

#3
2020

Drinks' clock

Askaneli.
Апгрейд



стр. 14

www.drinks.ua

Online Newspaper: Eastern news and Western trends

Марш
МОЛДАВСКОГО

стр. 30

200-й
релиз
Drinks+

стр. 6

Темпранильо

— некоронованный
король

стр. 38

Drink less, read more!



Дженсис Робинсон:

«Я никогда
не собира-
лась ничего
производить,
кроме слов»

Дженсис Робинсон, человек с особыми заслугами в мире вина, винный критик, журналист, писатель, консультант Ее Величества Королевы Великобритании ответила на ВСЕ вопросы D`o`C! За что мы ей невероятно признательны.

стр. 21

Молдова

День вина 2020

Молдова стала одним из горячих объектов на карте мирового винного туризма. Во многом благодаря организаторам Дня вина, который за 19 лет превратился в международное мероприятие, собирающее тысячи посетителей. В этом году в связи с карантинными ограничениями часть ивентов перешла в виртуальную плоскость.



Ирина Быстрицкая, заместитель директора «Национального офиса винограда и вина Молдовы»:

«В этом году, учитывая новые обстоятельства, обусловленные глобальным кризисом в сфере здравоохранения, на Площади Великого Национального Собрания и ближайших улицах не устанавливались стенды винодельческих предприятий, у которых во время прошлых празднований собирались более 100 000 человек и тысячи иностранных туристов.

Вместо этого, где бы они ни находились, желающие могли принять участие в нашем общем мероприятии и отпраздновать вместе с миллионами людей день, названный «Мой День Вина»! Слоган подчеркнул важность этого мероприятия для всех нас, в него заложена инициатива – продолжить празднование Национального дня вина в безопасной обстановке, с семьей и друзьями».

Основным онлайн-событием стал вебинар MY WINE DAY, во время которого участники из разных уголков мира провели онлайн-дегустацию вин Молдовы. Уникальное событие организовал Джейми Гуд – британский винный писатель и консультант The Sunday Express. В вебинаре также приняли участие:

Джулия Скаво (Румыния) – «Лучший сомелье Румынии-2018».

Жак Орхон (Канада) – обладатель титула Master Sommelier, основатель Ассоциации сомелье Канады, винный писатель и лектор.

Фрэнк Смалдерс (Нидерланды) – эксперт-дегустатор, в винном бизнесе с 1985 года. Master of Wine, ставший вторым обладателем этого титула в Европе.

Роберт Джозеф (Великобритания) – винный консультант и писатель, автор более 30 книг, основатель журнала Wine International и конкурса London International Wine Challenge.

Мишель Уильямс (США) – писательница, получившая ряд премий за книги о вине и гастрономии.

Андре Деваль (Дания) – винный специалист, преподаватель «Датской винной академии».

Марк Ванхеллемон (Бельгия/ Франция) – независимый журналист, пишущий для ряда французских и бельгийских изданий.

Чунг Тао Се (Тайвань) – журналист, пишущий на тему вина и гастрономии. Живет в Париже, публикуется в специализированных изданиях Тайваня и Китая.

Михаил Друце (Молдова) – президент Ассоциации сомелье Молдовы, член жюри международных дегустационных конкурсов.

Молдова

Особенности урожая 2020

По предварительным оценкам экспертов, урожай винограда в Молдове в 2020 году будет самым низким за последнее десятилетие и составит 150-200 тысяч тонн, что на 25-40% меньше по сравнению с 2019 годом. Такие данные огласили представители Национального бюро винограда и вина (НБВВ) в ходе Национальной конференции винного сектора по теме «Урожай винограда 2020: особенности и капитализация», которая прошла в онлайн-режиме на официальной странице Wine of Moldova в Facebook. В Национальном бюро винограда и вина подчеркивают, что причиной скромного урожая в этом году стали неблагоприятные погодные условия: в том числе, весенние заморозки, аномально низкая температура в мае, град и сильная засуха. Вместе с тем, объем имеющихся запасов винодельческой продукции на предприятиях совпадает с прошлогодним количеством и составляет около 18 млн дал, что позволит молдавским виноделам в этом году удовлетворить спрос как на местном, так и международном рынках.



Фото: noi.md

В целом ситуация в винодельческой сфере Молдовы выглядит не так удручающе, как в других винодельческих странах. В отличие от мирового рынка вина, спад которого оценивается в среднем на 15-30%, молдавским виноделам удалось минимизировать неблагоприятные последствия пандемии коронавируса и всемирного локдауна: за первые семь месяцев 2020 года молдавский экспорт вина утратил лишь 6,5% (примерно 5,5 млн л). Самое большое падение отмечается на рынке разливных вин, который уменьшился на 11% по объему и на 16% по стоимости. Сектор бутылированных вин не только не пострадал, но и увеличился на 5% в натуральном и на 0,2% – в денежном выражении.

Молдова

Заказывай онлайн. Дегустируй в натуре

Ro Py

gustos.life представляет

Онлайн дегустации

Наши виртуальные дегустации проводятся посредством видеоконференций Zoom, в рамках которых эксперты расскажут вам о своих дегустационных заметках, процессе виноделия, любимых сочетаниях и многом другом!

Для участия в интерактивной дегустации вам понадобится лишь компьютер или смартфон, а мы предоставим все необходимые инструкции и поддержку для максимально беззаботного и приятного времяпрепровождения.

Как это работает?

1. Выбери дегустацию, оплати участие

2. Закажи доставку вин (Или подготовь свои)

3. Получи на почту приглашение

4. Дегустируй в компании известного сомелье

Фото: onlinetastings.gustos.life

Онлайн-дегустации сегодня в тренде. В этом формате серию международных онлайн-дегустаций вин Молдовы – Moldova Wines in Europe запустила популярная платформа GustosLife в коллаборации с moldovawines.eu. Первое мероприятие состоялось 25 сентября, в нем презентовались вина от четырех виноделен:

1. Riton 2011 (Gogu Winery, лимитированная серия 1200 бут.)
2. 310 Altitude Chardonnay & Feteasca Regala 2018 (Fautor)
3. Individualo Feteasca Neagra 2017 (Chateau Vartely)
4. Альтернатива Pinot Noir & Feteasca Neagra 2018 (Salcuta)

Для принятия участия в онлайн-тейстингах необходимо зайти на сайт onlinetastings.gustos.life, выбрать де-

густацию, оплатить взнос и заказать доставку вин. Логистический ареал европейской дегустации охватывал 26 стран, список которых был обнародован на сайте. Сроки доставки: 3-6 дней, или 30 часов в случае срочного заказа.

Алгоритм заказа таков: оставляете заказ на сайте, после регистрации участнику поступает приглашение на электронную почту. В указанное время участники собираются в группе и наслаждаются образцами лучших вин Молдовы в сопровождении комментария от известных сомелье европейских стран. В планах организаторов наладить каналы продвижения тейстингов молдавских вин в Азии, Австралии, США и на прочих континентах.

Местный алкоголь подорожал. В честь чего?

Государственная служба статистики сообщает, что водка в Украине за год поднялась в цене на 0,7% (до 92,42 грн за 0,5 л); столовые вина – на 1,6% (до 67,08 грн за 0,75 л); стоимость пива выросла на 5,3% и составила в среднем 17,61 грн за 0,5 л.

Определяем в 2020:

«Лучший
кавист
Украины»
и «Украин-
ский
сомелье»



20-22 ноября в Киеве состоится VI-й Международный форум виноделов и сомелье, в рамках которого пройдут V-й конкурс кавистов «Лучший кавист Украины-2020» и XVIII-й конкурс «Украинский сомелье-2020». Организаторами профессиональных состязаний выступают Всеукраинская ассоциация виноделов и сомелье и Первая в Украине Школа сомелье «Мастер-класс».

Предварительно состоятся теоретические туры конкурсов и их полуфиналы. По предварительным

данным, соревноваться за звание лучших будут более 70 участников из всех городов Украины. В заключение, в отеле InterContinental Kyiv пройдет VI-й Международный форум виноделов и сомелье, а также финалы конкурсов. После вручения наград вечером состоится торжественный ужин виноделов.

Генеральный партнер Форума – ТМ «VINOS DE LA LUZ» (вина Аргентины, Испании, Италии).

Генеральный медиа-партнер – коммуникативная медиа-группа DRINKS+.



200-й релиз

Это знак! Редакция журнала **Drinks+** (Международная коммуникативная медиа-группа Drinks+) в 2020 году готовит 200-й выпуск журнала.

За 27 лет работы – командой D+ написаны десятки тысяч статей о вине и алкоголе, тревел-обозреватели посетили тысячи виноделен в разных уголках планеты и познакомились сами, – а главное, познакомили мир! – с большим числом талантливых и увлеченных виноделов.

Сегодня журнал принимает поздравления от партнеров и спикеров издания, среди которых – такие звезды винного мира, как Дэни и Ми-

шель Роллан, Флоранс и Даниэль Катьяр (Château Smith Haut Lafitte), Жак Тьенпон и Фиона Моррисон (Le Pin, L'IF и L'Hêtre), доктор Рикардо Ф. Нуньес (Vinos De La Luz), Филипп Леспи, Пьер Ришар, Андреас Ларссон, Фелисити Картер и много других славных и достойных имен.

Праздничный 200-й спецвыпуск Drinks+ станет особенным: он выйдет в формате альманаха-путеводителя, а также в электронных версиях на русском и английском языках, и включает тематические блоки, посвященные разным странам. Юбилейный номер Drinks+ будет распространяться на протяжении 2021 года на международных выставках и мероприятиях, а, кроме того, по уникальной базе персональных адресов.

Нашими подписчиками являются профессионалы алкогольной индустрии во всем мире, включая производителей, импортеров, дистрибьюторов, а также представители сферы HoReCa и Retail (всего свыше 20000 адресов).

Информация для желающих принять участие в выпуске:
см. **ПОДРОБНЕЕ**



Узбекистан

Крепкий алкоголь в плюсах



Фото: cdn1.matadornetwork.com

В первом полугодии текущего года производство крепких алкогольных напитков в стране выросло в стоимостном исчислении на 21,4% (до 746,5 млрд сумов) по сравнению с аналогичным периодом 2019 года. Производство водки увеличилось на 7,5% и составило 23,1 млн литров, коньяка – в 6,6 раза и достигло 3,7 млн литров. При этом на 1,7% (до 8,9 млн литров) снизилось производство натурального виноградного вина (кроме игристого) и пива – на 24,3% (до 118,1 млн литров).

Крупнейшим производителем алкоголя в Узбекистане является АО «Ташкентский винный комбинат», который владеет четырьмя заводами и производит водку и ликероводочные изделия (общий объем – более 6,5 млн декалитров в год). Всего в Узбекистане насчитывается около 60 алкогольных предприятий.

Грузия

Экспорт вин. Резкое падение



По данным the National Statistics Office, в январе-мае 2020 года из Грузии было экспортировано 23 742 тонны вина общей денежной стоимостью 73 249 000 долларов США. За тот же период прошлого года Грузия продала 26 189 тонн вина, стоимостью 82 613 000 долларов США. Таким образом, экспорт вина Грузии в отчетном периоде упал на 11,3% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года.

В 2019 году Грузия экспортировала почти 94 млн бутылок вина в 53 страны, что на 9% больше по сравнению с данными 2018 года и является рекордным показателем в истории независимой Грузии. Стоимость экспортированного вина достигла 240 млн дол., что на 17% больше по сравнению с аналогичным показателем 2018 года. Экспорт увеличился на стратегические

винные рынки Грузии: Польша – 17% (4 114 972 бутылки), Китай – 2% (7 089 259 бутылок), США – 48% (678 148 бутылок) и Великобритания – 60% (168 307 бутылок). В 2019 году в Россию было экспортировано 58 384 540 бутылок вина, что на 9% больше, чем в предыдущем году. Винный экспорт в Россию составил 62,1% от общего винного экспорта Грузии.

За первые пять месяцев 2020 года большая часть грузинского вина была экспортирована в Россию – 14 620 тонн на общую сумму 43 413 млн дол. США. Помимо России, основными направлениями экспорта грузинского вина были: Украина – 7,991 млн дол. США (2923 тонны), Китай – 5014 млн дол. США (1294 т), Польша – 4040 млн дол. США (1462 т), Беларусь – 2192 млн дол. США (693 т).

Фото: speelgroup.com, img.itinari.com

Азербайджан

Под покровом властей



фото: savalan.az

Несмотря на то, что с каждым годом спрос на вино в Азербайджане растет, потребление на душу населения все еще остается относительно низким. Это отражает тот факт, что большинство азербайджанцев по-прежнему считают вино напитком для особых случаев. Напомним, в мае 2018 года президент Азербайджана Ильхам Алиев подписал указ об утверждении «Государственной программы развития виноделия в Азербайджане на 2018-2025 годы». Это одна из последних в серии мер, направленных на расширение винодельческой промышленности. Игроки рынка сегодня продолжают получать господдержку.

ЗАО Ganja-Sharab Wine Factory JSC остается лидером местного рынка вина. На долю отечественных производителей приходится основная часть продаж, при этом повышение налогов для импортеров, наблюдавшееся в

течение отчетного периода, повысило конкурентоспособность локальных вин по сравнению с импортными брендами.

Влияние COVID-19 внесло свои коррективы и по официальным данным, ожидается, что в 2020 году объем продаж вина упадет на 30%. Это сопоставимо с прогнозом ожидаемого роста на 5% на 2020 год в ходе исследования, проведенного в мае 2019 года, то есть до распространения COVID-19.

Поскольку туризм в 2020 году приостановлен из-за закрытия границ страны, производители вина сосредоточены на местных потребителях и на экспортном рынке.

Вино является частью плана экономического развития Азербайджана, и поэтому ожидается, что после снятия ограничений с баров и ресторанов его восстановление будет относительно быстрым.

Болгария

Импорт на взлете

Фото: madamebulgaria.com



Импорт вина в страну неуклонно растет с 2009 года. Объем импорта в 2019 году вырос на 5,5%. Средние импортные цены в 2019 году составили 2,57 доллара за литр по сравнению с 2,73 доллара за литр в прошлом году. Импорт итальянских, испанских и французских вин в 2019 году по-прежнему лидировал по объему. Итальянский экспорт в Болгарию вырос на 72%, на 8% вырос импорт испанских вин и на 5% французских. Эти три страны составили 55% от общего объема импорта вина.

В стоимостном выражении французские и итальянские вина составили 54% импорта. Французские вина занимали самую большую долю рынка импорта – 30%, Италия – 24% и Новая Зеландия – 12%. При этом за год импорт итальянских вин вырос на 17%, а французских на 5%. Продажи новозеландских вин в 2019 году снизились на 3% по сравнению с 2018 годом.

Испания в настоящее время занимает четвертое место среди поставщиков вин в Болгарию. Общий объем торговли вином США с Болгарией в 2018 году оценивался примерно в 6 тыс. литров на сумму 84 тыс. долларов США.

В январе-феврале 2020 года импорт вина сократился на 6% в натуральном выражении и примерно на 5% в натуральном выражении.

Средняя импортная цена выросла скромно – на 2% процента – до 2,38 доллара за литр. Испания, Италия, Франция, Германия и Новая Зеландия продолжали оставаться лучшими поставщиками. Импорт (в стоимостном выражении) из Новой Зеландии и Германии вырос в два раза.

В первые два месяца 2020 года наблюдался рост поставок балковского вина из Северной Македонии и Молдовы. По оценкам аналитиков, это связано с дефицитом местного вина.

Польша

Рекордный спрос на алкоголь — В ПРОШЛОМ

По информации Центрального статистического управления (GUS) за прошлый год в Польше было выпито рекордное количество алкоголя. Это самый высокий показатель за 26 лет. В 2019 году обычный поляк выпил 9,78 л чистого алкоголя. Такая статистика – самая высокая с 1993 года. То есть, согласно данным, потребление выросло на 0,23 литра по сравнению с 2018 годом. В 1993 году, например, эта цифра составляла 6,52 л.

Рост потребления в 2019 году во многом связан с увеличением производства алкоголя, хотя, например, количество выпитого пива уменьшилось: в 2019 году средний поляк выпил 97,1 литра пива по сравнению со 100,5 литра пива в позапрошлом году.

Что касается статистики 2019 года, то с начала прошлой осени заговорили о повышении акциза на алкоголь, поэтому производители решили выпустить



фото: images.neventum.com

продукции как можно больше по старому акцизу и заполнять склады. К тому же, сказалось обсуждение новой пошлины на сахар с января 2021 года, которая будет взиматься с предпринимателей, в том числе и продающих алкоголь.

Но уже в августе 2020 года производство польской водки упало, а по итогам восьми месяцев 2020 года снижение составило 7,4%. По данным агентства Nielsen, первые месяцы 2020 года были плохими для пива, хорошими для вина и относительно нейтральными для спиртных напитков.

Малые объемы - большие продажи



фото: bi.im-g.pl

По мнению Ассоциации работодателей Польской спиртовой промышленности, львиная доля в объеме растущего спроса на алкоголь, зафиксированном в прошлом году, пришлось на потребление ароматизированной водки в небольших емкостях. Центр мониторинга рынка газеты Rzeczpospolita утверждает, что именно такие напитки увеличивали

цифры продаж алкоголя 2019 года. Однако, по данным Nielsen, за первые семь месяцев 2020 года общий спад потребления коснулся и напитков в маленькой таре: спрос на них незначительно снизился (с 34,4% до 33,5%), в основном в марте и апреле, когда действовали ограничения, но с июня цифры вернулись к прежнему уровню.

Чехия



Фото: www.facebook.com/PivovarZasova

Крафтовое ПИВО. Возвращение в рай

В то время, как в большинстве стран производители и реализаторы алкоголя переживают кризис в связи с локдауном, малые пивовары страны демонстрируют экономическое чудо. Несмотря на резко сократившийся экспорт и то, что еще в начале лета экспертами прогнозировалось закрытие четверти имеющихся пивоварен (и, действительно, части из них довелось сливать уже сваренное пиво, а семь мини-пивоварен с начала года закрылись), большинство увидели в кризисе возможность. И в стране заговорили о довоенном пивном рае.

Дело в том, что до Первой мировой войны в Чехии насчитывалось около тысячи маленьких пивоварен, к началу Второй от них осталась половина. Ну, а в последующие годы крафтовики становилось все меньше. И вот в этом году, несмотря на ограничения в работе пабов, количество мини-пивоварен (до 10 000 гектолитров пива в год) в Чехии вновь достигло пятисот.

Успешно пережить нынешний кризис помогло несколько факторов: именно малые пивовары хорошо знают местный рынок, они оказались ближе к клиентам и поэтому смогли так быстро отреагировать на изменения каналов сбыта. Они взялись за локальный маркетинг – например, просто разместив указательные знаки на дорогах вокруг точек продаж, ввели розлив и продажу пива из окон, открыли интернет-магазины. После введения ограничений значительно увеличилась продажа кег меньшего размера, что компенсировало снижение потребления в закрывшихся пабах. Ну, и важную роль сыграла волна солидарности, проявленная жителями страны, поддержавших своих пивоваров.

«Мы легко переживаем кризис. Да мы его даже не заметили – продали все, что сварили», – уверяет менеджер по продажам пивоварни Zašov (Валахия).

Экспорт VS Импорт



Фото: flickr.com

Венгрия, прославившаяся своими уникальными белыми десертными винами Tokaji Aszú и красным Bull's Blood из Эгера, является не только крупным производителем-экспортером в Центральной Европе, но и ведущим импортером вин – благодаря многочисленным винным барам и многовековым питейным традициям.

В 2019 году импорт вина в стоимостном выражении достиг 29 млн дол. США, что на 25% больше, чем в 2018 году. И аналитики ожи-

дают, что цифра будет расти за счет молодых потребителей, которые стремятся открывать для себя международные бренды высокого класса.

Основной импорт вина Венгрии приходится на Италию с долей 40% (10,2 млн долларов США), Францию – 19,1% (4,8 млн долларов США) и Германию с 14,3% (3,60 млн долларов США).

Наиболее популярны в Венгрии – белые и игристые вина. Красные здесь потребляются реже.

Армения

Осень. Урожай. Кредит



Фото: advicemytrip.com

Правительство страны приняло решение об очередной программе поддержки агросектора (это уже 24-я мера в связи с коронавирусом), в частности, виноградарей: они получают кредитные субсидии для закупки урожая.

Как отмечают обозреватели рынка, в связи с пандемией затормозились темпы как внутренних продаж, так и экспорта армянских вин и коньяков. При этом лозы дали хороший урожай, что может вызвать перепроизводство. Чтобы не пострадали фермеры и виноторговцы, агросектору обнулят проценты по краткосрочным кредитам на закупку урожая, будет полностью субсидироваться процентная ставка по лизингу оборудования и средств производства. В этот список вошли также дубовые бочки и другие емкости. По кредитам 2019 года будет продлен срок выплат до 15 месяцев.

Вспомним, что льготные годовичные кредиты на закупку урожая в стране были

введены еще в 2017 году. Теперь условия кредитов станут еще лояльнее: срок выплат увеличится до 24 месяцев, льготный период продлят с 3 до 6 месяцев. Повышается и лимит кредита – до 6,2 млн дол. По словам главы Союза виноделов Авага Арутюняна, за годы независимости Армении, отрасль пережила пять кризисов.

«Сходство с предыдущими кризисами состоит в том, что те же механизмы приводят к тем же последствиям. Рынки закрыты, виноград не продается, тара заполнена, деньги не поступают, зарплаты не выплачиваются. Правда, в отличие от предыдущих кризисов, политический фон изменился. Во время предыдущих кризисов финансирование предоставлялось международными организациями и государственным бюджетом. Но из-за коррупции деньги оставались в карманах олигархов. Теперь, в отличие от тех кризисов, деньги тратятся целенаправленно, по программе. И это вселяет надежду».

Askaneli. Апгрейд



ASKANELI
1880



Один из самых мощных и популярных брендов грузинского алкоголя – Askaneli – сменил логотип. На нем по-прежнему изображен фазан – символ столицы Грузии – Тбилиси, восседающий на ключе из грозди и листа винограда. Но прежняя надпись на лого Askaneli Brothers трансформировалась в Askaneli Winery&Distillery. И это не просто изменение фигуры речи: асканцы кардинально поменяли подходы к виноделию. И даже философию. В ответ кто-то из наших коллег-журналистов удачно нарек их суперасканцами 😊.

Так что же произошло в Аскане? Владелец компании Askaneli Гоча Чхаидзе объясняет эту домашнюю революцию тем, что другие братья семьи Чхаидзе сосредоточились на собственных проектах, а он получил возможность единолично управлять бизнесом. И круто сменил курс. А паруса подхватили попутный ветер, и бренд понесся по новой волне.

Семья

Где философия – там этимология, корни и истоки. Фамилия Чхаидзе генетически и исторически связана с виноделием. На древнем грузинском языке «чха» означает солнце и виноград, а еще – это корень названия уникального сорта красного винограда Чхавери, с которого, собственно, и началась славная семейная история.

Этимология не подвела: прадед Гочи, Антимоз Чхаидзе, был искусным виноделом и владел лучшим в Гурии XIX века погребом-марани с квеври. Винодельня в Аскане долгое время работала по тому же старинному методу, что и тысячи лет до нашей эры, – когда вино помещается в зарытые в землю глиняные кувшины-квеври. И сегодня вина из квеври – украшение коллекции AWD.

Аскана – это село в Гурии, где родились прадед, дед и отец братьев Чхаидзе. В 1998 году братья основали компанию Askaneli Brothers. Здесь стоит заметить, что, хотя виноделию Грузии тысячи лет, по-настоящему качественное вино страна стала выпускать лишь лет 20 назад. И в значительной мере, именно благодаря стратегии Askaneli, их усилиям, популярность квеври в мире стремительно набрала обороты. И не только квеври. Во многих странах сегодня о Грузии знают по винам и бренди Askaneli, а также по гурийским фруктовым дистиллятам-откам, выпускаемым Гочей Чхаидзе под брендом «Анасеули».







Часть виноградников компании AWD до сих пор расположены на той же земле, где выращивал виноград прадед владельца. Но сегодня в собственности компании – виноградники в разных зонах страны: помимо 22 га в Гурии (где до сих пор растут лозы Чхавери), – самый крупный в престижной зоне Киндзмараули (Кахетия) площадью 400 га. Причем за последние 5 лет площади под лозами, принадлежащими Askaneli Winery&Distillery, увеличились в 4 раза. А объем производства вырос в 10 раз, до 12 миллионов бутылок. На сегодня у AWD три мощных завода в разных частях Грузии, один из них, самый новый – в Кахетии, где скоро при винодельне откроется гостиница на 90 номеров в футуристическом архитектурном стиле с панорамной площадкой, куда можно попасть прямо из заводского цеха.

Эволюция философии

Гоча Чхаидзе объясняет интересующимся переменами у Askaneli, что в компании многое изменилось кардинально. И главное – сам подход к виноделию, его философия.

Сегодня Askaneli Winery&Distillery – компания интеллектуальных решений. Вдумчиво работают, начиная с лоз: понизили на некоторых участках высоту кустов для получения растением максимального количества питательных веществ из почвы, провели «зеленый сбор» для улучшения качества винограда, а недавно совершили экспериментальную посадку «метр на метр» – и ждут интересных результатов.



И перешли практически на полную органику. Кто-то же должен быть первым на этом пути вперед, – рассуждает о последнем решении Гоча. Виноделы Askaneli всегда отличались перфекционизмом. Если приглашать консультанта, чтобы поставить процесс, то – Мишеля Роллана. И сегодня, несмотря на опыт и достижения, винодельня пользуется услугами группы крутых либурнийских энологов Oenoteam, работающих исключительно с бордоскими шато первого эшелона. Задача сегодняшнего дня – делать элегантные премиальные вина с грузинским характером, которые станут новым словом на мировой арене.

Вина: сорта и стили

При явной симпатии к бордо, у Askaneli свой яркий почерк. Стремясь к тому же элитному классу, виноделы отдают предпочтение автохтонным грузинским сортам: Саперави, Цоликаури, Манави, уже упомянутому Чхавери, Киси, Хихви, Ркацители. Как объясняет Гоча, новое поколение вин компании должно обладать уникальными качествами, совмещая национальный профиль и изысканный современный стиль. Так, в обновленной стилистике ркацители подчеркнули кислотность и минеральность, что позволило ему стать в один ряд с «трендсеттерами» винных карт мировых рыбных ресторанов – лучшими легкими шардонне, пино гриджио.

Но и на мировые сорта команда Гочи Чхаидзе также смотрит сквозь призму авторского подхода. Скажем, как раз сейчас новый главный винодел Георгий Чумбуридзе работает над созданием



совиньон блана в совершенно неожиданной стилистике – не похожей ни на Новую Зеландию, ни на Долину Луары. Заинтригованы? Мы тоже 😊.

В принципе, ассортимент Askaneli собирается, как билингвистический гид, на двух «языках»: в ново- и старосветском стилях. К примеру, раз есть саперави, выдержанный в бочке, то сделают и легкий, в стали. Так же и белые вина: есть свежие, хрустящие – и полнотелые, округлые.

Георгий Чумбуридзе уже десять лет работает в Askaneli, хорошо знаком со многими автохтонами Грузии. Он также прошел стажировку в США, Австралии, ЮАР, Новой Зеландии, Швейцарии. Широкий кругозор и опыт позволяют идеально воплощать идеи руководителя.

Наблюдая за динамикой изменений, Гоча Чхаидзе предполагает, что вина урожая 2019 и 2020 годов станут лучшими винами в истории компании.

А значит, – это будут продукты мирового класса по самым высоким критериям: ведь еще в «дореволюционную» эпоху вина Askaneli собрали сотни международных наград. К слову, самые свежие награды – этого года: золото у «Ркацители» 2019 (Mundus Vini) и двойное золото у «Саперави Премиум» (Sommelier Choice Awards).

О качественных изменениях говорят не только награды, но и продажи. Скажем, буквально за первый год присутствия бренда в Швеции было продано свыше 100 000 бутылок вин Askaneli, выдержанных в квеври.

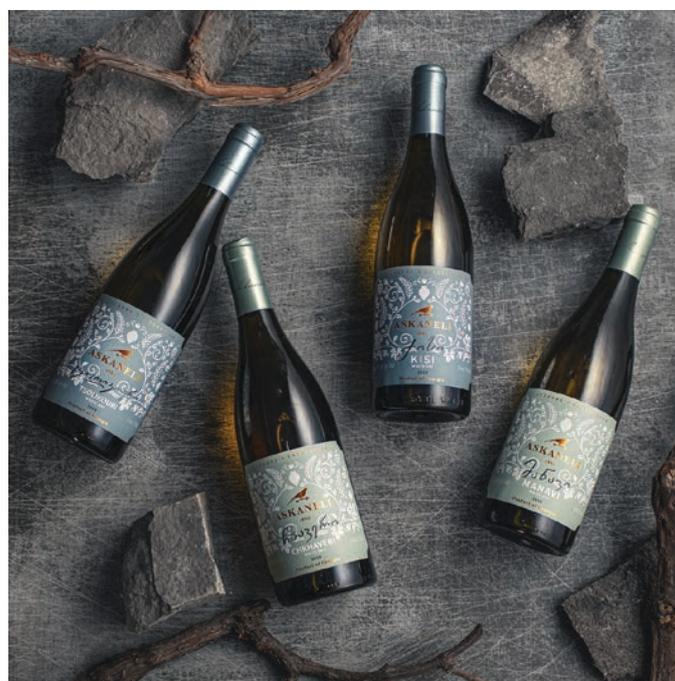


Среди топовых автохтонных линеек хочется выделить вина Gocha's Collection: Prima (Шардонне и Ркацители), Muza Qvevri (Ркацители, Мцване Кахури, Киси, Крахуна и Мцвивани, брожение в кевври на мезге), а также Saperavi Reserva.

Это вина в новой, элегантной стилистике, – из легендарной и прекрасной Грузии, виноделие которой насчитывает 8 тысяч лет, – адресованные будущему.

Но не только вином славится компания. С неменьшим успехом покорил рынок и сердца людей бренди Асканели. Компания владеет старейшими спиртами от 5 до 50 лет выдержки. А в 2015 году в Западной Грузии Гоча Чхаидзе открыл завод по производству фруктовых дистиллятов из экологически чистых фруктов, которые уже успели завоевать немало наград на международных конкурсах.

В Украину вина и коньяки Askaneli эксклюзивно поставляет компания-импортер «Импорт Фудз Компани» (IFC), занявшая в 2019 году третье место по импорту коньяка в Украину. Найти продукцию Askaneli в Украине можно во всех популярных розничных точках продаж: таких как «Ашан», «Новус», «Сильпо», АТБ, «Метро», «Мега Маркет», «Эко Маркет» и т.д.



Дженсис Робинсон:

«Я никогда не собиралась ничего производить, кроме слов»



Обратившись к Дженсис Робинсон (которую, уверена, нашей аудитории представлять не стоит) с предложением об интервью, я удивилась, когда ответ пришел неожиданно оперативно. Содержание же было в духе знаменитой Дженсис – лаконичным и строгим: «Присылайте вопросы, только не много: не смогу ответить на все, я занята!». Разумеется, мы не удержались от искушения и воспользовались возможностью, подаренной нам Mrs Робинсон, судьбой и карантинном: и на всякий случай подготовили вопросы с запасом 😊, уповая на то, что ответы получим хотя бы на половину из них.

Дженсис Робинсон, человек с особыми заслугами в мире вина, винный критик, журналист, писатель, консультант Ее Величества Королевы Великобритании ответила на ВСЕ вопросы D`o`C! За что мы ей невероятно признательны.

D`o`C: Г-жа Робинсон, для нас большая честь – возможность поговорить с Вами о видении винного мира, Ваших мыслях и правилах. Вы – уникальный человек в винном мире! Вас любят, знают, читают и цитируют во многих странах. Вы многого добились в жизни... В том числе, неофициального статуса самого строго винного критика в мире 😊.

в том, что в заметках на дегустациях я всегда записываю свои впечатления по наитию, как своего рода стенограмму (и никогда не возвращаюсь к ним, чтобы переписать, исправить, отшлифовать). Я на 100% выкладываюсь для моих читателей, потребителей вина, а вовсе не для броских цитат, не ради продающего контента. Вероятно, поэтому мои дегустационные заметки так

По моему мнению, дегустация – настолько субъективный процесс, что вряд ли другой дегустатор сможет определить гамму ароматов, абсолютно идентичную описанной вами. Кроме того, потребители могут почувствовать себя ущемленными, если не ощутят заявленные вами ароматы.



Вы согласны с этим мнением? Какова конечная цель Вашей работы?

Дженсис Робинсон: Сожалею, что меня воспринимают столь строгим критиком. Никто не может любить вино больше, чем я. И я люблю писать о вине. Однако, возможно, причина, по которой возник этот воображаемый «неофициальный статус», заключается

редко цитируются производителями. Я не большой поклонник дегустационных заметок, которые представляют собой длинный перечень вкусовых характеристик. По моему мнению, дегустация – настолько субъективный процесс, что вряд ли другой дегустатор сможет определить гамму ароматов, абсолютно идентичную описанной вами.



Кроме того, потребители могут почувствовать себя ущербными, если не ощутят заявленные вами ароматы». Я концентрируюсь на наиболее важных данных о вине: теле, танинности, кислотности, сладости, зрелости – а затем, случается, в ход идет импрессионистский обзор и личная оценка.

D`o`C: **Ваша система 20-балльной оценки вин отличается более короткой цифровой линейкой, но значительно эмоциональнее с точки зрения описания: «смертельно скучное», «заслуживающее внимание» «превосходное», «исключительное». В чем, на Ваш взгляд, преимущество по сравнению со 100-балльной, применяемой многими?**

Д.Р.: Я думаю, что каждый должен иметь возможность использовать ту шкалу, которая удобна для него самого. 20-балльная шкала – традиционная европейская, и я никогда не чувствовала необходимости с нее переключаться. Однако, мне кажется, это печально, если уделяется слишком много

внимания баллам. Вообще, я считаю, что оценка – это неизбежное зло. Она была необходима, когда «распалялся» рынок Fine Wine. Тогда читатели нуждались в быстрой стенографической оценке качества. Но сейчас это не панацея. Я всегда считала, что слова гораздо важнее баллов, и ни одно вино не может быть обобщено до цифрового выражения.

На сайте JancisRobinson.com мы публикуем отдельные дегустационные заметки для каждого вина, которое сами продегустировали. При этом зачастую обнаруживаем, что между бутылками случаются значительные различия, поэтому никто не должен принимать за истину единичную дегустационную заметку и возводить ее в ранг Евангелия!

D`o`C: **Вы единственный винный автор, который получил престижную награду Order of the British Empire лично от Ее Величества королевы Елизаветы. Вы подбираете вина для королевского погребца. Расскажите, пожалуйста, как происходит это процесс.**



Мне кажется, это печально, если уделяется слишком много внимания баллам. Вообще, я считаю, что оценка – это неизбежное зло.



Д.Р.: Признаюсь: есть в этом нечто особенное – сесть в такси и попросить водителя отвезти меня в Букингемский дворец. И хотя я являюсь членом Royal Household Wine Committee (RHWC) уже 16 лет, этот процесс причастности к королевскому двору по-прежнему доставляет мне необъяснимое удовольствие. Пробираясь сквозь толпы туристов, я предъявляю свои водительские права в качестве удостоверения личности вначале полицейским у Северных центральных ворот, а затем, после 50-метровой пробежки по розовому гравию, – персоналу в ливреях у Privy Purse Door – входа для посвященных.

Всего для Royal Household необходимо приобрести около 5000 бутылок, чтобы предложить их гостям более 300 мероприятий, проводимых каждый год в Букингемском дворце и Виндзорском замке. Наш бюджет финансируется за счет средств Queen's Civil List. Некоторые могут предположить, что мы собираем сливки по винному миру для Ее Величества, но реальность куда проще. Большинство вин, которые мы покупаем, поставляются по цене, значительно ниже средней, по крайней мере, меньшей, чем любое специальное предложение супермаркетов. Это невинтажное шампанское либо относительно скромные вина для больших приемов – такие, как недорогие новозеландские совиньон бланы и, конечно же, красные из Бордо.

Для отборочных дегустаций я и мои коллеги из RHWС встречаемся несколько раз в год, обычно в погребах Букингемского дворца, хотя однажды дегустация проходила в довольно тесных хранилищах Виндзорского замка. Вина для государственных мероприятий высокого уровня поступают вовсе не из подвалов королевской семьи, а из совершенно разных правительственных погребов при Lancaster House, у которых есть свой собственный винный комитет.

Для Ее Величества мы дегустируем интересные вина, но, помня о бюджете, покупаем достаточно молодое Бордо и выдерживаем его в подвалах. Выходит хорошая экономия. В ассортименте есть также белая и красная Бургундия, винтажное шампанское для важных гостей. Но всякий раз, когда я публикую дегустационные заметки на моем вебсайте о винах, представленных в RHWС, некоторые читатели высказывают разочарование тем, что вина вовсе не из числа великих. Правда, я уверена, это точно не британские налогоплательщики.

Я всегда получаю удовольствие от слепой дегустации (и она важна для объективности, потому что многие представленные вина поступают от компаний, управляемых членами комитета), хотя, признаюсь, сами вина – лишь малая толика того, что мне нравится в нашей работе в RHWС. За слепой дегустацией вин следит Секретарь королевского погреба (Clerk of the Royal Cellars). На наших встречах, проводимых в полной тишине до момента, пока каждый не представит свой список фаворитов, главная роль Секретаря состоит в том, чтобы координировать оценки и принимать на их основе конкретные решения о покупке. В рамках бюджета нам предоставляется относительно большая свобода выбора.

D`o`C: Задумывались ли Вы о создании своего вина?

Д.Р.: У меня довольно средние способности в садоводстве, и я фанат тотального контроля, поэтому нет ни талантов, ни необходимых черт характера, чтобы стать виноделом. Я бы еще сказала, для меня это означало бы пожертвовать своей объективностью. Мне очень повезло, что я могу дегустировать плоды труда многих виноделов по всему миру.

Я никогда не собиралась производить ничего, кроме слов. И, следует сказать, что даже знаменитому дизайнеру Ричарду Брендону (Richard Brendon) потребовалось много усилий, чтобы убедить меня разработать вместе с ним мой идеальный бокал для дегустаций и винные аксессуары!

D`o`C: Расскажите об идеальном бокале.

Д.Р.: Универсальный бокал для дегустаций разработан для любого вина, независимо от его стиля или крепости, включая шампанское, портвейн, херес и прочее. Я провела 42 года, пытаясь сделать вино максимально доступным и приятным, насколько это возможно, и искренне верю, что только один бокал для всех вин имеет практический смысл.

D`o`C: Какие, по-Вашему мнению, сравнительно новые на мировом подиуме винодельческие страны в течение следующих 5-10 лет войдут в Ваш личный ТОП и с какими сортами?

Д.Р.: Моя коллега по JancisRobinson.com, Master of Wine Джулия Хардинг (Julia Harding, MW) и я – большие поклонницы Португалии и Греции, по общим причинам. Обе страны производят уникальные вина из богатого разнообразия местных сортов винограда, которые мы до сих пор для себя открыва-

ем. Мы восхищаемся тем фактом, что ни одна из этих стран не уступила международным сортам винограда. Их сорта не новы, однако они заслуживают большего понимания и восхищения.

Я также поклонница южноафриканских вин новой волны – например, из региона Свартланд (Swartland). И я весьма взволнована тем фактом, что винный мир находится в постоянном движении, а сейчас более, чем когда-либо, благодаря массе новых тенденций: низкое содержание алкоголя, меньшее количество дуба, автохтонные сорта винограда, натуральное вино, оранжевые вина (skin contact whites).

D`o`C: Вы пристально изучали органические, биодинамические вина. Профиль вкуса этих вин отличается от обычных?

Д.Р.: Я думаю, что в понятии «биодинамические вина» есть нечто дикое и непосредственное, но я не стала бы утверждать, что всегда смогу почувствовать разницу между органическим и неорганическим вином.

Натуральные вина не имеют строгого определения, однако есть тенденция определять их тем, чем они не являются. Все, даже самые отвратительные промышленные вина в определенной степени являются «натуральными» продуктами, но, как и сами ягоды или фрукты, и все, что из них произведено (сок, вино, сухофрукты), подвержено порче избыточным кислородом или вредными бактериями. В течение многих веков сера, или соединения на основе серы, использовались для стабилизации и сохранения всех этих продуктов, но технические знания в двадцатом веке расширились, так же, как и количество разнообразных добавок, используемых в виноделии. В 1970-х многие вина пахли, скорее, химической лабораторией, а не фруктовой гаммой.

Однако в этом столетии, как и в последние годы прошлого, наблюдается

глобальный общеотраслевой шаг к сокращению применения химикатов на виноградниках и добавок на винодельне. Сегодня любое вино, содержащее более 10 мг/л диоксида серы, должно иметь маркировку «содержит сульфиты».

Те, кто производит натуральное вино, стараются свести к минимуму применение диоксида серы. Но диоксид серы является эффективным консервантом, а вина с низким или нулевым содержанием серы быстро темнеют или теряют свою фруктовость при воздействии тепла, а отсутствие стабилизации может привести к помутнениям в вине.

Хотя наиболее известные практики нынешней эры натурального виноделия были когда-то применены виноделами в Божоле в 1960-х, а затем в Долине Луары, сегодняшние «натуралисты», как правило, относительно молоды. Производство и/или потребление натурального вина стало особенностью нового поколения.

Однажды в Мадриде я встретила молодого сомелье, который познакомился с натуральными винами в Луаре и наслаждался ими там, но теперь был в ужасе от очевидной догмы о низком качестве натуральных вин, предлагаемых в испанских барах.

В результате такого феномена репутация натуральных вин в некоторых кругах настолько плоха, что даже часть из тех, кто их производит, – например, уважаемый Филипп Пакале (Philippe Pacalet) из Бургундии или Envinate of Spain – сознательно избегают этого термина. Один из самых успешных производителей вина в Британской Колумбии, Okanagan Crush Pad, выращивает исключительно органический виноград и старается сохранить все нюансы того, что природа позволяет показать в винах, но, как мне объяснила совладелец канадской винодельни и очень продвинутый маркетолог Кристина Колетта (Christine Coletta), они намеренно исключили из обихода название



«натуральное», а используют термин «с минимальным вмешательством».

Я как-то спросила «королеву натурального вина», нью-йоркского винного автора Алису Файринг (Alice Feiring) из The Feiring Line, что она думает о терминологии, о названии этих все более популярных вин. Она призналась: «Этот термин часто употребляется, и ему нет замены. Тем, кто его не признает, все равно придется ввести его в свой лексикон. Иначе это будет просто вино, каким оно было раньше, до того, как технологии внесли свои коррективы. Очень непростой вопрос и требует более сложного ответа».

По моему мнению, вина, которые наиболее явно относятся к тому типу, о котором говорит Файринг, называя их 'the natural wine club', те, которые сильно отличаются от общепринятой нормы, должны быть четко обозначены на винных картах и полках. Я одобряю те рестораны, которые признают популярность натуральных вин среди своих клиентов, предлагая некоторые из них в отдельном разделе винных

карт, возможно, озаглавленном как «Натуральные вина», «Вина Новой волны» и пр.

Кроме того, мне кажется, что среднее качество натурального вина значительно улучшилось. Несмотря на нынешнюю поляризацию этих вин, я подозреваю, что, в конце концов, все – и натуралисты, и традиционные виноделы – встретятся где-то на золотой середине.

Д`о`С У Вас наверняка есть винный погреб. Сколько бутылок насчитывает Ваша коллекция? Какое самое старое/дорогое вино хранится у Вас?

Д.Р.: Да, около 2000 бутылок хранится в контролируемом температурном режиме – в винном погребе нашей новой квартиры. Не уверена насчет самого дорогого... Хотя назову: Coche Corton Charlemagne, бутылка Domaine de la Romanee Conti, любезно предоставленная для празднования вручения мне Order of the British Empire, также имеется старая бутылка Petrus. Но, как сказал мой учитель



– Эдмунд Пеннинг-Роуселл (Edmund Penning-Rowcell), мой предшественник в Financial Times, «вы никогда не должны думать о цене, когда вытягиваете пробку». В основном я покупаю немецкое вино и французскую классику с потенциалом выдержки.

Д`о`С: В октябре был выпущен восьмой и последний выпуск The World Atlas of Wine. Впервые он опубликован в 1971 году и был провозглашен незаменимым справочным изданием для профессионалов и любителей вина, переведенным на 14 языков мира. Между первым релизом и совершенно новым, 8-м изданием, какие произошли самые неожиданные для Вас изменения на мировой арене виноделия?

Д.Р.: Изменение климата подкралось к нам и резко расширило границы мировой винной карты в направлении полюсов. Кто бы мог подумать, что виноград может созреть в Скандинавии, Польше, на юге Чили?

Д`о`С: Если сравнивать критическую оценку вина одной личностью – винного критика, писателя – с оценкой коллектива – судей конкурсов, дегустационных жюри, – какая из них более объективна?

Д.Р.: Я уверена, что все дегустаторы в любом контексте объективны, но я не большой поклонник именно групп дегустаторов, потому что результаты, как правило, сглаживаются, усредняются. Всегда найдется кто-то, кому не понравится самое необычное или особенное вино. В то время, как один дегустатор может помочь потребителю найти свои предпочтения.

Д`о`С: Как в этом плане Вы оцениваете такие рейтинговые/оценочные ресурсы, как Vivino и пр.?

Д.Р.: Мне кажется, они очень популярны, но я никогда не использовала их. Мой Vivino – JancisRobinson.com, где есть все мои дегустационные заметки! Я была даже немного зла, когда они пытались просочиться в нашу личную базу данных дегустационных заметок.

Д`о`С: Что Вы думаете о будущем инвестиционного бизнеса, как составляющей винной сферы? К примеру, такого индекса, как Liv-ex?

Д.Р.: Боюсь, я очень наивный любитель вина. Я верю, что вино создано для питья, а не для инвестиций. Сожалею! Однако, я нахожу данные, такие как Liv-ex, полезным бекграундом для моих работ.



Блиц:

Если Вы отвлекаетесь от вина, то увлекаетесь...

– Гастрономия, семья, друзья и книги.

Вы исключительный трудоголик! Как строится Ваш рабочий день?

– Я очень много работаю в течение дня, иногда с 7 утра до 7 вечера.

Первые несколько часов всегда посвящены JancisRobinson.com. Мы настолько сумасшедшие, что публикуем по две статьи ежедневно, и я всегда читаю и редактирую их. Но я никогда не работаю допоздна, исключение – дегустации ранним вечером.

Сколько вина Вы дегустируете в среднем в день?

– Сложно сказать, но я подсчитала однажды, что попробовала около 10 000 вин, это невероятное количество!



Современные вина Молдовы демонстрируют высокое качество и коммерческий успех. Насколько реальна такая идеальная комбинация в условиях украинского рынка?

Марш МОЛДАВСКОГО



Этот вопрос Юрий Наумчук, директор компании Import Foods Company, адресовал украинскому профессиональному винному сообществу. К слову, компания недавно расширила свой портфель, начав сотрудничество с одним из производителей молдавских вин. Import Foods Company в тандеме с National Office for Vine and Wine (ONVW) и при поддержке Посольства Республики Молдова в Украине выступила инициатором организации масштабной дегустации вин из разных регионов от нескольких десятков виноделен, состоявшейся 10 августа 2020 г. на летней террасе столичного ресторана «Кувшин».



Мероприятие было организовано на самом высоком уровне. Посол Республики Молдова в Украине Руслан Болбочан в своем приветствии выразил надежду на развитие сотрудничества между нашими странами в сфере виноторговли и винного туризма. С презентацией истории и современной ситуации в виноделии Молдовы выступила заместитель директора «Национального офиса винограда и вина Молдовы» Ирина Быстрицкая.

Import Foods Company – импортер и дистрибьютор алкоголя в Украине с 2011 года. Компания является одним из лидеров по импорту коньяка и бренди, а также входит в ТОП-10 импортеров вина в Украину (по данным исследования рынка тихих вин в Украине, AR-group, 2019 год).

Процитируем несколько важных и интересных фактов: «Виноделие и винный туризм в Молдове – это стратегический сектор экономики, поэтому государство уделяет огромное внимание его развитию. Новый динамичный этап виноделия Молдовы переживает с 2013 года, когда был создан National Office for Vine and Wine, совместно с молдавскими виноделами выстраивающий стратегию, основой которой является производство качественных вин и их продвижение с использованием национального бренда Wine of Moldova. Организация способствует развитию экспорта на новых рынках по всему миру и увеличению объемов экспорта на уже существующих.

За последние годы в результате масштабных инвестиций в отрасль, создания виноградно-винодельческого регистра, внедрения системы PGI и PDO на основе европейской модели молдавские вина действительно совершили качественный рывок. Подтверждением может служить огромное количество медалей, получаемых винами на самых авторитетных международных конкурсах по всему миру. Стереотип советских времен, когда делались ставки на количество, а не на качество, а понятие «молдавское вино» вызывало стойкую ассоциацию с недорогим и неприятным продуктом, совместными усилиями виноделов и государства уходит в историю».

Киевская дегустация собрала профессионалов высокого уровня, среди которых были президент Ассоциации сомелье Украины Иван Бачурин и вице-президент Иван Перчеклий, project manager крупнейшей украинской e-commerce платформы Rozetka Алесь Полторацкая, представители on- и off-trade. Тейстинг продемонстрировал богатое разнообразие вин современной Молдовы и их высокое качество.

Комментированную дегустацию 27 вин и 2 дивинов провел президент Ассоциации сомелье Молдовы Mihai Druta. Михай выбрал из общего количества 70 образцов, которые были доступны для дегустации гостям мероприятия: на его взгляд, наиболее яркие, интересные, выразительные вина крупных и маленьких производителей, моносортовые из европейских и местных сортов винограда, а также бленды, вина, созданные с использованием традиционных практик виноделия и с применением биодинамики. Очень интересно было сравнить одни и те же сорта в исполнении разных виноделов из разных регионов.

Площадь виноградников Молдовы составляет 132 тыс. га.

Система PGI выделяет три виноградарских региона: Valul lui Traian (юго-запад), Stefan Voda (юго-восток) и Codru (центр), а также определяет категорию Divin для виноградных бренди. 70% виноградников находится под белыми сортами и культивируются они в основном в Кодру (Ркацителы, Совиньон Блан, Шардонне, Алиготе и т.д.), 30% – под красными (Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Саперави и др.), которым отдается предпочтение в южных регионах. 36% составляют ароматические сорта.

Аутентичность и уникальность винам Молдовы придают местные сорта, наиболее распространенные из них белые Feteasca Alba, Feteasca Regala и красные Feteasca Neagra, Rara Neagra. Площадь виноградников под локальными сортами составляет примерно 10%. В силу растущего международного интереса к ним и государственной программе развития, площадь насаждений местных сортов постоянно увеличивается.



Посол
Республики
Молдова
в Украине
Руслан
Болбочан



Президент Ассоциации
сомелье Молдовы Mihai Druta,
президент Ассоциации
сомелье Украины Иван Бачурин и
вице-президент Иван Перчеклий

Дегустационные заметки

• **Aurelius Glera Brut**, игристое, белое, 12%, **MAURT S.R.L.** Необычный для Молдовы сорт Глера, метод Шарма. Вино с ароматом белых фруктов и цветов акации, нотами бузины, хорошей кислотностью.

• **Radacini Brut Blanc de Blancs**, игристое, белое, 100% Chardonnay, **RADACINI WINERY S.R.L.** Классический метод, выдержка на осадке минимум 9 месяцев. Деликатное, с отличным балансом.

• **Coline Sauvignon&Pinot Grigio 2019**, сухое, белое, 12,5%, **S.A. VINARIA DIN VALE**. Вино крупного производителя из региона Valul lui Traian. Вино легкого летнего стиля, питкое. Во вкусе белые ягоды и фрукты.

• **Aurore Feteasca Regala**, сухое, белое, 12,5%, **FAUTOR WINES S.R.L.** Местный сорт – кросс сортов Grasa de Cotnari (по более свежей версии – Francusa) и Feteasca Alba. Регион Valul lui Traian. Свежее, элегантное с ароматом полевых цветов, тонами розы и акации. Производитель – семейная компания, обладатель большого количества высших наград международных конкурсов.

• **Radacini Blanc de Cabernet**, сухое, белое, 13%, **RADACINI WINERY S.R.L.** Плотное тельное вино с длительным послевкусием.

• **Libera Rhein Riesling 2017**, сухое, белое, 13%, **PODGORIA VIN S.R.L.** Рислинг не очень

распространен в Молдове. Производитель – небольшая семейная компания.

• **Genesis Feteasca Regala 2019**, сухое, белое, 13%, **PODGORIA VIN S.R.L.** Аромат цветов и фруктов, выраженный персик и абрикос, ноты тропических фруктов.

• **Castel Mimi Feteasca Alba**, сухое, белое, 13%, **CASTEL MIMI S.R.L.** Питкое, более легкое, с ароматом барбариса и едва заметными животными тонами.

• **Kazayak Viorica 2019**, сухое, белое, 13,5%, **SUVOROV-VIN S.R.L.** Viorica – местный сорт советской селекции с характерным ярким ароматом базилика. Легкое, питкое, демократичное по цене. Крупный производитель.

• **Timbrus Viorica De Purcari 2019**, сухое, белое, 12%, **TIMBRUS PURCARI ESTATE S.R.L.** Пуркарский регион, охраняемое географическое указание Штефан Водэ, консультирует винодельню испанский энолог Мануэль Висент Ортис Мартинес (Manuel Vicente Ortiz Martinez). TIMBRUS – это международный проект по созданию принципиально новых молдавских вин категории «премиум». Аромат базилика, барбариса и липы. Минеральное, солоноватое, с длительным ярким послевкусием. Фудпейринг – блюда азиатской кухни, кисло-сладкие соусы.

• **Novak Alb de Onitcani &**

Rkatsiteli 2018, сухое, белое, 14,5%, **TARTCOMVIN S.R.L.** Alb de Onitcani – местный сорт, созданный в советский период для производства дистиллятов. Андрей Новак, винодел из Гагаузии, потратил 7 лет для того, чтобы раскрыть потенциал этого сорта в вине. В сложном аромате – сухие травы, специи, белый перец. Чуть спиртуозное.

• **Novak Chardonnay (barrique)**, сухое, белое, 13%, **TARTCOMVIN S.R.L.** Выдержка в дубе 3-5 месяцев. Небольшие объемы 900-1500 бутылок. Ароматы классические сортовые.

• **Chateau Cristi Chardonnay Barrel Fermented 2018**, сухое, белое, 14%, **CHATEAU CRISTI**. Новый производитель. Ферментация и батонаж в дубовой бочке в течение 3-х месяцев. Вино – обладатель медалей международных конкурсов. Яркое в цвете, тельное, округлое, отлично интегрирован дуб, солоноватый вкус. В аромате персики и дыня.

• **La Petit Sophie, Chardonnay & Riesling & Feteasca Regala**, сухое, белое, 14%, **GITANA WINERY**. Семейная винодельня, которую консультирует итальянский энолог Никола Туччи (Nicola Tucci). Оксидативная выдержка в больших чанах, криомацерация. Преобладают ароматы Фетяски. Вкус очень насыщенный, яркий.

• **Vivienne Cuvee 2019**, сухое, розе, 12,5%, **FAUTOR WINES S.R.L.** Бленд пяти сортов: Тем-

пранилью, Сира, Каберне Совиньон, Фетяска Нягрэ и Мерло. Новинка лета 2020 года. Регион Valul lui Traian. Цвет очень светлый, пудровый. Легкое, свежее, питкое. По словам директора по маркетингу команды Руксанды Липкан, вино уникально, выпущено всего 8 тысяч бутылок.

• **Salcuta Pinot Gris Blush Winemaker's Way**, сухое, розе, 13%, **SALCUTA S.R.L.** Регион Штефан Водэ (Stefan Voda). Очень мягкое, приятное послевкусие.

• **Timbrus Rara Neagra 2017**, сухое, красное, 12%, **TIMBRUS PURCARI ESTATE S.R.L.** Rara Neagra – локальный сорт, очень капризный, с тонкой кожицей. Вино провело в барриках 12 месяцев. Яркая ароматика красных ягод – клубники и земляники. Легкая текстура, вкус сбалансированный и деликатный. В послевкусии лист смородины. Хорошо сочетается с рыбой.

• **Negre de Milestii Mici 2011, Cabernet Sauvignon & Merlot & Pinot Franc**, сухое, красное, 13%, **MILESTII MICI**. Выдающийся год. Золото на Mondial de Bruxelles. Выдержка в больших дубовых чанах. Округлое, гармоничное вино с яркими тонами карамели, шоколада, специй.

• **Pelican Negru Velvet Red Blend 2015, Cabernet Franc & Merlot**, сухое, красное, 13,5%, **PELICAN NEGRU & Ko S.R.L.** Регион Stefan Voda. Винодельня Георгия Арпентина – директора ONVW. Практикует биодинамику с небольшим применением серы (в 5 раз меньше, чем в обычных винах), без выдержки в бочке. Отличная структура,

живые бархатистые танины, вкус гармоничный с нотами сливового джема и шоколада.

• **Pelican Negru Silk Blend 2015, Cabernet Sauvignon & Malbec & Rara Neagra**, сухое, красное, 13,5%, **PELICAN NEGRU & Ko S.R.L.** Сорт Rara Нягрэ придает аромат черной спелой вишни, изысканную кислотность, гарантирующую свежесть. Великолепное вино шелковистой текстуры со зрелыми тонкими, но не слабыми танинами.

• **Aurore Feteasca Neagra & Tempranillo 2017**, сухое, красное, 13,5%, **FAUTOR WINES S.R.L.** Выдержка в барриках. Красные ягоды в аромате, тельное, с хорошим балансом, зрелое.

• **Optimist, Feteasca Neagra & Rara Neagra & Shiraz**, сухое, красное, 14%, **BASAVIN WINERY**. Приятную легкую сладость, шоколад, карамель, какао дополняют ноты ежевики и легкие животные тона, гармонично поддерживают структуру тонкие шелковистые танины.

• **Bravoure Cabernet & Shiraz & Feteasca Neagra 2017**, сухое, красное, 14,5%, **CHATEAU CRISTI**. Аромат джема из черной смородины, душистого перца. Во вкусе оттенки сухофруктов и табака, шоколада, длительное послевкусие.

• **Timbrus Saperavi de Purcari 2018**, сухое, красное, 14%, **TIMBRUS PURCARI ESTATE S.R.L.** Серебряная медаль на конкурсе в Грузии (!). Очень сочный ягодный вкус, деликатные танины, неплотное, элегантное.

• **Saperavi**, сухое, красное, 14,5%, **GITANA WINERY**. В аромате сливы, сухофрукты,

оттенки шоколада. Вкус интенсивный, послевкусие перечное.

• **Negre, Feteasca Neagra & Rara Neagra**, сухое, красное, 14,5%, **FAUTOR WINES S.R.L.** Вино – лидер по количеству медалей, собранных винодельней за последние 3 года. В аромате преобладают вишня, ежевика и черника. Элегантное вино с приятным послевкусием с нотами черной смородины.

• **Lupi Rezerva 2016, Cabernet Sauvignon & Merlot & Saperavi**, сухое, красное, 14,5%, **GITANA WINERY**. В аромате ноты трюфеля, земли, сафьяна, ладана и гвоздики. Вкус гармоничный, сбалансированный, структурированный. Богатое послевкусие с тонами ежевики и сливы.

• **Aurvin Divin D'or**, 5 лет, 40%, **AURVIN**. Дивин не представлен в Молдове, исключительно для экспорта. В аромате айва, карамель, желтое яблоко. Вкус деликатный.

• **XO Prazdnicinii**, 15 лет, 44%, **BARZA ALBA**. Этот дивин производится с 1967 года, имеет 21 медаль. Полный бархатистый вкус сочетается с утонченным букетом со смолянистыми нотками.

Присутствующие на дегустации убедились, что современная Молдова может предложить широкий спектр качественных вин в разных ценовых категориях. Судя по активности соседей, их винам предстоит занять достойное место в винных картах ресторанов Украины, на полках ритейла и в списке предпочтений украинского вайнловера.

Виктория Агромакова, организатор Wine&Spirits Ukraine:



Вопреки второй волне ковида, захлестнувшей мир, в Киеве планируют на ноябрь Международную выставку Wine&Spirits Ukraine. В этом году с 3 по 5 ноября состоится третье по счету мероприятие. Организатор выставки Виктория Агромакова рассказала D'o'C о предстоящем событии.

Примечательно: благодаря тому, что именно в Украине пройдет первая алкогольная выставка после локдауна, иностранные производители с радостью принимают приглашение и едут покорять наш рынок, хотя еще осенью прошлого года у них были совсем иные приоритеты.

Но, на самом деле, основная причина интереса иностранных производителей к Украине – растущее потребление импортного вина. За два года рынок вырос на 41%, а в первые 6 месяцев 2020 года, как раз во время локдауна, рынок вырос на 21% по сравнению с аналогичным периодом 2019 года. И зарубежные производители понимают: рынок живет и растет, а кто первый на него придет, – тот здесь и пустит корни.

Еще, если говорить о цифрах, радуется, что наконец-то наши потребители распробовали вино украинских производителей. По данным за 2019 год, 51%

населения потребляет украинское вино, 49% предпочитают импортное.

Сегодня активно регистрируются операторы Дании, Польши, Латвии, Литвы, Эстонии, Беларуси. Также есть визитеры из Бразилии, Канады и даже из Ирака приедет один из самых крупных импортеров алкоголя. Так что активность есть и каждый день все нарастает.

В этом году хедлайнером мероприятия станет ведущий итальянский медиа-холдинг в области wine&food Gambero Rosso, который проведет уникальную круговую дегустацию 250-ти итальянских вин премиум-класса от 50-ти топовых производителей – Top Italian Wines Roads how, а также серию мастер-классов. Это мировое турне лучших вин Италии, которое впервые посетит Украину. Кроме того, в рамках выставки медиа-группа Drinks+ проведет масштабную дегустацию в коллабо-





рации с Консорциумом по защите вин Вальполичеллы.

В выставке примут участие винодельни из Грузии, Испании, Португалии и Аргентины, которые заинтересованы в поиске импортеров и дистрибьюторов в Украине.

Также традиционно состоится дегустационный конкурс в рамках выставки Wine&Spirits Awards. Среди конкурсантов – вино и крепкие напитки со всего мира, а в жюри соберутся лучшие сомелье Украины и приглашенные эксперты из Европы.

В этом году значительно расширится пивная экспозиция: можно будет также познакомиться и с импортерами из Чехии и Германии.

Все мероприятия будут проходить по общепринятым санитарным протоколам: проходы в экспозиции расширены до 4 метров, санитайзеры – по всему периметру выставки, кроме того, при входе будет функционировать санитайзер-рамка, которая полностью дезинфицирует посетителя с головы до ног. Кроме того, мы будем контролировать температуру и масочный режим.



Наталия Бурлаченко, колумнист D`o`C, бренд-амбассадор компании Vinos de La Luz, сомелье



Наш постоянный автор, Наталия Бурлаченко, провела исследование биографии выдающегося сорта Темпранильо и составила его детальный портрет в современном интерьере.

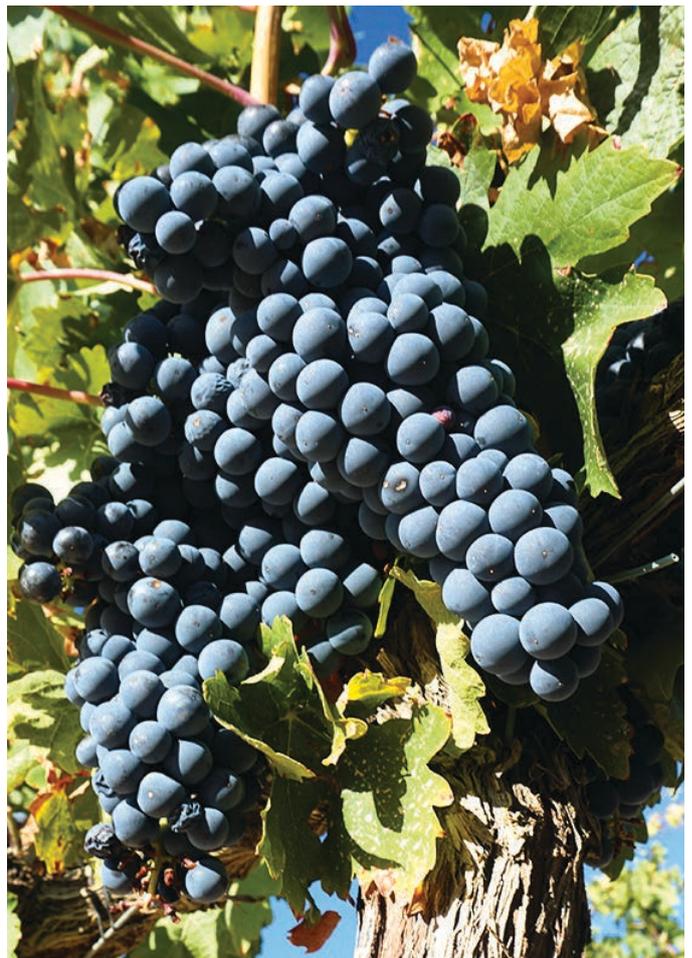
Темпранильо

— некоронованный король

Темпранильо – сорт винограда, о котором вряд ли можно сказать, что он у всех на слуху, хотя он входит в десятку мировых сортов и по разным источникам занимает 4 или 5 место по посадке в мире. Тесно работая с этим сортом, мне захотелось более детально узнать его природу, этапы становления и потенциал. И конечно, попытаться спрогнозировать его развитие как сорта в ближайшем, и не очень, будущем.

На просторах интернета можно найти множество информации об этом сорте и в основной своей массе крайне противоречивой, особенно на русскоязычных ресурсах. Здесь я узнала, что сорт тонкокожий, в других описаниях указывается, что сорт – толстокожий. Есть и разные версии, почему Темпранильо любит бочку: танины у темпранильо сравнительно слабые – необходимо усилить бочкой; в других источниках – танины у Темпранильо сильные – нужно смягчить. Далее больше! Сорт устойчив к болезням, сорт очень подвержен заболеваниям...

В итоге, я поняла, что нужно идти к первоисточникам. И узнать достоверную информацию о Темпранильо.



Tempranillo



Об известности и распространенности Темпранильо говорит количество принадлежащих ему синонимов, которых, по разным подсчетам, можно встретить около 50. Приведу только самые известные: Tinto Fino, Aragonez (Aragones), Cencibel, Early, Chinchillana, Grenache de Logrono, Ojo de Liebre, Tempranilla, Tempranillo de la Rioja, Tempranillo Tinto, Tinto del Pais, Tinto Madrid, Tinto de la Rioja, Tinto de Toro, Ull de Llebre, Tinta Roriz, Primerenc, Aranda, Argand, Marinera, Santa Ana, Santiaguera, Ullada.

Это один из самых важных сортов в Испании, особенно в Риохе и Рибера-дель-Дуэро, который за последние 20 лет сумел настойчиво занять первое место среди красных сортов, отняв пальму первенства у Garnacha Tinta. Лозы Темпранильо можно встретить по всей территории страны.

В Испании он зарегистрирован в 38 DO, в 14 из которых является предпочтительным сортом. Лозами Темпранильо засажено более 200 000 га (2007 г.), он является вторым по численности после Айрена (Airen) и номер один среди красных сортов.

Согласно информации, полученной от Consejo Regulador de Espana Темпранильо, – очень чувствителен к болезням, которые поражают сам куст винограда и корневую систему, к мучнистой росе, плесени и кластерной моли. Казалось бы, в чем тогда секрет его популярности, если он так прихотлив? Ответ прост – он

прекрасно переносит засуху, за исключением самых экстремальных температур, что позволило ему прекрасно себя проявить в разных районах Испании. Темпранильо отлично адаптируется к различным типам почв и климату, хотя его максимальный потенциал все же проявляется в холодном климате. Эта особенность дает ему возможность уверенно шагать по миру и завоевывать новые территории в США, Австралии, Южной Америке.

Темпранильо – универсальный сорт, который позволяет производить вина отличного качества, как молодые, так и выдержанные, или резервные. У Темпранильо имеется сестра «в белом» с большим потенциалом – Темпранильо Бланко. Это менее распространенный, но с очень похожими характеристиками сорт.

Описать сам виноград можно так: грозди от большого до среднего размера, но для достижения качества размещаются клоны с более низкой продуктивностью и меньшими гроздьями.

Вина, полученные из этого сорта, имеют интенсивный глубокий гранатовый цвет, когда еще молоды, с возрастом они приобретают ярко выраженные фиолетовые оттенки с темно-лиловыми отблесками.

Нос нам дает ароматы красных фруктов, такие как клубничный соус, вишня, черешня, если виноград собран рано. Если время сбора урожая немного отложить, это приведет к появлению черных фруктов, таких как черная черешня, слива, черника, ежевика, инжир и др.



Одним из своих шедевров – Penafiel Edition Limitada 100% Темпранильо – винодельня Vinos de La Luz делится с нами уже и в Украине.

Это сорт, который очень хорошо сочетается с дубом, он способен выдерживать длительную выдержку даже в новых бочках, в результате чего получаются полнотелые вина с высокой концентрацией. Почему Темпранильо так любит бочку? На самом деле, Темпранильо – достаточно танинный сорт, что, в свою очередь, позволяет производить из него шедевры и звезды виноделия.

Танины действительно играют важную роль в выдержке вина. Эволюция танинов винограда и дубильных веществ, передаваемых древесиной, способствует изменению аромата, вкуса и текстурных характеристик с течением времени.

Природа и количество дубильных веществ меняются естественным образом: молекулы танинов постепенно полимеризуются (объединяются, образуя более крупные цепи) и в конечном итоге оседают в виде осадка.

После полимеризации танины больше не будут придавать вину горечь или терпкость. Но в качестве ключевых структурных компонентов присутствие танинов придаст ему большую долговечность – это «сцепление», вызванное танинной терпкостью, заставит чувствовать вино более «свежим», поскольку первичный фруктовый аромат уходит.

Влияние бочки, микротерруара, возраста лоз и самого человека можно наблюдать в линейке испанских вин от винодельни Vinos de La Luz. Находясь в самом сердце Ribera del Duero (Испания), La Luz имеет в своем портфеле 3 бренда: CINEMA, Valpincia и Pagos de Valcerracin, на 100% состоящих из Темпранильо. Как мы уже упоминали, сорт прекрасно реагирует на бочку, и время выдержки качественно влияет на вкусовые и ароматические характеристики. Поэтому, например, вино Valpincia Roble, виноград для которого выращен на сравнительно молодых, по испанским меркам, 15-25 летних лозах и выдержан 6 месяцев во французском дубе, обладает нотами свежих черных и красных ягод, с акцентом на черную черешню, ежевику и вишню, которые, развиваясь плавно, перетекают в джемовые нотки тех же черных ягод.

Темпранильо при ограниченной урожайности прекрасно передает терруарные особенности. А если совместить все компоненты, такие как терруар, возраст лоз, ограничение урожайности, – из рук энологов выходят шедевры, которыми богата Испания и, в частности, Ribera del Duero.

Одним из своих шедевров – Penafiel Edition Limitada 100% Темпранильо – винодельня Vinos de La Luz делится с нами



уже и в Украине. Старые лозы возрастом до 60 лет, ограниченная урожайность 3500 кг/га, 50% виноматериала проходит малолактическую ферментацию в бочках, с дальнейшей выдержкой 18 месяцев в новых дубовых бочках из французского дуба дает восхитительные результаты! Фруктовый Темпранильо обретает округлость, глубину, плотность, а длительное старение в дубе приносит всевозможные третичные ароматы. Раскрывается очень сложный диапазон с такими дескрипторами, как кожа, животные ноты, мясо диких животных, табачные листья, графит, дым. Ну и, конечно же, ароматы очень спелых или засахаренных черных и красных фруктов также присутствуют.

Темпранильо дает мощные, загадочные, игривые, полнотелые шедевры, те, которые уже вписаны в историю мирового производства вина и те, которые еще только рождаются где-то в тихих прохладных подвалах Испании или Португалии, соединяясь в эти минуты с благородной древесиной американского либо французского дуба.

Темпранильо чрезвычайно потенциален и, наблюдая за тем, как развивается этот сорт, можно с уверенностью сказать, что в ближайшем будущем нас ожидает множество прекрасных вин из Темпранильо, «короля Испании»!

Tempranillo

Винный бум В Online

E-commerce – пик прибыльности еще не наступил.

Онлайн-продавцы вина сообщают о троекратном росте продаж во время пандемии COVID-19. Согласно данным международных аналитических компаний, такие онлайн-платформы как Vivino, Wine.com Inc. и Benchmark Wine получают сверхприбыли в связи с активным ростом онлайн-продаж алкоголя.

МАГАЗИН 46 WINES НОВИНИ

УКРАЇНСЬКІ ВИНА,
ЯКИМИ ВАРТО
ПИШАТИСЬ!

PROUDLY UKRAINIAN

КОЛЕКЦІЇ

ЕМОЦІЙНІ ВИНА:

- APOSTROPHE CLASSIC
- APOSTROPHE SPARKLING

ПРЕМІАЛЬНІ ВИНА:

- EL CAPITAN
- GRAND ADMIRAL

СОРТУВАТИ: ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ ▾

Американский ритейлер электронной коммерции Wine.com заявил, что, по сравнению с аналогичным периодом прошлого года, спрос в марте 2020-го года удвоился, а в первые дни апреля возрос троекратно. «Мы продаем и доставляем вина на сумму более 1 миллиона долларов (50 000 бутылок) в день», – прокоммен-

тировал генеральный директор Wine.com Рич Бергсунд (Rich Bergsund).

В марте клиенты Wine.com купили в общей сложности 21 000 типов вин и 1700 спиртных напитков, выбирая «алкоголь со всего мира, а не только то, что обычно покупали бы в своем продуктовом или винном магазине».



Аксессуары



Футляр подарунковий
1000г



Букет квітів Шатобріан
600г



Квіти в коробці Кантал
1000г



«На данный момент мы наблюдаем небывалый рост продаж», – комментирует Хайни Захариассен (Heini Zachariassen), основатель Vivino. Скажем, в пятницу 13 марта продажи Vivino выросли примерно на 300% в годовом исчислении. Стоит отметить, что этот показатель находится на втором месте после «черной пятницы» 2019 года. В Vivino также отмечают рост глобально-го объема оборота товаров – на 162%.

CEO Benchmark Дэвид Паркер (David Parker) отмечает, что для Benchmark Wine первый квартал 2020 года стал «лучшим кварталом в истории компании с более высокой маржой прибыли» по сравнению с тем же периодом 2019 года. Паркер ожидает, что, несмотря на более низкие продажи в off-trade сегменте, общий доход от продаж в первом квартале будет примерно вдвое больше, по сравнению с 2019 годом.

Согласно данным исследовательских компаний Nielsen и Rakuten Intelligence, продажи алкоголя в интернете с 14 по 21 марта выросли на 243% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Общий объем

продаж алкогольных напитков (онлайн и офлайн) за этот период увеличился на 55% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Рост общего объема продаж алкоголя был наибольшим для крепких напитков (до 75%), за ними следует вино (66%) и пиво (34%).

В Великобритании поставщик пива и вина компания Rebellious Goods отметила, что в марте объем их онлайн-бизнеса увеличился в 11 раз по сравнению с февралем, в то время как средний размер заказов в три раза превышает уровень докоронавирусной ситуации.

Международное исследовательское агентство Wine Intelligence прогнозирует, что переход к онлайн-покупкам, вызванный социальными ограничениями, будет сохраняться как минимум в среднесрочной перспективе.

При этом ожидаемый экономический спад поставит паузу в тенденции премиализации вина, поскольку потребители расставляют приоритеты в соотношении цены и качества. А потребители всего мира сосредоточатся на винах, произведенных внутри страны, поддерживая местный бизнес в период экономического спада.