и технологии, предоставляется Инвестиционный сертификат: семь лет компания платит только половину налога на прибыль, освобождается от уплаты импортных пошлин, в том числе НДС. В результате в Азербайджане за последний год открыто более сотни предприятий. Они имеют возможность купить за границей лучшее оборудование и растаможить его практически с нулевой ставкой. К слову, право на сертификат имеют не только вновь организованные предприятия, но все, кто работает на экспорт.

Справка.

В Россию из Азербайджана экспортируется более 90 процентов вина. Например, в 2017 году в нашу страну поступило 338 тысяч декалитров, в Китай — 27 тысяч. Экспорт по этой позиции принёс Азербайджану шесть миллионов долларов (вдвое больше, чем в 2016-м). До 2025 года реализация государственной программы по развитию виноградарства и виноделия предусматривает увеличить экспорт вина в пять раз.



ОКА

Юрий Григорьев



КОЛОМЕНСКОЕ

ЯРКИЙ ОКТЯБРЬ



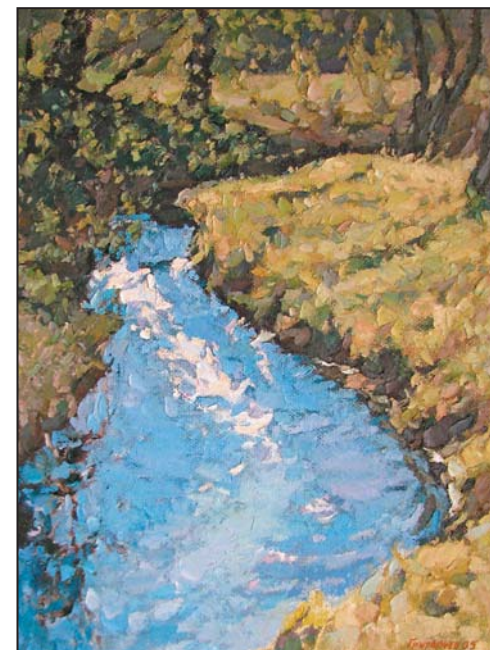
ЦИНИИ



ГРАНАТ



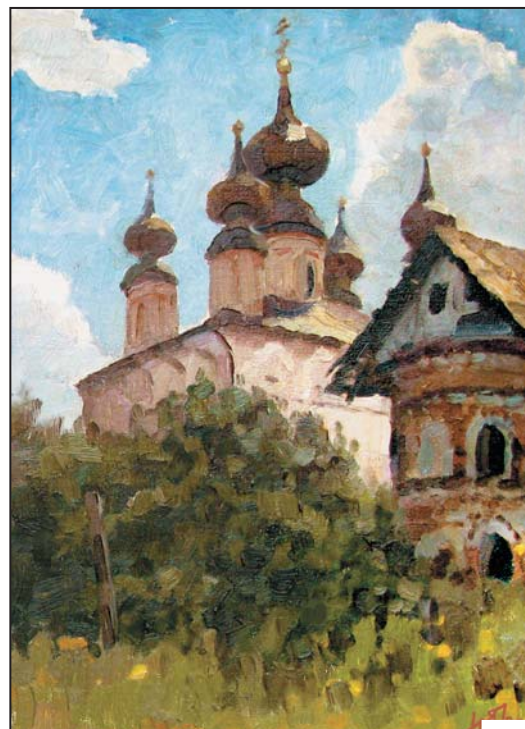
ПЕРЕЦ И ЛИМОНЫ



ВЕСЕННИЙ РУЧЕЙ



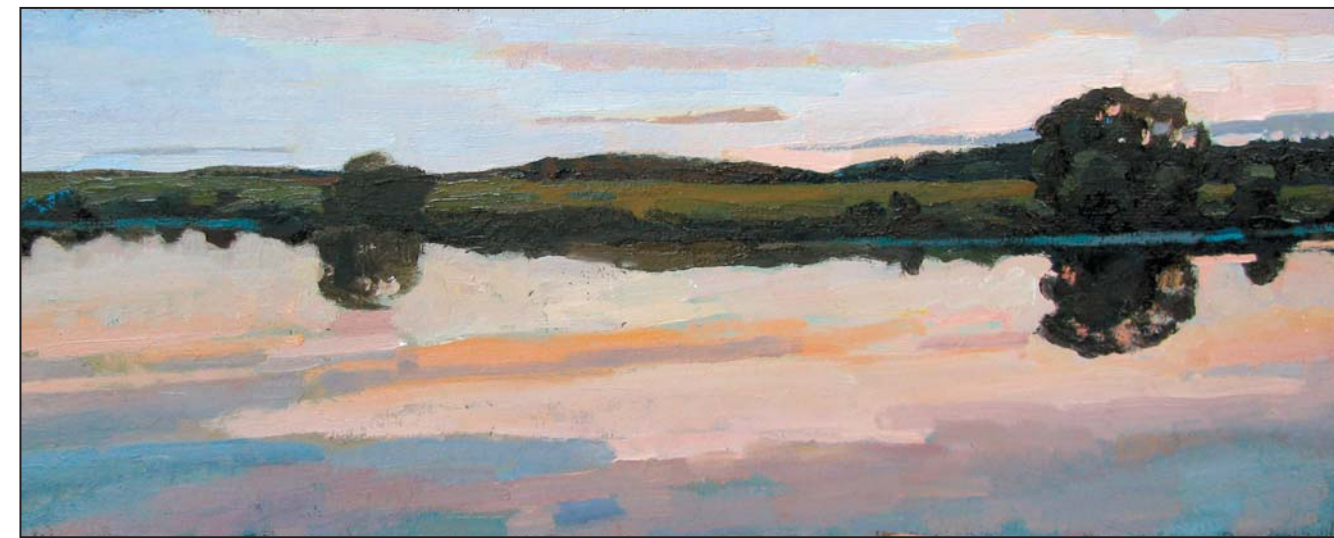
ТЕПЛЫЙ ВЕЧЕР



БЕЛОПЕСОЦКИЙ МОНАСТЫРЬ
НА ЗАКАТЕ



ПРАЗДНИК ОВОЩЕЙ



МАЙСКИЙ ЦВЕТ



Сергей Васильев

Недавно я перебирала архив и, обнаружив фото Сергея Васильева, решила оформить рамкой и повесить на стену. Классика... 37 лет назад это был взрыв и полет из обыденности и лицемерия. Сегодня фото звучит по-новому, как обращение к чистоте.

Сергей Васильев — обладатель главной награды World Press Photo «Золотой глаз» — мирового «Оскара». Для признания мастерства достаточно ее одной, а у него пять! Пять «Оскаров»!

Как Сергею удавалось сочетать репортерскую поденку в областной газете и создание художественных шедевров, непостижимо. Он лауреат национальной премии «Золотой глаз России» — за великий вклад в российскую и мировую профессиональную фотографию.

Это самый надежный человек из всех, кого я знаю. Немногословный философ в бессердечное время не стесняется говорить, что снимает сердцем. Патриот Челябинска, которому он в свой 80-летний юбилей подарил музей «GRAND Фото СВ». Музей стал творческим центром и школой фотолюбителей, как и было задумано Васильевым.

В начале 2000-х мы работали над журналом «Аз есмь Гражданин», не раз вместе мотались по командировкам, а там друг друга узнаешь лучше всего. Васильевская обязательность, природная интеллигентность, его легкий юмор покоряют сразу. Какие бы ни были наши полуночные посиделки после напряженной работы на промышленных объектах, ранним утром он ни разу не опоздал к назначенному часу. В одном из номеров «Гражданина» мы представили альбом «ДИВА», где Сергей воспел женскую красоту, а в предисловии признался: «... как бы мы ни восторгались женщинами, остается некое ощущение недосказанности. Это меня и подвигло пойти на откровение, пользуясь лаконичным языком фото-искусства». Фотохудожник по-новому раскрыл «женскую» тему, что принесло ему многочисленные медали, в основном золотые.

Его персональные выставки становятся событиями. В 2018 году открылась и до сих пор работает экспозиция Сергея Васильева в Музее восточных искусств в итальянском городе Турин.

...Я повесила знаменитое фото, а потом подумала: почему бы не опубликовать его в журнале? И Сергей Григорьевич разрешил.

Людмила Кривомазова



ТЕХНОЛОГИИ ФИЛЬТРАЦИИ



СПИРТНЫХ НАПИТКОВ И ИСХОДНЫХ КОМПОНЕНТОВ

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



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

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