



НОВОСТИ  
ВИННЫЕ СОБЫТИЯ  
ВИННЫЕ КОНКУРСЫ  
ИНТЕРВЬЮ  
АНАЛИТИКА  
ЭНОТУРИЗМ  
ДЕГУСТАЦИИ  
ПРОМОАКЦИИ  
ВИННЫЕ ВАКАНСИИ

18+

## ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 8 (91)  
Декабрь 2025

### СОБЫТИЯ



#### В Санкт-Петербурге назвали победителя «Лиги чемпионов 2025»

26 ноября в Санкт-Петербурге прошел XII дегустационный конкурс «Лига чемпионов 2025», в котором приняли участие 25 конкурсантов из Санкт-Петербурга, Москвы и Самары. Все они имели ранее в активе победы, выходы в финал или полуфинал авторитетных конкурсов сомелье либо диплом WSET не ниже 3-го уровня.

В отборочном туре конкурсантам нужно было вслепую продегустировать 2 сета по 7 образцов вин и напитков в каждом.

В финале пятерым лучшим дегустаторам предстояло выполнить 2 дегустационных задания: «Игристая Классика. Вина России / вина мира» (8 образцов) и «Крепкий градус» (8 образцов).

Лучше всех с этими заданиями справился Сергей Лукинов, который снова стал первым, показав результат 27,5 баллов. Далее распределение мест также повторило таблицу отборочного тура. Второе место в конкурсе с минимальным отрывом от лидера завоевал Александр Кучеров – 27 баллов, третья – Регина Халикова (25 баллов).

## АРТЕМ ВАСИЛЬЕВ: «ПРИЯТНО ВИДЕТЬ, ЧТО ВИНОДЕЛИЕ СТАНОВИТСЯ МОДНЫМ»

Выпуская почти 100 млн бутылок в год, «Кубань-Вино» не просто следует рыночным трендам, а формирует их, балансируя между масштабами масс-маркета и тонкостями классической технологии. В интервью Wine Weekly генеральный директор винодельни Артем Васильев рассказал, почему рост производства зависит не от мощности, а от объемов сырья, и как масштабная модернизация и цифровизация меняют работу одного из крупнейших игроков винодельческой отрасли России.

– Артем, как вы оцениваете урожай нынешнего года? Оправдал ли он ваши ожидания? Каких вин стоит ожидать по итогам этого года?

– Каждый год бросает новый вызов. Если говорить в целом, то, конечно, всегда хочется более подходящих, мягких условий, которые обеспечивали бы качественное вызревание винограда и достижение его технологической и фенольной зрелости. Основная проблема этого года заключалась в недостаточном количестве влаги в период с мая по октябрь. Это привело к быстрому истощению тех запасов воды, которые остались в почве после осенне-зимнего периода, а их и так было мало.

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



#### «Южный кубок сомелье» впервые отправляется в Ставрополь

7 декабря 2025 года в Краснодаре, в отеле Crowne Plaza Krasnodar Centre, Российская ассоциация сомелье провела 5-й конкурс «Южный кубок сомелье» и дегустационный салон, приуроченный к этому событию.

По итогам соревнования 1-е место заняла Екатерина Лапина – независимая участница из Ставрополя. Вторым стал сомелье винного бара «Винология» из Краснодара Арменак Маркрян. Третий результат показал территориальный менеджер компании ISSI Spirits, сомелье и кавист TopWineDOM из Воронежа – Иван Гриднев.

(Продолжение на стр. 2)

## «ВИННЫЙ ГИД РОССИИ» ПРЕДСТАВИЛ ЛУЧШИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА 2025 ГОДА

Эксперты «Винного гида России» подвели итоги исследования российских игристых вин. В этом году в него вошло рекордное число торговых марок.

Ассортимент игристых вин всех типов российского производства на российском рынке динамично растет. По оценкам экспертов Роскачества, в розничной продаже в 2025 году в России появилось 60 новых ассортиментных позиций игристого вина и российского шампанского.

Российские игристые вина в общем объеме реализации на отечественном рынке занимают уже более 72%, прибавив за год примерно 5 процентных пунктов (п.п.) за счет роста производства и замещения импорта. В январе–октябре текущего года было выпущено

146 млн литров российского игристого (на 8,6% больше, чем годом ранее).

Эксперты отмечают не только появление новых торговых марок игристых вин, но и расширение ассортимента различных типов тары – больших бутылок объемом 1,5 литра, маленьких объемов 0,2–0,375 литра, в том числе в жестяных банках.

Исследование «Винного гида России» в этом году отражает основные тенденции рынка игристых вин. По сравнению с прошлым годом был расширен перечень представленных в исследовании вин – до 134 образцов всех типов (в 2024 году было 108 позиций).

В исследовании были представлены игристые вина всех ключевых виноградарских регионов России: Крыма и Севастополя, Кубани, Дагестана, Долины Дона, Ставрополя (Алании),

Поволжья (Самары). Впервые в этом году эксперты исследовали игристые вина, выпущенные в не виноградарских регионах страны – Республике Башкортостан и Московской области.

Второй год в исследовании выделяется отдельная группа – петнаты. Фактически, это молодые игристые вина с брожением и непродолжительной выдержкой в бутылке, которые имеют принципиальные отличия в аромате и вкусе от других категорий игристого вина.

#### Результаты исследования

Около 80% образцов соответствуют повышенному стандарту Роскачества и имеют оценку 81 и более баллов по 100-балльной шкале. Всего в исследовании 114 образцов такого уровня. По количеству выявленных качественных вин это абсолютный рекорд

за все годы работы «Винного гида России». Наибольшее число высоких оценок получили образцы категорий «брют» и «экстра-брют» (58 образцов в исследовании).

Впервые в ходе исследования российскому игристому вину присуждена рекордно высокая оценка – 90,11 балла. Ее обладателем стало российское игристое вино выдержанное брют, произведенное классическим методом, белое «Абрау-Дюрсо Brut d'Or Блан де Блан» (производитель ЗАО «Абрау-Дюрсо»).

Самую низкую оценку получило игристое вино из Северной Осетии – российское игристое вино премиум полусладкое розовое, производства ООО «Салют Алко». Набрал ниже 68 баллов, оно не соответствует ГОСТ по органолептическим показателям (не

менее 71 балла) и будет передано на физико-химическое исследование для определения состава данной винодельческой продукции.

#### Лидеры категорий Лучшие белые брюты:

Среди классических игристых вин:

«Абрау-Дюрсо» – «Brut d'Or Блан де Блан». Российское игристое вино ЗГУ «Кубань», выдержанное брют белое, 2021. Оценка: 4,51 балла.

«Абрау-Дюрсо» – «Brut d'Or Блан де Нуар». Российское игристое вино ЗГУ «Кубань», выдержанное брют белое, 2021. Оценка: 4,47 балла.

«Фанагория» – «Блан де Блан». Игристое вино выдержанное брют белое, 2019. Оценка: 4,42 балла.

(Продолжение на стр. 2)





## СОБЫТИЯ

(Окончание. Начало на стр. 1)

**«Южный кубок сомелье» впервые отправляется в Ставрополь**

Екатерина и Арменак, а также шеф-сомелье ресторана Birch Вероника Вильчик из Санкт-Петербурга завоевали право принять участие в Общероссийском конкурсе сомелье, который пройдет в марте 2026 года в Москве. В отборочном туре Вероника набрала больше всех баллов, но не смогла принять участие в финале. В итоге, по решению жюри, ей было предоставлено право участвовать в Российском конкурсе сомелье (РКС).

Кроме того, в рамках программы «Южного кубка сомелье» состоялись дегустационный салон и мастер-классы, которые предоставили гостям мероприятия отличную возможность расширить свои знания о различных сортах винограда, познакомиться с дистрибьюторами, новыми производителями и виноделами, представляющими как популярные, так и эксклюзивные напитки со всего мира. Напомним, что победителем прошлого года конкурса «Южный кубок сомелье», который проходил в Краснодаре 5–6 октября 2024 года и собрал 25 профессионалов винного рынка из разных городов юга России, стал Максим Нагачин (ресторан Le Bistro) из Ростова-на-Дону. Второе место завоевала независимая участница из Ставрополя Екатерина Лапина. Третьим стал Георгий Федоров, представляющий винный бар Vuchо из Липецка.

# АРТЕМ ВАСИЛЬЕВ: «ПРИЯТНО ВИДЕТЬ, ЧТО ВИНОДЕЛИЕ СТАНОВИТСЯ МОДНЫМ»

(Продолжение, начало на стр. 1)

В итоге недостаток влаги сказался на росте лозы и созревании ягод, а именно на недостаточном количестве зеленого прироста листового аппарата, который должен был быть сформирован в августе–сентябре, особенно для красных сортов. Это отразилось на красных винах: даже несмотря на довольно хорошее сахаронакопление, в том числе за счет частичного увядания ягод (из-за недостатка влаги оно происходит прямо на кусте), цвет получился мощным, насыщенным, типичным для каждого из сортов, которые мы перерабатываем. Но в целом не хватило той полноценной фенольной зрелости в красных винах, какую нам бы хотелось видеть.

Что касается белых сортов, то дефицит влаги привел к недостатку питательных веществ в ягоде. Пришлось вносить дополнительное питание, которое необходимо дрожжам для формирования качественной органолептики. Ведь задача дрожжей – это не только процесс брожения и преобразования сахаров. Они также ответственны за формирование той органолептической структуры, которая необходима конкретному сорту или определенному стилю вина, который мы создаем. Это, можно сказать, две основные проблемы нынешнего сезона. В целом, если оценивать этот год, то его нельзя назвать плохим, он получился вполне удачным. Но если бы сложились более подходящие погодные условия, его можно было бы считать выдающимся, идеальным годом.

– Каких вин можно будет ожидать по итогам 2025 года?

– Появятся более легкие красные вина. Мы также представим новинки, в том числе в стиле «глу-глу». Кроме того, благодаря определенным агроприемам будут созданы более насыщенные и плотные вина: «Саперави», «Красностоп», а также вина Chateau Tamagne из линейки «Терруар» и линейки Signature, предназначенные

для выдержки в бочке. Вся основная палитра и весь сегмент останутся практически неизменными. Ассортимент дополнят более легкие, более мягкие вина с меньшим уровнем алкоголя.

– А насколько благоприятным этот год был для игристых вин?

– В целом год для игристых получился хорошим. Правда, есть один уже хорошо известный тренд: с каждым годом из-за климатических изменений, в частности из-за повышения температур, растет уровень pH в ягоде. Но для производства наших класси-

по сравнению с коллегами, у которых всего 4–5 сортов и которые вынуждены собирать урожай в строго определенный период.

– В продолжение темы игристых. В рамках модернизации вы перепрофилировали цех под производство игристых вин классическим способом. Могли бы рассказать об этом направлении: какие объемы и что за линейки будут выпускаться в этом новом цеху?

– Этот цех модернизируется в Центре классического виноделия, где прохо-

металлические корзины, что позволяет ускорить оборот готовой продукции и, кроме того, увеличить срок службы оборудования. Объясню почему: деревянный ящик требует места для хранения и периодического ремонта, что ведет к дополнительным расходам каждые 3–4 года. Да, конечно, одна металлическая корзина стоит дороже, чем деревянная. Но при рассмотрении перспективы в 3–4 года ее окупаемость значительно выше, поскольку она не подвержена характерным для деревянных ящиков поломкам.

– А как модернизация повлияет на объемы производства?

– Что касается объемов, то в 2026 году мы усовершенствуем обеспечение качественного и своевременного выпуска классических игристых вин. Создание выдержанного игристого должно происходить по четко выверенной технологии и в четких временных рамках. Поэтому мы стремимся к тому, чтобы для всех выпускаемых вин эти сроки соблюдались.

Сейчас существует вилка от 18 до 24 месяцев, и мы зачастую наблюдаем, что стилистика вина начинает меняться, что естественно при длительной выдержке на осадке. Наша основная задача – соблюдать временные периоды выдержки для наших вин. В 2025 году у нас вышла новинка – игристое Millesimato с выдержкой 24 месяца. В 2026 году выйдет еще одна новинка – Grande Cuve (это наше рабочее название) с выдержкой 36 месяцев. Ее лимитированный объем составляет порядка 25 тыс. бутылок.

– Какую долю в общем объеме производства сегодня занимают игристые вина? Какой процент составляет «классика» и какая часть приходится на вина, изготовленные методом Шарма?

– Игристые вина составляют порядка 50–60% в зависимости от года. Большая часть из них изготавливается методом Шарма. Если говорить о полутора миллионах бутылок, то



ческих игристых мы собрали урожай в необходимые сроки, нам удалось поймать нужный момент. Дело в том, что у нас большой массив виноградников, отведенных под игристые вина, поэтому у нас существует возможность гибкого подхода к срокам сбора: мы можем часть урожая собрать раньше, при более низких сахарах, и часть – несколько позже, при более высоких. Таким образом, при купажевании мы получаем пространство для маневра и можем варьировать и балансировать те параметры, те технологические кондиции, которые нам необходимы. Благодаря такому подходу мы находимся в более выгодном положении

для подготовки к розливу «классики» и само брожение в бутылке, которое происходит в нашем подвале. Что касается модернизации цеха, где подготавливается виноматериал, там были установлены новые емкости с автоматическим поддержанием заданной температуры и полной автоматизацией технологического процесса. Они изготовлены по современным стандартам и соответствуют всем нашим внутренним требованиям.

Кроме того, в Центре классического производства мы заменяем систему держателей для бутылок (жиропалетов). Мы увеличиваем их количество и переходим от деревянных ящиков на

## «ВИННЫЙ ГИД РОССИИ» ПРЕДСТАВИЛ ЛУЧШИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА 2025 ГОДА

(Продолжение, начало на стр. 1)

Среди вин, изготовленных по методу Шарма (резервуарный метод): «Мысхако» – «Квинтэссенция Рислинг Зект Касание». Российское игристое вино ЗГУ «Кубань», брют белое, 2024. Оценка: 4,37 балла. «Шато Тамань» – «Пар ла Мер. Пино Блан». Российское игристое вино ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», брют белое, 2024. Оценка: 4,32 балла. «Аристов» – «Артэ Прόсека». Российское игристое вино ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», брют белое, 2024. Оценка: 4,30 балла.

**Лучшие розовые брюты:**

**Среди классических вин:**

«Новый Свет» – «Пино Нуар». Российское шампанское коллекционное брют розовое, 2020. Оценка: 4,41 балла. «Абрау-Дюрсо» – «Империял Кюве». Российское игристое вино ЗГУ «Ку-

бань», выдержанное брют розовое, 2022. Оценка: 4,31 балла.

«Гуныко Вайнери» – «Розе». Российское игристое вино ЗГУ «Кубань», выдержанное брют розовое, 2021. Оценка: 4,31 балла.

Среди вин, изготовленных по методу Шарма (резервуарный метод): «Шато Тамань» – «Пар ла Мер. Пино Нуар». Российское игристое вино ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», брют розовое, 2024. Оценка: 4,29 балла. «Мысхако» – «Рутсток Кобер». Игристое вино брют розовое, 2024. Оценка: 4,27 балла. «Дербент-Вино» – «Эндемы. Пино Нуар». Игристое вино брют розовое, 2024. Оценка: 4,24 балла.

**Лучшие белые полусладкие игристые вина:**

«Винодельня № 78» – «Мускат». Российское игристое вино ЗГУ «Крым», полусладкое белое, 2024. Оценка: 4,28 балла.

«Граф Воронцов». Игристое вино полусладкое белое, 2024. Оценка: 4,27 балла.

«Фанагория» – «Брюле. Кюве». Вино полусладкое белое, 2024. Оценка: 4,25 балла.

**Лучшие розовые полусладкие: Классический метод:**

«Новый Свет». Российское шампанское выдержанное полусладкое розовое, 2022. Оценка: 4,23 балла.

**Метод Шарма**

**(резервуарный метод):**

«ЗБ вайн» – «Москато». Российское игристое вино ЗГУ «Крым», полусладкое розовое, 2024. Оценка: 4,19 балла.

«Инкерман». Российское игристое вино полусладкое розовое, 2024. Оценка: 4,19 балла.

**Лучшие полусухие игристые вина:** «Эссе» – «Мускат». Российское игристое вино полусухое белое, 2022.

Оценка: 4,32 балла.

«ЗБ вайн» – «Фриззанти». Игристое вино полусухое розовое, 2024. Оценка: 4,23 балла.

«Цимлянское» – «Кюве». Российское игристое вино ЗГУ «Долина Дона», полусухое белое, 2024. Оценка: 4,17 балла.

**Лучшие сладкие игристые вина:**

«Тет де Шеваль». Российское игристое вино ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», выдержанное сладкое белое, 2022. Оценка: 4,33 балла.

«Тет де Шеваль». Российское игристое вино ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», выдержанное сладкое розовое, 2022. Оценка: 4,23 балла.

«Цимлянское». Игристое вино сладкое красное, 2023. Оценка: 4,03 балла.

**Петнаты**

«Петнат» – это экспериментальная категория для «Винного гида России». Такого определения нет ни

в основном законе винодельческой отрасли, ни в ГОСТ, но такая категория существует де-факто. Такие вина могут при декларировании относиться к игристым или к «жемчужным» винам (в таких, по ГОСТ, меньше давление углекислоты в бутылке), но главное – это особенности технологии. Петнат – это напиток одного брожения, часто из него не удаляют или не полностью удаляют осадок, поэтому в петнате может быть легкое помутнение – «опалесценция», за которую профессиональный дегустатор снизит оценку любой другой категории игристого. В этой связи уже второй год категория оценивается отдельно.

Полный рейтинг игристых вин смотрите на сайте Роскачества:

[https://rskrf.ru/ratings/napitki/alkogolnye/igrystoe/?utm\\_source=pr&utm\\_medium=referral](https://rskrf.ru/ratings/napitki/alkogolnye/igrystoe/?utm_source=pr&utm_medium=referral)





на «классику» приходится около 3%, а все остальное – это метод Шарма. Однако вина, изготовленные этим методом, тоже бывают разными по своей стилистике. Есть, если говорить на модном сленге, «шарм-блан», длинный «шарм», к которым относятся вина из линеек «Сюрли» и «Высокий берег», где производится выдержка на осадке в акратофоре в течение 6 месяцев. Есть достаточно разноплановые игристые, в которых выдержка происходит один-два месяца. Это линейка Aristov Millesimato. Есть вина, где выдержки совсем нет. Например, линейка Chateau Tamagne в категории масс-маркета. У нас есть разные стили, рассчитанные на разные категории потребителей, на разные вкусы и на разные цены. И мы ориентируемся на то, чтобы быть представленными максимально широко во всех категориях.

– **Модернизация производства, которая проводится на вашей винодельне, – это процесс, который не остановить. Что удалось сделать в этом году? Что предстоит реализовать в следующем?**

– В этом году в Тамани мы ввели в эксплуатацию 5 новых емкостей из нержавеющей стали объемом 80 тыс. декалитров, что позволит перерабатывать больше винограда. Также мы установили новое технологическое оборудование – динамос-фильтры для фильтрации сусла, что позволяет увеличить выпуск игристых вин методом Шарма. Кроме того, были установлены новые емкости объемом 2200 декалитров с полной автоматизацией: контролем температуры и встроенными мешалками. Они универсальны и подходят для всех технологических этапов – от брожения и снятия с осадка до фильтрации и выдержки.

В Центре классического виноделия на 2026 год запланирован второй

этап модернизации – установка новых резервуаров. Теперь планируются следующие этапы – все будет зависеть от того, как эти проекты впишутся в генплан, бюджет и другие параметры. Сложность в том, что винодельня действующая и остановить ее мы не можем. Параллельно с выпуском основного объема продукции в Центре классического виноделия мы должны обеспечить его бесперебойную работу. Сейчас мы анализируем, как можно реализовать второй этап модернизации и, как следствие, двигаться дальше.

В Центре индустриального виноделия сейчас решается вопрос о приобретении еще двух акратофоров. Эти меры позволят увеличить объемы, экспериментировать с технологией, в том числе с короткой выдержкой в один-два месяца для линейки Aristov Millesimato. Это также даст нам, виноделам, больше свободы в управлении емкостным парком, потому что именно его ограниченная оборачиваемость – ключевое узкое место. Оно мешает всесторонне оценивать потенциал наших вин, предназначенных для вторичной шампанизации. Планы есть, и мы намерены их выполнять.

– **Насколько увеличится объем выпуска по завершении модернизации? Каков сейчас общий объем выпуска в бутылках?**

– Сейчас мы выпускаем порядка 90–100 млн бутылок в зависимости от года. Но некорректно рассуждать о том, насколько мы увеличим выпуск. Мы могли бы увеличить его, допустим, до 120 млн бутылок, но дело не в этом, а в сырье. Планы на сезон 2026 года с выпуском продукции в 2027-м – будут примерно такими. Потому что то, что переработано сейчас, мы будем разливать в 2026 году, а урожай 2026 года, соответственно, в 2027-м и позд-



нее. Часть вина уходит на выдержку в бочку, часть – на игристые вина, и так далее. Таким образом, процентного увеличения объемов может и не быть, но модернизация даст большую вариативность в производстве и еще больше улучшит качество наших вин.

– **При сегодняшних объемах производства хватает ли вам собственных виноградников? Есть ли планы по их расширению?**

– Сейчас вопрос дополнительной закладки виноградников еще прорабатывается. Тем не менее ежегодно мы продолжаем закладывать порядка 300–350 га. Но здесь надо понимать, что для переработки дополнительного винограда уже сейчас необходимо расширить наш центр энологии. На текущий момент, да, существует дефицит собственного сырья, потому что потребность рынка превышает наше производство на 20–25 млн бутылок. Сейчас ключевой вопрос – это основное технологическое оборудование и инвестиционные проекты.

– **А каким будет сортовой состав новых виноградников?**

– Это регулируется потребностями рынка. Сейчас основная группа – это белые технические сорта для игристого направления.

– **То есть акцент при закладке виноградников сейчас делается именно на игристое направление, да?**

– Правильнее будет сказать, что участки, которые изначально закладываются для игристых вин (например, под сорт Рислинг), в первые 10 лет могут использоваться именно для них. Затем, по истечении этого срока, их можно будет перевести на производство тихих вин. Такая возможность обеспечивается выбранным типом

формировки: практически все новые посадки сейчас ведутся на вертикальной шпалере. Эта система позволяет в дальнейшем перепрофилировать участок с игристого на тихое, а также применять определенные агроприемы, например, дефолиацию, и так далее.

– **Ставка делается в первую очередь на международные белые сорта? Или будут автохтоны или гибриды?**

– Будут представлены как международные сорта, так и гибриды. Здесь необходим баланс. Гибриды – это всегда вопрос экономики, потому что, например, Рислинг требует, к примеру, 15–17 туров опрыскивания. А та же самая Бьянка, которая входит в линейку Aristov Anima, требует всего 10 туров. Виноделие – это в данном случае бизнес, где важную роль играет себестоимость сырья, и здесь нужно руководствоваться определенным расчетом, а не просто действовать по принципу «я хочу Рислинг». Должна быть рентабельность. В то же время мы не забываем про творческий подход и выпуск эксклюзивных вин в малых объемах.

– **Кроме модернизации, еще одним из ключевых направлений развития «Кубань-Вино» в 2025 году была объявлена цифровизация производства. Как это осуществляется сегодня на практике?**

– Благодаря внедренной цифровизации сейчас я могу зайти в программу и посмотреть, в какой именно емкости находится виноматериал. Я могу удаленно управлять процессами, например, запускать перемешивание виноматериала в резервуарах. Могу включать и выключать температурный контроль.

(Продолжение на стр. 4)

## НОВОСТИ

**«Кубань-Вино» стала лидером рейтинга игристых вин**

Роскачество представило рейтинг российских игристых вин 2025 года в рамках ежегодного проекта «Винный гид России». Среди белых брюттов, созданных по методу Шарма, наивысшие оценки получили вина Par la Mer Pinot Blanc Chateau Tamagne 2024 года – 4,32 и Aristov Arte Просека 2024 – 4,30. В розовых игристых в лидеры вышло вино Par la Mer Pinot Noir Chateau Tamagne 2024 – 4,29. Все эти вина были выпущены на винодельне «Кубань-Вино».

В исследовании этого года приняли участие 132 образца. Профессиональная комиссия, состоящая из экспертов под председательством президента Союза садоводов и экспертов России Артура Саркисяна, оценивала каждое вино по 12 параметрам. Результат коллективной оценки формировался программным комплексом и полностью исключал влияние на итоговый балл.

В пресс-конференции, посвященной подведению итогов исследования «Винный гид России», приняла участие управляющий директор винодельни «Кубань-Вино» и агрофирмы «Южная», а также председатель правления Ассоциации виноградарей и виноделов России Жанна Викторовна Беловол, отметившая высокий уровень отечественных вин. Она подчеркнула, что современные российские вина представляют собой синтез многовекового опыта и современных инноваций, сохраняя при этом узнаваемый почерк отечественного виноделия.

«Винный гид России» – ежегодный проект, который Роскачество реализует совместно с Минпромторгом и Минсельхозом при поддержке Россельхозбанка. Все результаты рейтинга представлены на официальном сайте Роскачества.



Только для подписчиков  
газеты Wine Weekly  
от компании POZIS

**НОВОГОДНЯЯ АКЦИЯ**

до 15 января

**СКИДКА 15%**

на все винные  
шкафы POZIS

**ВИННЫЙ ШКАФ**

С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ  
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО  
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК



**POZIS**

Профессиональное  
хранение вина

Тонированное  
стекло

Влажность  
более 50%

Виброгасящий  
компрессор

LED-подсветка

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





## НОВОСТИ

**«Кубань-Вино»  
выпустила молодые  
вина урожая 2025 года**

**Винодельня «Кубань-Вино» по традиции в конце октября представила молодые вина нового урожая, выпущенные ограниченными тиражами. Среди новинок – сухое красное и белое «Молодое», а также игристые брют белое «Рислинг», полусухие белое «Мускатное» и розовое «Красностоп», которые уже поступили в продажу.**

Технология создания предполагает ручной сбор винограда, вина подвергаются минимальной обработке, и уже через месяц после сбора урожая они готовы к розливу в бутылки и непосредственному употреблению. Сухое красное «Молодое» под брендом Chateau Tamagne «Кубань-Вино» выпускает с 2005 года. Его создают из сорта «Саперави», известного своим ярким характером и сочным вкусом, применяя углекислотную мацерацию перед началом брожения. Белое вино изготавливают из сорта Ркацители, сохраняя естественную углекислоту, в результате чего яркая ароматика дополняется гармоничным свежим вкусом и легкой игрой пузырьков в послевкусии.

Молодые игристые вина брют белое «Рислинг», полусухие розовое «Красностоп» и белое «Мускатное» создаются по оригинальной технологии, позволяющей сохранять в напитке всю палитру вкуса и аромата свежего винограда. Особенности каждого сорта бережно сохраняются в процессе шампанизации и дополняются игристыми свойствами.

Тиражи игристых «Рислинга», «Мускатного» и «Красностопа» составляют 35 515, 17 386 и 34 515 бутылок соответственно, красного «Саперави» – 82 006, белого «Ркацители» – 93 294 бутылки. В полном объеме все вина были разлиты к празднику молодого вина, традиционно отмечаемому в третий четверг ноября.

(Продолжение, начало на стр. 1 – 3)

Цифровизация позволяет оптимизировать человеческие ресурсы и управлять процессами в более сжатые сроки, сократить численность персонала, который раньше был необходим для выполнения однотипных операций, и в то же время облегчить труд технологов и рабочего персонала.

– Что касается персонала, известно, что «Кубань-Вино» активно работает на кадровом рынке. Можете рассказать подробно о ваших передовых практиках?

– В этом году было трудоустроено порядка 15 человек из числа прошедших практику. Они были направлены как в основные технологические, так и в рабочие подразделения. Почему? Потому что есть студенты, которые проходят стажировку в течение 4 лет. И по окончании стажировки они уже могут занимать должность технолога. Мы в этом уверены. Потому что мы их знаем. За 3–4 года совместной работы они уже проявили себя, и мы видим, кто на что способен, и направляем их на ту должность, на которую человек на данный момент может претендовать со своими умениями и знаниями. Те, кто проходят практику 1–2 года и уже заканчивают обучение, сначала идут работать по рабочей специальности, а потом имеют возможность продвигаться вверх по карьерной лестнице, если они достойны этого.

В целом основная кадровая проблема сейчас заключается в нехватке технологического персонала. Правда, это уже не такая глобальная проблема, которая стояла перед нами несколько лет назад. Это так же, как у студентов: зачетка работает на студента. Так и наша программа уже работает на нас. Мы с 2017 года приняли на работу порядка 50–60 человек. Часть из них продолжает работать, часть ушла в другие отрасли или на другие предприятия.

Однако теперь мы ставим перед собой еще одну, более амбициозную цель. Речь идет не только о том, чтобы обе-

спечить квалифицированными кадрами нашу компанию. Возможно, главной нашей задачей на ближайшие годы станет удержание молодых специалистов в винодельческой отрасли в целом. Почему это так важно? Многие выпускники, видя, насколько непросто путь начинающего специалиста и в целом труд в виноделии, рассуждают так: «Пойдем-ка лучше в менеджеры, в продажи, в сомелье или куда-то еще». Поэтому сейчас наша ключевая задача – помочь им остаться в профессии, даже если не в нашей компании, а на других предприятиях, но обязательно в сфере виноделия. Ведь, как бы мы ни стремились, мы физически не сможем принять всех выпускников через несколько лет.



По моим оценкам, в течение ближайших двух лет мы полностью укомплектуем свой штат. Например, в этом году мы завершили формирование команды в Центре энологии Chateau Tamagne. А в последующие два года займемся кадровым составом в Центре классического виноделия и в Центре индустриального виноделия. Разумеется, мы и раньше работали над этим, но сейчас, как только удовлетворим текущие операционные потребности, перейдем к более активным и системным действиям.

– На ваш взгляд, престиж работы в виноделии за то время, пока вы

работаете, все-таки вырос?

– Конечно, статус винодела сейчас растет, и это вызывает восхищение. В целом это, безусловно, говорит о развитии отрасли, которое происходит как в результате государственных мер поддержки, так и в ходе создания собственных практик. Приятно слышать и видеть, что виноделие становится модным. Да, пускай некоторые даже не до конца понимают, что это за отрасль, когда люди с определенными инвестициями приходят, думая: «Сейчас я построю винодельню, и у меня все заработает». А оказывается, это не так. Но тем не менее подобные случаи говорят о том, что виноделие – это модно, это тренд, это интересно. И люди

категории 600–800 рублей. Что мы можем предложить потребителю в этом сегменте? Это, безусловно, игристые вина линейки Aristov Millesimato, игристые из линейки Aristov Anima и наш базовый флагман – игристое Chateau Tamagne. Если же мы смотрим чуть выше, то стоит обратить внимание на Chateau Tamagne Reserve с выдержкой 9 месяцев. На следующей ступени позиционирования находятся вина линейки Aristov. Cuvee Alexander и Millesimato, а далее идут уже коллекционные игристые вина с соответствующей ценовой политикой. Но, к примеру, сейчас в сети «Красное и белое» наша новинка Aristov Cuvee Alexandre Millesimato – игристое с выдержкой 24 месяцев – стоит 1500 рублей. Линейка Aristov. Cuvee Alexander по цене примерно соизмерима с этим новым игристым. Это тот самый момент, когда нужно идти и брать, потому что завтра его уже может не быть.

– Какой новогодний тост вы можете предложить читателям Wine Weekly?

– В 2026 году хотелось бы пожелать всем читателям крепкого здоровья и семейного благополучия.

Наверное, стоит добавить, что государственная поддержка, которая есть сегодня, очень важна, и хотелось бы, чтобы она была еще более активной, привлекая больше инвесторов в отрасль. Дело в том, что на текущий период площадь виноградников в России составляет 115–120 тыс. га. Я уверен, если мы освоим еще 100 тыс. га, то все выращенное мы сможем реализовать на российском рынке. Ведь мы вместе с вами развиваем нашего потребителя – предлагаем новые вина, новые подходы, которые продвигают отрасль. Все это способствует росту культуры потребления. Вот и хотелось бы пожелать нашему потребителю развиваться, не останавливаться, чаще приезжать на экскурсии. Увидеть своими глазами процессы виноделия, насладиться винами прямо на винодельне и открыть для себя, что-то новое, изысканное и удивительное.

## ОБЪЯВЛЕНЫ ПОБЕДИТЕЛИ КУБКА АВВР 2025 И ЛАУРЕАТЫ ПРЕМИИ ГОЛИЦЫНА



**12 ноября в рамках IV Российского винодельческого форума состоялась одна из самых ожидаемых церемоний отрасли – объявление лауреатов Премии имени князя Льва Голицына и победителей Кубка АВВР 2025.**

Вечер прошел в торжественной и живой атмосфере. Ведущие церемонии – Дмитрий Киселев и Ирина Россиус – подчеркнули: конкурс становится все более зрелым и предсказуемым в профессиональном смысле, но при

этом не теряет способности удивлять. Это значит, что отрасль развивается, появляются новые имена и стили, ломаются шаблоны.

«Эти награды уже стали ориентиром для профессионального сообщества, своеобразным итогом винного года, где отмечаются не только лучшие вина, но и тенденции, формирующие лицо российского виноделия», – заметил Дмитрий Киселев.

Система Кубка уникальна для России. Источниками номинаций выступают крупнейшие профессиональные конкурсы страны – Top100Wines, «Гид российских вина» РБК и Артура Саркисяна, «Винный гид России» Роскачества, «Винный гид «Продэкспо», Дегустационный конкурс «Винорус», «Лучшие вина России по версии SWN» и Дегустационный конкурс «Винная карта России».

Эти площадки формируют пул лучших образцов, а далее вина проходят независимую экспертизу в рамках

Центральной дегустационной комиссии АВВР. Таким образом, Кубок не дублирует существующие конкурсы, а интегрирует их результаты, создавая прозрачную систему профессионального признания.

Номинантами Кубка АВВР 2025 стали 112 вин, из которых 33 удостоены звания победителей. В числе победителей – вина из Кубани, Крыма, Долины Дона, Дагестана и Нижней Волги. Абсолютным триумфатором конкурса признан «Портвейн Севастополь 1994» от INKERMANN – вино, за которым стоит история длиной в три десятилетия. Его автор, Лариса Петровна Шимчук, создавала этот портвейн в 1994 году как технолог, а сегодня возглавляет тот же завод – теперь уже в статусе генерального директора.

Список победителей Кубка АВВР 2025 доступен по ссылке: <https://rvwa.ru/20251112/2931795.html>

Отдельное место в церемонии занимает Премия имени князя Льва Голицына – символическое напоминание об исторических вехах развития российского виноделия. Эта награда соединяет прошлое и будущее, показывая, что виноделие в России – это не только экономика, но и культура, преемственность, исследовательский дух.

В 2025 году Премия вручалась в 5 номинациях, по которым поступили заявки:

- «За лучшее сочинение по виноградарству и виноделию»
- «За лучшие виноградники»
- «За лучший столовый виноград»
- «Лучшему выпускнику по специальностям виноградарство и виноделие»
- «За лучшее крепленое вино».

В номинациях «За лучший столовый виноград» и «За лучшее крепленое

вино» Премия имени князя Льва Голицына вручалась впервые. Лауреатом Премии в номинации «За лучшее крепленое вино» также стал «Портвейн Севастополь 1994» от INKERMANN. Вино стало первым лауреатом возрожденной Премии в «винных» номинациях, поскольку маркировано федеральной специальной маркой со знаком «Вино России».

Итоги Кубка АВВР и Премии Голицына – это не просто награды, а зеркало зрелости и многообразия российского виноделия. За каждой – годы работы, инвестиции в образование, технологии, науку. Россия перестает быть «новым винным регионом»: сегодня это страна, где традиция и новаторство не противопоставлены, а дополняют друг друга.

Подробнее об итогах конкурса:

<https://rvwa.ru/20251112/2940628.html>



## AGORA WINERY ВЫПУСТИЛА ПРЕМИАЛЬНУЮ ЛИНЕЙКУ ИГРИСТЫХ ВИН С ВЫДЕРЖКОЙ 24 МЕСЯЦА

Крымская винодельня AGORA WINERY представила лимитированную коллекцию игристых вин VINTAGE, изготовленных классическим методом с выдержкой на осадке в течение 24 месяцев. В новую серию вошли вина Blanc de Blancs и Blanc de Noirs.

Лимитированная коллекция VINTAGE создана по классической технологии, которая включает вторичную ферментацию в бутылке и выдержку на осадке в течение 24 месяцев. Такой длительный период выдержки позволяет отнести новинку к категории выдержанного российского шампанского, отличающегося глубиной вкуса и ароматической сложностью. Эта серия создана для ценителей утонченного вкуса, высокого качества и аутентичного стиля отечественных игристых вин.

Виноград для игристых вин AGORA WINERY VINTAGE собирается с лучших участков терруара Аглаган Кая в Крыму, что подчеркивает уникальность этой коллекции.

Игристое вино VINTAGE Blanc de Blancs extra brut, созданное исключительно из винограда сорта Шардоне урожая 2022 года, отличается чистотой стиля, элегантностью и минеральностью. Для создания VINTAGE Blanc de Noirs extra brut использовался только виноград сорта Пино Нуар,



также собранный в 2022 году. Это вино обладает глубоким характером и выразительным вкусовым профилем. Во вкусе обоих игристых вин линейки VINTAGE ощущается идеальный баланс, тонкая обволакивающая структура и гармония ароматов.

Тираж каждого игристого вина в линейке VINTAGE ограничен и составляет всего 2000 бутылок. Новинки уже можно приобрести в сети винотек VinoBox и на WineStyle.

Первые российские игристые вина, созданные по классической технологии вторичного брожения в бутылке, появились в Крыму в конце XIX века. Идея создать достойный отечественный аналог знаменитого французского шампанского вдохновляла виноделов, стремившихся раскрыть потенциал российских виноградников. Сегодня российские виноделы, в том числе AGORA WINERY, продолжают развивать традиции и внедряют современные технологии, обеспечивая высокое качество игристых вин.

### Не только классика

Помимо российского шампанского, в ассортименте AGORA WINERY также представлена коллекция CUVÉE, в которую входят изысканные и утонченные игристые вина, произведенные по методу Шарма, из европейских сортов винограда. В эту линейку входят 2 белых игристых вина: брют и полусладкое, и 1 розе.

«AGORA CUVÉE. Белое. Брют», созданное из сортов Пино Грджико и Шардоне, представляет собой стильное

и освежающее вино. Его изысканный букет с цитрусовыми и цветочными нотами идеально дополняется энергичной игрой пузырьков и хрустящей кислотностью. Это вино станет прекрасным аперитивом или сопровождением к блюдам из рыбы и морепродуктов.

«AGORA CUVÉE. Полусладкое», в основе которого лежат Рислинг и Шардоне, отличается утонченным фруктовым характером. В его вкусе достигается гармоничный баланс между живой кислотностью и деликатной сладостью, что оставляет освежающее послевкусие. Оно отлично сочетается с паштетами, закусками и легкими десертами.

Игристое «AGORA CUVÉE. Розе. Брют», произведенное из винограда сортов Пино Нуар и Шардоне, покоряет нежным розовым цветом и элегантным ароматом красных ягод. Во вкусе легкие ягодные оттенки поддерживаются стойкой игрой пузырьков и минеральной свежестью. Это вино – идеальный выбор для морепродуктов, икры, легких закусок и салатов.

## НОВОСТИ



### Петербургские дизайнеры победили на конкурсе «Российский бокал»

Дизайнеры проекта «Балтийский Кубок» из Санкт-Петербурга стали победителями конкурса «Российский бокал», итоги которого были объявлены 13 ноября в рамках 4-го Российского винодельческого форума.

Задачей проекта стала разработка профессионального бокала для российских вин, который бы соответствовал требованиям экспертов винного рынка, отвечал тенденциям индустрии и нес русский дизайн-код.

Согласно вердикту жюри, первое место поделили между собой представители Санкт-Петербургской государственной художественно-промышленной академии им. А.Л. Штиглица: Екатерина Ракитина (бокалы «Русский Авангард») и Кирилл Ракитин (бокалы «Троица»).

Важность и своевременность конкурса «Российский бокал» на церемонии подведения итогов высказали эксперты проекта, среди которых были представители организаторов конкурса и эксперты российского винного рынка: вице-президент Российской ассоциации виноградарей Александр Ставцев, владелец винодельни Uppa Winery Павел Швеиц, а ведущей мероприятия стала известный винный промоутер и составитель винных карт Влада Лесниченко.

Учредители конкурса – Фонд Росконгресс, компании «Арк Дистрибьюшн Раша» и «Опытный стекольный завод» при поддержке бренда Chef & Sommelier и Ассоциации виноградарей и виноделов России.



BENOIT-W400

## В Е N O Î T

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Винный холодильник BENOIT — это экосистема винного погреба у Вас дома. Постоянная температура, стабильный уровень влажности и отсутствие неблагоприятных воздействий создают идеальный микроклимат для бережного взросления различных категорий вин.

Идеальный климат для хранения сигар



CIG-140

### НОВОГОДНЯЯ АКЦИЯ

до 15 января скидка на все винные шкафы Benoit 15%



Ваш персональный менеджер  
8-800-555-80-37  
8-917-703-86-67  
sales@benoit.shop





## СОБЫТИЯ

**BeviTec-2026  
представит  
инновационные  
решения для виноделов**

С 14 по 16 апреля 2026 года в Москве, в выставочном центре «Крокус Экспо», будет проходить специализированная выставка оборудования, ингредиентов и упаковки для производства вина и напитков BeviTec-2026.

С момента своего запуска в 2015 году и по сегодняшний день BeviTec является одним из самых важных мероприятий отрасли в России в своей области.

На выставке будет представлен полный спектр технологических решений для всех этапов производства напитков, включая соки, лимонады, минеральные воды, пиво, молоко и молочные продукты, вино и другие напитки.

В 2025 году экспозиция BeviTec была расширена разделом, посвященным стеклу и стеклотаре. Выставка ориентирована на поддержку пищевой промышленности России и содействие развитию производства различных видов напитков, а также на решение задач импортозамещения в данной отрасли.

В апреле 2026 года BeviTec представит обширную деловую и образовательную программу, которая объединит на одной площадке виноделов, пивоваров, менеджеров по продажам, технологов, специалистов, поставщиков и производителей оборудования, сырья, ингредиентов, упаковки для всех видов напитков – от молочных продуктов и воды до пива и крепкого алкоголя. Организаторы выставки уверены, что BeviTec вновь станет ключевым событием для обсуждения перспектив развития индустрии напитков, а также демонстрации инновационных технологий и продуктов.

Подробнее об условиях участия или посещения: <https://bevitec.ru>

# МАРИЯ ТРУНОВА: «РОССИЙСКИЕ ВИНА ЗАЙМУТ ДОСТОЙНОЕ МЕСТО В КОЛЛЕКЦИЯХ ПО ВСЕМУ МИРУ!»

«Винодел – это художник, а мы лишь смиренные почитатели его творчества», – говорит о своей роли генеральный директор «Первого Винного Дома» Мария Трунова. Однако ее компания делает для небольших российских хозяйств нечто большее, чем просто дистрибуция. Она выступает проводником между виноделом и искушенным потребителем, предоставляя уникальную возможность длительной выдержки вин, и верит, что именно за локальными, авторскими винодельческими проектами – будущее мировой узнаваемости российского вина. Своими наблюдениями Мария Трунова поделилась с газетой Wine Weekly.

– Расскажите о том, как вы пришли в винный бизнес? Как возник «Первый Винный Дом»?

– Почти 7 лет назад мне посчастливилось начать новый профессиональный путь (тогда еще не связанный с вином) под руководством человека, который, помимо всех своих прекрасных качеств, оказался еще и одним из крупнейших в России коллекционеров лучших вин со всего мира. Так и началась моя история знакомства с великими французскими винными и шампанскими домами. Именно в это время и зародилась моя любовь к этим прекрасным напиткам.

В 2022 году мой руководитель решил создать проект по производству вина в России. Идея создания российского вина, желание развивать отрасль и показать, каким может быть российское вино, стали для нас отправной точкой. Так началась история московской виноторговой компании «Первый Винный Дом».

Когда идея оформилась в конкретный проект, мне предложили возглавить его. Так что для меня этот проект имеет очень личное и важное значение,



ведь именно я «ращу» его с нуля и несу ответственность за то, что он транслирует.

– Название «Первый Винный Дом» звучит амбициозно. Какую ответственность накладывает такое позиционирование?

– Несомненно, название компании обязывает. Мы еще совсем молоды на этом рынке, однако у нас есть четко выверенное направление развития. Мы стараемся найти лучшее, но ищем не только среди известных брендов и громких имен, но и среди тех, кто пока

еще не может громко заявить о себе. Мы уже видим, какой огромный потенциал несут в себе эти пока еще остающиеся в тени винодельни. У «Первого Винного Дома» есть одна важная особенность: мы имеем возможность выдерживать вино длительное время на своих складах. Это то, чего сейчас не могут себе позволить многие виноделы – подобное хранение требует места и долго не приносит оборотных средств. Небольшие хозяйства вынуждены продавать вина с прекрасным потенциалом развития совсем молодыми,

не достигшими зрелости. И вот здесь мы можем помочь. Нам хочется, чтобы вина, которые задуманы для долгой выдержки и которые, по оценке наших экспертов, покажут красивое развитие, получили возможность раскрыться с лучшей стороны и подчеркнуть мастерство винодела.

– Почему было принято стратегическое решение сфокусироваться именно на российском вине? Что вас вдохновило или убедило в его потенциале на этапе становления бизнеса?

## В МОСКВЕ НАЗВАЛИ ЛУЧШИХ В ИНДУСТРИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА



1 декабря в Moscow Marriott Imperial Plaza состоялась восьмой Форум лидеров фуд-индустрии, который проходит под эгидой профессионального сообщества «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса». Программа включала в себя leaders talk с первыми лицами бизнеса, церемонию награждения премией «Лучшие в индустрии» и объявление топ-100 новых ресторанных концепций 2025 года.

Ключевой темой 2025 года стало использование искусственного интеллекта в ресторанном бизнесе, а форум стал первым масштабным ресторанным мероприятием, которое постаралось осознать новый дивный мир под названием AiHoReCa. Помимо интеллектуальных конструкций, выступающие поделились практическими кейсами, инструментами и решениями, которые работают уже сегодня. Спикерами на AiHoReCa-Форуме стали Лана Баду (агентство Fish&Fish, эксперт по маркетингу и HoReCa), Дмитрий Лебеденко (SteadyControl HoReCa, эксперт по стратегическому развитию), Наталья Замятина (операционный директор по маркетингу LB Group), Нурислам Шарифулин (владелец сети P.love, вице-президент ФРИО), Василиса Волкова (совладелец «С.И.Д.Р. Групп», соавтор Be Better Bar), Сергей Ицков (управляющий партнер компании Welcomepro), Ва-

лери Лизунов, архитектор, основатель ARCHPOINT, Ренат Царицанский (бренд-шеф Pomme Verte) и Константин Опескин (основатель CHEF.X), Виталий Аршук (основатель Bar Boss Online), Сергей Гаспаров (основатель GASPAROV LIFE).

### ПРЕМИЯ «ЛУЧШИЕ В ИНДУСТРИИ»

Профессиональная премия «Лучшие в индустрии» учреждена в 2018 году сообществом «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» – организатором одноименной премии ресторанных концепций. В отличие от премии за лучшую новую ресторанную концепцию «Пальмовая ветвь», национальная премия «Лучшие в индустрии» ставит целью отметить не новые проекты с оригинальными концепциями, а людей, которые работают в российском ресторанном бизнесе. В отличие от других ресторанных премий России, премия «Лучшие в ин-

дустрии» отмечает более широкий круг профессионалов ресторанного бизнеса и является единственной профессиональной наградой, которая вручается управляющим ресторанов и пиар-специалистам.

В 2025 году «Лучшие в индустрии» были вручены в девяти номинациях: «Топ-менеджер», «Интерьер» и «PR-кампания года», «Сомелье», «Бармен», «Шеф-повар», «Кондитер», «Менеджер доставки» и «Гастро-ивент года». Выбор осуществляется на основе заявок, которые подают рестораны, дизайн-бюро или пиар-агентства. На основе заявок организаторы и члены экспертного совета «Пальмовой ветви» составляют шорт-листы, из которых своих фаворитов выбирают члены жюри премии «Лучшие в индустрии». Лауреатами премии становятся те, кто получил наибольшее количество голосов судей. Согласно

регламенту, обладатели премии прошлых лет в персональных номинациях не номинируются на нее снова, а остаются в «Зале славы премии». В этом году «Зал славы» пополнился новыми героями:

### Интерьер года

Ресторан «Перемена», Санкт-Петербург – Автор дизайна: Студия АРАА Алексея Пенюка и Анастасии Артемьевой;

Ресторан LEO, Москва – Автор дизайна: Sundukovy Sisters;

Ресторан «Мимоза», Екатеринбург – Авторы дизайна: Юлия Ионова и Кирилл Шлаен;

Ресторан «Сыровар», Кострома – Авторы дизайна: Александр Волков, Алексей Метельков;

Ресторан «Альпинисты», Красная Поляна – Авторы дизайна: Мария Жукова, Александр Павлов, Ирек Нуриев;





– Мы уверены, что вина российских виноделов хранят в себе огромный потенциал. Стоит лишь немного подождать, кропотливо поискать, объездить множество хозяйств, поговорить с людьми, которые создают этот продукт, чьи глаза горят желанием и любовью к своему делу, – и все станет понятно. Мы, если так уместно выразиться, патриоты российского виноделия. Курс развития нашей страны сейчас направлен на поддержку внутреннего продукта. Сегодня мы являемся свидетелями этапа «становления» винодельческой отрасли в России. Было бы странно не верить в то, что нам удастся достичь в этом успеха. Сколько молодых винодельческих стран появилось на мировой арене за последнее столетие? Так почему же мы не сможем встать с ними в один ряд? У нас есть прекрасные климатические и природные ресурсы, технические возможности, наработанные навыки виноделов, получивших прекрасное образование. А главное – есть желание! Безусловно, особенности этой отрасли в нашей стране, ее, скажем так, незрелость, ценовая политика и прочие нюансы обязывают нас работать и с импортной продукцией. Но мы стараемся держаться намеченного курса!

**– Ваша философия сформулирована так – «Вино как искусство». Как вы расшифровываете эту формулу для себя? Это про работу винодела как художника, про терруар как холст или про эмоции потребителя?**

– Это очень важная для меня философия, мое восприятие и чувства, которые я испытываю, думая о продукте, с которым работаю. Давайте проведем аналогию: винодел с ранней весны до поздней осени работает с лозой, он знает «в лицо» каждый куст, каждый листик, чувствует ее настроение и состояние, сонастраивается с ней, словно настраивает струны музыкального инструмента. Он собирает урожай руками, прикасается к каждой грозди, будто к клавишам фортепиано. А в конце мы получаем симфонию ароматов, бархат танинов, невероятные гастрономические сочетания с едой. Вино заставляет нас анализировать, искать вкусы, «слушать нос», рождает чувства и будит воспоминания. Разве это не искусство? Я лично иначе этот процесс назвать не могу!

**– Как эта философия воплощается в практической работе: при отборе вин в ассортиментный портфель, в диалоге с виноделами, в коммуникации с покупателями?**

– Мы встречаемся с большим количеством виноделов и получаем огромный поток образцов от виноделов. Безумно радует этот «бум» развития виноделия в нашей стране. Каждый винодел обожает свой продукт. Именно такой безудержный энтузиазм становится великопленной платформой для большого шага вперед. Однако у нас с командой есть четкие критерии отбора, и здесь мы забываем о поэтической составляющей нашей философии: мы смотрим на органолептику, текстуру, потенциал развития и хранения, интерес аудитории. Для вывода на рынок по-настоящему качественного и интересного продукта одного восхищения и любви к вину недостаточно – необходимы жесткие критерии отбора.



**– Считаете ли вы, что у российского вина уже сегодня есть свой уникальный «почерк» или «школа», которые уже можно считать явлением в мире винного искусства?**

– Я считаю, что пока мы только начинаем двигаться по пути, который другие страны, служащие для нас ориентиром в виноделии, уже давно прошли. Мы пока только ищем свою дорогу: учимся, пробуем, ошибаемся и двигаемся дальше. Но уже сегодня существует пусть и небольшая, но очень перспективная группа производителей, вина которых не стыдно представить публике наравне с яркими иностранными брендами.

**– С какими основными вызовами сталкиваются небольшие российские винодельни сегодня, на ваш взгляд, и как ваша компания помо-**

**гает им эти вызовы преодолевать?**

– Основные вызовы – это небольшие площади посадок, невысокий объем урожая, ограниченная сортовая линейка, нехватка площадей для производства и хранения, высокая стоимость оборудования, не до конца отлаженное государственное регулирование и малое количество крупных инвесторов, готовых вкладываться в отрасль. Все это сказывается на качестве и объемах конечного продукта. Наша задача – помочь реализовать тем, кто умеет работать и знает, каким должен быть качественный продукт. Помочь им выйти не только на рынок своего региона, но и заявить о себе далеко за его пределами. Познакомить публику крупных регионов с винами, которые уже достойны

конкурировать с винами Нового Света, а в чем-то – и со Старым Светом.

**– Можно ли сказать, что вы выступаете не просто дистрибьютором, а своего рода проводником или медиатором между автором-виноделом и искушенным потребителем?**

– Несомненно. Искушенный потребитель все еще очень скептически относится к российскому вину в ресторанной карте или на полке магазина. И абсолютно зря. Мы как раз и занимаемся тем, что знакомим сомелье и кавистов с теми винами, которые они раньше не пробовали, но о которых им стоит узнать больше.

**– По каким критериям вы выбираете винодельни для сотрудничества? Что для вас первостепенно: уникальность терруара, философия винодела, ста-**

**бильность качества или что-то иное?**

– Мы стараемся исследовать каждый винодельческий регион нашей страны. Особый интерес представляют зоны с рискованными для виноделия условиями. У нас в портфеле уже есть и вот-вот появятся вина нескольких виноделов из Ставропольского края и Волгоградской области. Они обладают яркой кислотностью и при этом имеют довольно мягкие танины, в целом представляя собой очень интересные и достойные образцы.

Одним из решающих факторов, безусловно, является стабильность качества. Невозможно выводить на рынок непредсказуемый продукт. К сожалению, многие наши виноделы продолжают экспериментировать с лозами, выдерж-

кой, сортами и ассамбляжами. Иногда бывает непонятно, повторит ли винодел на следующий год представленную линейку или вдруг полностью изменит концепцию. С такими винодельнями работать крайне сложно – они все еще находятся в поисках себя.

**– Приходилось ли вам отказываться от перспективных, на первый взгляд, проектов? Из-за чего чаще всего?**

– Как я уже отметила, главная причина – непредсказуемость продукта. Еще один фактор – резкий рост стоимости. Российские вина сейчас довольно агрессивно растут в цене на этапе закупки. А это влияет на всю цепочку – от винодела до конечного потребителя. На полках магазинов российские вина по цене уже не сильно уступают, а иногда и находятся в одной категории с именитыми импортными брендами.

Поэтому иногда мы вынуждены отказываться от интересных, на наш взгляд, позиций. Впрочем, выбор производителей сейчас достаточно велик.

**– Как строится ваше взаимодействие с виноделом после того, как вы приняли решение работать вместе? Вмешиваетесь ли вы в производственный или философский процесс?**

– Винодел – это художник, а мы лишь смиренные почитатели его творчества! Мы стараемся никак не влиять на процессы на самой винодельне. Однако мы регулярно делимся обратной связью о том, какие вина нравятся потребителю больше или меньше, и обсуждаем полученные нами отзывы. Интересуемся, можно ли скорректировать некоторые характеристики будущих винтажей. Здесь речь идет скорее о сборе и анализе статистических данных, которые винодельня может использовать в своей дальнейшей работе.

**– Давайте поговорим о вашем ассортименте. Какие ключевые «семейства» или направления в нем представлены (например, премиальная «классика», авторские вина, эксперименты с автохтонами)?**

– Каждое из вин, представленных в нашем ассортименте, является результатом тщательного отбора, проводимого всей командой нашей компании, представляя из себя расширяющую подборку уникальных хозяйств от Крыма до Волгограда, которые формируют образ новейшего виноделия России, где каждый винодел является отдельным и важным звеном с собственным стилем, видением и характером. Наш принцип – следить за людьми, а не за брендами. Это паттерн, которого мы придерживаемся, признавая человека частью терруара, существующего в согласии с природой, – человека, который формирует устойчивое виноделие, основанное на органических практиках, исключительно ручном сборе урожая и отказе от гербицидов и пестицидов для производства живых, выразительных авторских вин.

**– Расскажите о нескольких самых ярких, на ваш взгляд, винодельных вина, которых представлены в вашем портфеле. Чем они уникальны?**

– Не могу обойти вниманием пионера российского органического виноделия Ивана Васильевича Каракезиди, вина которого были на слуху еще в нулевые годы, когда об органике в России почти не говорили.

(Продолжение на стр. 8)

Ресторан «ДУДУКУШ», Нальчик – Автор дизайна: Карина Лампежева.

#### Бармен года

Роман Визе – Good Karma Restaurants, Ярославль;  
Роман Морозов – Fitz Gastro Project, Москва;  
Кенан Асаб – ресторан-сидрерия Pomme Verte, Москва.

#### Сомелье года

Сергей Журавлев – ресторан Dr. Живаго, Москва;  
Роман Манжуков – отель «Гельвеция», Cafe Claret, Санкт-Петербург;  
Леся Соболева – ресторан «SADKO», Красноярск;  
Алексей Заверткин – ресторан «Белуга», Москва.

#### Кондитер года

Илья Чернышева – Miss You Café, Москва;  
Екатерина Кригер – рестораны San Si (Москва) и «Черная Река» (Воронеж);  
Артем Грачев – ресторан «Savva», Москва;

Никита Гавриленко – ресторан «Белуга», Москва.

#### Менеджер доставки

Артем Кухарский – ArtRestBand, Екатеринбург;  
Гордей Скребцов – «Рыбная мануфактура №1», Москва;  
Иван Маслихин – «АндерСон», Москва.

#### PR-кампания года

«Умай: гастрономический код Татарстана» – Евгения и Кристина Нечитайленко, prprosto, Казань;  
Фестиваль «Пельменный гид» – Ресторан «Два деда. Фазенда», Вадим Куликов, Мария Коновалова, Екатеринбург;  
Проект о молодых шефах «Who's Next?» – Аппетитный Маркетинг, команда бистро и бара LEA, Москва;  
«Код Сочи» – команда ресторана «Баран-Рапан»: Владислав Карпунин, Андрей Грязев, Максим Кочнев, Анастасия Прасолова, Сочи;  
«DACHNIKI: городская дача» – Макс Лучин, Алексей Топорин, Москва.

#### Топ-менеджер года

Екатерина Зайдес – управляющий партнер Red Wall Family, Нижний Новгород;  
Валерия Багаутдинова – соучредитель и CEO Big Rest Team, Иркутск;  
Женя Кручинина – директор по стратегическому маркетингу и развитию ресторанной компании «Поляна», Самара;  
Галина Крыжановская – управляющая MEMO dine&bar, Leps restaurant and singer club, Hide, Москва;  
Марина Желаннова – генеральный директор Mr. Lee, «Недальний Восток», Assunta Madre, Москва;  
Полина Береза – директор по маркетингу 354 Restaurant Group by Vasilchuki, автор проекта «География России», Москва.  
**Специальный выбор премии «Лидер цифрового поколения»**  
Василиса Волкова – управляющий партнер «С.И.Д.Р. Групп», Москва.

#### Гастро-ивент года

Фестиваль и конкурс кондитеров «Вкус жизни», Москва – Мария Лобанова, Михаил Шенштейн;  
Музейно-гастрономический фестиваль Set-o-Mania, Москва – Департамент маркетинга Maison Dello;  
Ресторанный фестиваль «Съешь сюжет», Ярославль – Группа компаний «Волга групп», Юлия Скороходова;  
Барный проект «АЛХИМИУМ», Москва – Василий Жеглов.  
**Шеф-повар года**  
Андрей Аникиев – ресторан Roomi, Архангельск;  
Алексей Волков – ресторан «Поле», бистро и бар LEA, Москва;  
Александр Ермаков – Fitz Gastro Project, Москва;  
Максим Тарусин – ресторан «Восход», Москва;  
Режис Тригель – ресторан «LILA», Москва;  
Сергей Балашов – рестораны «800°C Contemporary Steak» и «LEO», Москва;

Илья Благовещенский – ресторан «SAPIENS», Москва.

**В совместной с проектом «География России» номинации «За продвижение национальной кухни»**

Ресторан «DAN», Владикавказ.

**Специальный приз «За развитие гастрономического экотуризма и сохранение природно-культурного наследия Дагестана»**

Экотуркомплекс «ГЛАВРЫБА», Махачкала.

**Спецприз «Самая быстроразвивающаяся франшиза 2025 года»**  
Ресторан «Pro.Хинкали by Novikov».

**Спецприз «Самая перспективная франшиза 2025 года»**  
Ресторан Lali.

**«Лучшая ивент-площадка года»**  
Moscow Marriott Imperial Plaza.





# МАРИЯ ТРУНОВА: «РОССИЙСКИЕ ВИНА ЗАЙМУТ ДОСТОЙНОЕ МЕСТО В КОЛЛЕКЦИЯХ ПО ВСЕМУ МИРУ!»

(Продолжение. Начало на стр. 6 – 7)

Интересен и молодой проект «Винодельня Марко», владельцы которой высадили корнесобственный виноградник в укывной зоне Ставропольского края – в регионе, где виноделие закладывалось немецкими переселенцами на вулканических почвах более двух веков назад. Также очень интересен проект «Такое Вино», созданный Владиславом Жадановым на мощностях крупнейшей в России кооперативной винодельни «Новозаведенное», где ему в жарком терруаре Крыма удалось создать игристые вина, по чистоте и звучности не уступающие более северным образцам.

– **Сталкиваетесь ли вы со стереотипами у потребителей при презентации российских автохтонных сортов (вроде Красностоп) или сложных ассамбляжей? Как вы помогаете вину и покупателю «найти друг друга»?**

– Несомненно, стереотипы есть. Представьте себе, что вы подходите к полке с вином в магазине. На ней стоит Каберне Совиньон из Нового Света и Красностоп Золотовский. Скорее всего, цены на эти позиции будут очень близки. Что бы вы выбрали? Ответ, на мой взгляд, очевиден. Потребитель совершенно не представляет, что именно он найдет в бутылке, на которой указан столь необычный сорт: какая будет ароматика, кислотность, танины.

Проблема автохтонных сортов в том, что наши виноделы все еще не пришли к единому знаменателю, каким должен быть эталонный Красностоп Золотовский, Цимлянский Черный, Кокур, Цитронный Магарача и прочие.

Как вы верно заметили, наша миссия – выбрать достойных представителей этих малознакомых для потребителей сортов, познакомить с ними и дать людям возможность их полюбить.

– **В вашем портфеле серьезный акцент на игристые вина, в том числе произведенные классическим методом. Вы верите в будущее именно российского игристого?**

– Ответ однозначный: да, мы верим. Мы верим в рождение великого вина в России, и, разумеется, игристое станет его неотъемлемой частью. Сейчас,

во время активного этапа становления виноделия в нашей стране, игристые вина в России не всегда выходят идеальными, но многие образцы можно оценить как хорошие, а некоторые даже назвать выдающимися.

– **Какие российские регионы и терруары сегодня показывают наибольший потенциал для производства высококлассных игристых вин, способных конкурировать с мировыми аналогами?**

– Если говорить о перспективе появления исключительных образцов, могу сказать, что уже сейчас приятно наблюдать картину, которая складывается на ближайшее будущее. Виноделие расширяется на север, где кондичии винограда при сборе будут приближаться к тем, которые ценятся в Шампани. Уже сегодня опыт и талант наших виноделов дарят удивительные вина на всей территории от Севастополя до Самары.

Но если говорить конкретно о терруарах с наибольшим потенциалом для производства игристых, то это Волгоград и Ставропольский край как примеры территорий с впечатляющими результатами в условиях укывного виноделия. И, конечно же, нельзя не сказать о терруаре Азовского побережья в Ейском районе, где климат позволяет винограду не бояться зимы, но при этом в летний период грозди достигают фенольной зрелости с большим трудом.

Все эти факторы при правильном подходе, в условиях оптимальной розы ветров, морского влияния, плодородной почвы, опытных рук и искреннего желания внести свой вклад в виноделие, могут подарить нам что-то особенное.

– **Долгий срок выдержки на осадке (4–7 лет, как у некоторых премиальных образцов) – это маркетинг или реально ощутимое конкурентное преимущество российских игристых? Как вы объясняете ценность такого вина конечному потребителю?**

– Длительная выдержка на осадке – это необходимость для передачи особенностей терруара. Дрожжи, расщепляя весь сахар, удерживают его внутри своей оболочки и постепенно отдают в вино на протяжении долгого времени – но происходит это только

при безупречной работе на виноградниках. Если для тихих вин допустимы различные манипуляции с дрожжевым осадком, как, например, батонаж, то для игристых этот инструмент недоступен, и остается только терпение. Если брать в пример «иконы стиля», то Dom Pérignon не выпускает свои вина, пока они не проведут минимум 8 лет на дрожжах. При этом сами вина продол-

следования по разработке адаптивных подвоев для использования их в зонах с резкими колебаниями температур, а это даст возможность расширить традиционные винодельческие зоны дальше на север.

Все эти мероприятия позволят увеличить объем производства и, соответственно, расширить экспорт российских вин. Сейчас основные

на протяжении уже многих лет. Такие хозяйства, как правило, не готовы и не имеют возможности трансформироваться в крупные производства, за редким исключением. Небольшие локальные производители все чаще объединяются в консорциумы – своего рода творческие объединения, в которых каждая винодельня придерживается своего пути в отношении продукта и его сортового состава, но при этом участники используют совместные производственные мощности и вместе занимаются продвижением. Я полагаю, что структура производителей в этом сегменте останется именно в таком виде – это оптимальное решение для всех участников, которое позволяет им сохранять собственный почерк, не распыляясь на дополнительные расходы.

– **Что, по вашему мнению, является главным препятствием для роста этого сегмента сегодня (нормативное регулирование, доступ к финансированию, кадры, восприятие рынка)?**

– Законодательная база в сфере виноградарства и виноделия в нашей стране все еще довольно «сырая». Регулярно появляются спорные законодательные инициативы, которые могут стать губительными для небольших хозяйств, включая и те, с которыми работаем. Тем не менее объем частных инвестиций в отрасль за последние 5 лет значительно увеличился (с 15–18 млрд рублей в 2019–2020 годах до 45 млрд рублей в 2024–2025 годах), что говорит о стабильном росте интереса инвесторов и повышении качества выпускаемого продукта. Однако высокие кредитные ставки и санкционное давление негативно сказываются на объеме вложений со стороны частных инвесторов.

– **И завершая на оптимистичной ноте: если представить себе российское вино через 15 лет, какой его образ вам видится? Какое место оно займет на полке рядом с винами Старого и Нового Света в умах ценителей?**

– Уверена, что через 15 лет российские вина займут достойное место в коллекциях ценителей и коллекционеров по всему миру!



жают эволюционировать долгие годы: бутылку можно отложить для особого случая на 10–15 лет.

– **Какими вы видите перспективы развития российского виноделия в среднесрочной перспективе, скажем, на 5–10 лет?**

– Я полагаю, что активная государственная поддержка даст нам возможность за короткий срок совершить существенный рывок в качестве. Уже сейчас значительно увеличиваются площади виноградников, внедряются передовые агротехнологии, ведутся ис-

слания-импортеры – это Беларусь (более 40%) и Казахстан (15–20%). Но в ближайшем будущем существует возможность увеличить присутствие на рынках стран Восточной Азии (Китай, Южная Корея, Япония).

– **Особый вопрос о небольших авторских винодельнях: это устойчивый тренд или временная мода? Могут ли они стать основой для формирования новой, узнаваемой на мировом уровне винной культуры России?**

– Небольшие авторские винодельни устойчиво работают в нашей стране

## В РОССИИ ВПЕРВЫЕ ПРОЙДЕТ КОНКУРС BRICS WINE COMPETITION



Об этом в ходе Винного саммита БРИКС, прошедшего 12 ноября в Москве, сообщил специальный представитель Президента Российской Федерации по связям с междуна-

родными организациями для достижения целей устойчивого развития, член правления Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР) Борис Титов.

Конкурс BRICS Wine Competition впервые пройдет в Москве в январе 2026 года и будет проводиться в соответствии со стандартами Международной организации виноградарства и виноделия (OIV). Сайт конкурса – <https://bricswine.com> – был торжественно запущен в ходе саммита.

«Многие из стран БРИКС демонстрируют положительную динамику на винном рынке, – отметил Титов. – Опыт развития винодельческих регионов Китая, растущий интерес потребителей к вину в Индии, динамичное и кооперативное виноделие в Бразилии, традиции и опыт производства вин различных стилей в Южной Африке – все это определяет тот факт, что наше международное сотрудничество сегодня наиболее активно развивается именно в этом контуре.

Работа по созданию Ассоциации энogaстрономического туризма БРИКС идет полным ходом, потому что имен-

но винный туризм может стать новой нишей для увеличения туристических потоков между нашими странами. И дело здесь не в бюрократии. Это совместная среда, в которой мы определяем лучшие винодельческие курорты. Кстати, самые большие в мире винодельческие курорты, огромные туристические центры сегодня располагаются в Китае. Мы тоже не отстаем, у нас в «Абрау-Дюрсо» подобный центр, по крайней мере, самый крупный в Европе. В рамках ассоциации мы можем определять лучшие вина, участвовать в конкурсах, делать совместные рейтинги».

«В нашей Ассоциации виноградарей и виноделов России существует идея концепции так называемого «Нового Нового Света» – пула стран, которые, может быть, традиционно не воспринимаются в мире как винодельческие, но обладают огромным потенциалом, –

рассказал Борис Титов. – Россия точно одна из них – у нас есть фантастические автохтонные сорта винограда, своя селекция, колоссальный научный багаж. Нам есть что показать миру.

И сейчас мы работаем над созданием конкурса BRICS Wine Competition. Все страны БРИКС уже выразили готовность и желание в нем участвовать. Ожидаем, что для организационного оформления инициатива будет выведена на обсуждение министров сельского хозяйства БРИКС. Это будет, пожалуй, первый в мире «путешествующий» винный конкурс, потому что в первый раз он пройдет в Москве, а затем будет привязываться к местам проведения саммитов БРИКС, где бы они ни проходили. Более того, победителям этого конкурса будет гарантирована дистрибуция в торговых сетях, по крайней мере российских. Это тоже уникальное условие», – сообщил Борис Титов.



# ВИНОДЕЛЬНЯ «АЗОВСКИЕ ИГРИСТЫЕ» ПРЕДСТАВЛЯЕТ ПЕРВЫЙ РЕЛИЗ ИГРИСТЫХ ВИН

В декабре винодельня «Азовские игристые» выпускает свою дебютную линейку игристых вин. О том, чем она интересна, какова ее стилистика и из каких сортов она создана, газете Wine Weekly рассказала заведующая производством «Азовских игристых», винодел с 14-летним стажем Светлана Борейко.

— Это особенный для нас лимитированный тираж легкого игристого из редкого сорта Цитронный Магарача. Игристое получилось очень чистым и выразительным. Мы представим его в двух вариантах: «Брют» и «Полусладкое». Легкое, освежающее вино с приятным цитрусово-мускатным ароматом идеально подходит для легких закусок и морепродуктов. Оно станет отличным спутником как для летнего вечера, так и для праздничного стола.

Сорт Цитронный Магарача интересен своей трансформацией: в первые 6–8 месяцев после розлива ярко звучат цитрусовые тона, а затем они постепенно сменяются мускатными оттенками, напоминающими известное игристое вино Asti.

— Когда и где их можно будет купить это игристое?

— Нам не терпится познакомить любителей игристого, без ложной скромности скажу, с особенным продуктом, который у нас получился. Это результат долгого, кропотливого труда, и не только моего, а всей нашей команды. Мы, вложив душу и труд в возделывание лозы и мастерство в создание вина, запечатали результат в бутылку и предлагаем его вам. С волнением ждем отклик своей работы — нашего игристого.

Продажи первого игристого вина от винодельни «Азовские игристые» стартуют в январе 2026 года. Следите за нашими новостями — информация о местах продаж будет появляться там. Тираж лимитированный — всего 7000 бутылок — не масс-маркет, поэтому на полках магазинов повсеместно это игристое вино не появится.

— Светлана, расскажите подробнее о происхождении ваших вин. В чем особенности терруаров?



— У нас два принципиально разных терруара. Первый, южный, находится рядом с Саук-Дере, в Крымском районе Краснодарского края, в станице Нижнебаканской. Уникальные почвы с 9 разными микрозонами — щебенчатые, песчаные, красные суглинки, глинистые — позволяют успешно выращивать классические сорта. Виноград богат полифенолами, дает глубокие, минеральные вина, как тихие, так и игристые по классическому методу.

Второй терруар с плодородными суглинками и винодельня (отсюда и название «Азовские игристые» — прим. ред.) расположены в Ейском районе Краснодарского края. Этот терруар, более северный, обеспечивает богатый урожай с ярким фруктовым профилем. Поэтому из винограда Ейского участка мы планируем делать исключительно игристые вина методом Шарма.

— Как влияет климат этих терруаров на конечный продукт?

— В Ейском районе сильнее влияние ветров, виноградники находятся между Таганрогским заливом и Ейским лиманом. Очень высокая инсоляция — много солнечных дней, что гарантирует отличную урожайность.

Крымск — это уже Черное море, а Ейск ближе к Ростову-на-Дону. Несмотря

на более северное расположение, виноградники в Ейском районе не требуют укрытия. Практика показала, что они хорошо зимуют и без этого. Мы все-таки говорим про Краснодарский край, а не Ростовскую область.

— Какие еще сорта выращиваете, помимо Цитронного Магарача, для вашего игристого?

— В Крымском районе сейчас 175 гектаров. Там основные сорта — Каберне Фран, Шардоне, Мерло, Рислинг, Пино Нуар, Совиньон Блан, Сира. Планируем высаживать международные и локальные сорта, чтобы максимально раскрыть уникальность терруара. Для игристых мы планируем использовать Шардоне и Пино Нуар.

— Под каким наименованием оно выйдет? Можете описать этикетку?

— Полное название будет структурным: «Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань». Для краткости и удобства запоминания — просто «А.И.», то есть «Азовские игристые». На этикетке появится символ нашей винодельни — морской конек, выполненный в благородных тонах золота и меди. Морские коньки водятся в Азовском море, и их образ подчеркивает наш приморский

терруар, легкость, игривость и элегантность самого напитка.

— Будут ли в вашей линейке классические игристые? Если да, то какую долю в ассортименте они займут?

— Мы действительно планируем активное развитие игристых вин. Поэтому решили, что классика будет занимать около 10% ассортимента, а остальные 90% — вина резервуарного метода. Это ответ на запрос рынка: метод Шарма популярен благодаря хорошему соотношению цены и качества. По этой технологии делают всем известные и столь популярные игристые вина: Просекко, Асти, Ламбруско.

— Искренне надеюсь, что у вас получится составить достойную конкуренцию этим напиткам. Что для этого делается, каковы планы по развитию?

— На нашем предприятии серьезный производственный потенциал: современные линии, инфраструктура и, что важно, прекрасные виноградники. Они и стали высококачественной сырьевой базой для старта работы

винодельни «Азовские игристые» в 2024 году. Мы перфекционисты во всем — от посадочного материала до современных технологий и оборудования. Постоянно внедряем новейшее оборудование, уже внедрили новые методы переработки, оптимизировали логистику. Работа над расширением и улучшением не останавливается с самого старта и не прекратится, наверное, никогда. Следующие шаги: высадка новых лоз, внедрение «зеленых» технологий и повышение автоматизации производства.

— Ваша цель — региональное лидерство или федеральный уровень?

— Наша главная цель — стать компанией федерального масштаба, чью продукцию знают и ценят далеко за пределами региона. Для этого мы инвестируем в высокое качество, которое, как мы надеемся, обеспечит любовь потребителей, активное продвижение бренда и выход на новые рынки. Мы стремимся представлять российскому потребителю лучшие, исключительные образцы отечественного виноделия.



## RATINGTELLING ИССЛЕДОВАЛ ВЛИЯНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ПОЧВ НА СТИЛЬ ВИНА



25 ноября 2025 года исследовательская компания RATINGTELLING провела в московском ресторане Wine&Co

исследование, посвященное сравнительному анализу влияния различных типов почв на стиль вина.

В ходе мероприятия восемь экспертов вслепую оценили 33 образца с контрастных терруаров — от черноземно-карбонатных до сланцевых. Ключевой инновацией стал первый в России мониторинг психофизиологических реакций дегустаторов с помощью нейроустройства Neiry Headband Mind Tracker, что позволило объективно измерить их вовлеченность, расслабление и стресс в реальном времени и связать эти данные с органолептическими впечатлениями.

В рамках трехчасовой дегустации, прошедшей по 100-балльной шкале, было проанализировано, как минеральный состав, структура и вододерживающая способность почвы формируют ароматический профиль и текстуру вина. Исследование подтвердило, что почва выступает основным «архитектором» стиля. Так, глинисто-известковые и мергелистые почвы, представленные винами

«Усадьбы Мезыбь», продемонстрировали наивысший потенциал для создания структурных, сложных красных вин с долгим сроком жизни и выразительной третичной ароматикой. Меловые, гравийные и суглинистые терруары, как в случае с «Золотой Балкой Локо Чимбали Шардоне 2021», формируют элегантные, сбалансированные белые вина с чистой кислотностью, где мел дает свежесть, а гравий обеспечивает концентрацию. Нейромониторинг показал, что именно такие сбалансированные вина вызвали у экспертов наиболее устойчивое состояние высокой вовлеченности, в то время как образцы с почвенной неоднородностью могли провоцировать рост когнитивного напряжения. Аллювиальные почвы показали полярные результаты: сочетание с галькой и известняком, как у «Темпельхоф Рислинг 2024», дало мощную концентрацию и текстурное богатство, а комби-

нация с влагоемкой глиной («Феррум Вайнери Рислинг 2024») — сдержанный, нейтральный профиль. Глинисто-песчаные почвы с известняком, характерные для хозяйства «Дубинин», рождают вина с яркой кислотностью и чистой цитрусовой нотой, а бедные каменистые и сланцевые терруары («Шато Ай-Даниль Гренаш 2023») идеальны для легких, ягодных красных с акцентом на свежесть. Итог исследования заключается в том, что почва определяет скорость созревания ягод, кислотность, концентрацию, текстуру и потенциал эволюции вина, делая каждый терруарный отпечаток уникальным. Методология RATINGTELLING, объединившая классическую слепую дегустацию и нейронауку, открывает новую страницу в объективной оценке качества, где впечатления подкрепляются измеримыми данными.

Подробнее о результатах исследования: <http://ratingtelling.com/>





## НОВОСТИ

**Винодельня «Вина Арпачина» начала онлайн-продажи своих вин**

Винодельня «Вина Арпачина» начала сотрудничество с интернет-алкомаркетом WineStreet, благодаря чему вина этого хозяйства из Ростовской области стали доступны в 22 городах России.

В список регионов, в которых теперь можно приобрести «Вина Арпачина», вошли: Великий Новгород, Владимир, Воронеж, Екатеринбург, Иваново, Калуга, Краснодар, Курск, Москва и Московская область, Нижний Новгород, Пермь, Петрозаводск, Ростов-на-Дону, Рязань, Самара, Санкт-Петербург и Ленинградская область, Сочи, Тверь, Тула, Тюмень, Челябинск, Ярославль.

По словам владельца винодельни «Вина Арпачина» Юрия Малика, это не совсем та продажа вина в интернете, о которой уже много лет ведут споры в Госдуме. Данный способ реализации, по его мнению, гораздо удобнее, поскольку вино привозят соответствующим транспортом, выдают в специализированном магазине с соблюдением нормальной температуры и условий хранения, с проверкой паспорта перед покупкой и с соблюдением всех правил ЕГАИС.

Для того чтобы оформить заказ, достаточно зайти на сайт интернет-алкомаркета winestreet.ru, выбрать на нем 1 из 22 городов, после чего перейти в раздел «Вина Арпачина», выбрать понравившееся вино и адрес ближайшего магазина, в который будет доставлен заказ.

Какое российское игристое достойно новогоднего стола? В поисках ответа мы обратились к владельцу винодельни «Вина Арпачина» Юрию Малику – виноделу, который, как физик по своей первой профессии, не верит в чудо, но создает его в каждой бутылке своего терруарного игристого. О том, как это становится возможным, он рассказал газете Wine Weekly.

– В одном из своих интервью вы сказали, что «качество вина невозможно улучшить ни шаманством, ни казачьим хором». Что для вас означает «качество» в контексте именно игристых вин? Какие параметры здесь абсолютно неизменны и требуют дисциплины, а где допустима творческая импровизация?

– Я уже дал столько интервью, что вспомнить какое-либо из них практически невозможно. Однако, если речь идет о том, что вино невозможно улучшить ни шаманами, ни казачьим хором, то в этом я уже начал сомневаться. Эффект плацебо работает не только в медицине. Если какой-нибудь «эксперт» будет вам долго нахваливать вино, оно и вам также может понравиться. Или если вы открываете бутылку вина 50-летней выдержки, стоящую, как хороший автомобиль, то быть полностью объективным сложно. А уж под казачий хор можно выпить вообще все, что угодно.

– Создание качественного игристого – это долгий и капиталоемкий процесс. Как вы принимали решение инвестировать в это направление в условиях неопределенности? Видите ли вы в игристых винах большую стабильность или, наоборот, больший риск для винодельни?

– Создание любого качественного вина – это долгий и капиталоемкий процесс, но, когда мы начали занимать-



ся виноделием, условия были отнюдь не неопределенными. Скорее нам обещали радужные горизонты.

– Ваша философия – вино должно говорить само за себя, без прикрас. Как эта философия проявляется в ваших игристых?

– Сегодня спрос на хорошие игристые вина постоянно растет. И хотя пресловутый эффект плацебо, безусловно, присутствует, его действие

продолжается недолго. Поэтому я еще раз повторю, что в конце концов вино должно говорить само за себя.

– В вашей игристой линейке представлены только классические вина? Или вы используете и другие методики изготовления? Почему вы выбрали такой путь? Какие методы, на ваш взгляд, лучше всего раскрывают потенциал донских автохтонных сортов, например Цимлянского Чер-

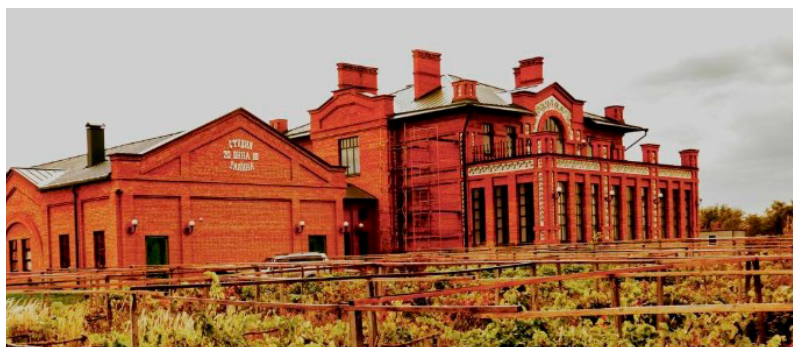
ного или Красностопа, для игристых вин?

– Мы начинали с французской классики, хотя никогда не называли свои игристые шампанскими, которыми они, собственно, никогда и не были – начиная от выбора сортов винограда и вплоть до техники отжима гроздей. Наши игристые делаются из традиционных донских сортов. Слово «автохтон» я бы вообще не указывал на этикетках. Каждый сорт либо где-то автохтон, либо гибрид одного или нескольких автохтонов. Сорта винограда множество, и из многих могут получаться отличные вина. При этом слово «автохтон» абсолютно не гарантирует никаких дополнительных достоинств у полученных из них вин. Более того, и сам сорт еще ничего не гарантирует. К примеру, из одного и того же сорта винограда Мерло, выращенного в Бордо, делают и «Петрюс» за несколько тысяч евро, и вино, которое в супермаркете стоит несколько евро.

– Новый год в массовом сознании прочно связан с шампанским. Чем ваши игристые вина с Дона могут удивить искушенного гостя за праздничным столом? В чем их главное отличие и преимущество в этом сегменте?

– Историческая ассоциация между Новым годом и французским шампанским из Шардоне, Пино Нуар и, добавлю, Пино Менье, на мой взгляд, является большим преувеличением. До перестройки все пили «Советское шампанское», преимущественно сладкое или полусладкое, ну а после – доступ к шампанскому из Франции получила очень ограниченная прослойка людей.

Важно вспомнить историю создания французского шампанского. Виноград в провинции Шампань, в силу особенностей климата, полностью не созревает, и вино из него малоприспособлено – кислое и малоалкогольное. Но во Франции, где, в отличие от нашей страны, все продукты винограда принято перерабатывать, было придумано

**НА ВИНОДЕЛЬНЕ «ВИНА АРПАЧИНА» ОТКРЫЛСЯ ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС**

В ноябре 2025 года на территории винодельни «Вина Арпачина» состоялось открытие первой очереди гостиничного комплекса «Вилла Арпачино», который включает в себя четыре номера категории «люкс».

По словам владельца винодельни «Вина Арпачина» Юрия Малика, до конца года в гостинице откроются кафе и еще три номера экономклас-

са. Всего же в течение ближайших двух лет планируется построить еще 20–30 номеров разного уровня, два бассейна и конференц-зал. «Для малых и средних виноделен такой формат представляется оптимальным для продажи своей продукции: малые тиражи не очень интересны для серьезных дистрибьюторов и крупных ресторанов, заинтересованных в стабильных винных картах. На небольших же винодельнях, особенно

если они не злоупотребляют бочками и многочисленными «улучшителями», вина от урожая к урожаю могут существенно различаться. К тому же все перекупщики требуют скидок, практически обнуляющих прибыль виноделов», – рассказывает Юрий Малик.

Винодельня «Вина Арпачина» и гостиничный комплекс «Вилла Арпачино» расположены недалеко от трассы М4 почти на середине пути между Москвой и курортами Крыма, Кубани и Северного Кавказа. «У нас выпускается более 30 вин самых различных видов, причем некоторые из них аналогов не имеют. Понятно, что ни одна обычная дегустация не может в полном объеме оценить все возможности винодельни. К тому же по крайней мере один участник дегустации, назначенный водителем, ощущает себя неполноценным. И вот появилась возможность в прекрасных условиях и с

соответствующим гастрономическим сопровождением провести на нашей винодельне несколько дней», – отметил Юрий Малик.

Винодельня «Вина Арпачина» была создана в 2010 году в одной из первых казачьих станиц на Дону, в месте слияния рек Маныч и Дон, где был заложен виноградник площадью 10 га. Ее основателя Юрия Малика вдохновила на это старая казачья карта 1800 года, на которой уже тогда были обозначены промышленные виноградники. Сорта винограда для посадок были выбраны из числа старинных традиционных донских, был приглашен опытный винодел, имеющий огромный опыт работы с винами Дона и, наконец, было куплено самое современное оборудование. Первоначально винодельня размещалась в арендованном ангаре, и предполагалось строительство помещения из сэндвич-панелей, однако вино уже

из самого первого урожая оказалось настолько удачным, что концепция изменилась и в 2014 году началось строительство винодельни по типу калифорнийских винных хозяйств. Еще на этапе проектирования был сделан упор на развитие экотуризма. В 2018 году новая винодельня была построена, а в 2022 году на ее территории был открыт большой дегустационный зал. В настоящее время площадь виноградников достигла 30 га.

Гостиница «Вилла Арпачино» находится по адресу: Ростовская область, Багаевский район, станица Манычская, ул. Советская, 173А. 70 км от Ростова-на-Дону, 40 км от М4 (поворот на Волгодонск). Бронирование номеров уже доступно практически на всех российских сервисах для путешествий: Ical, Otello, Ozon Travel, «Жили-были», «Островок», «Суточно.ру», «Яндекс Путешествия» и др.



дображивать это кислое вино непосредственно в бутылках с добавлением сахара и дрожжей. Дополнительным бонусом стало газирование выделившимся в процессе брожения углекислым газом.

– **Выдержка на осадке – ключевой этап. Как вы определяете оптимальный срок выдержки для своих игристых? Есть ли у вас релиз, которым вы особенно гордитесь из-за его сложности?**

– Все виноделы, пытающиеся повторить что-то вроде шампанского, снимают виноград недозревшим с последующим добавлением тиражного ликера и дрожжей. Мы уже несколько лет, наряду с традиционными игристыми, выпускаем отдельную линейку под общим названием «Иноходец». Первичное вино для этих игристых делается из спелого винограда, но на определенном этапе брожение останавливается холодом, а все оставшиеся дрожжи фильтруются. Далее все как обычно, но без добавления тиражного ликера – с использованием собственного сахара. Такое первичное вино гораздо ароматнее и плотнее, чем традиционное, и к тому же не такое кислое.

Нужно понимать, что «Иноходец» не следует сравнивать со французскими шампанскими, поскольку это разные вина. У всех наших игристых уже сложился круг их почитателей, и можно



утверждать, что они относятся к разряду «экстра» и их можно рекомендовать для любых поводов. На всех этикетках наших игристых указаны год урожая и количество месяцев выдержки на осадке.

Для классических шампанских выдержка на осадке является одним из основных инструментов повышения качества. Из-за слабой ароматики

незрелого винограда и стандартного набора исходных сортов уникальный аромат конечного вина может обеспечиваться только бочковой выдержкой первичного вина либо путем долгого хранения на мертвых дрожжевых остатках. Для наших игристых, особенно «Иноходцев», изготовленных из разных сортов, у каждого из которых свой собственный выраженный аромат,

роль выдержки на дрожжевых осадках несколько меняется.

– **Предновогодний период – пик продаж игристых. Как изменилась для вас эта горячая пора после запуска онлайн-продаж? Чувствуете ли вы, что через новый сервис к вам приходят новые, возможно, более молодые или любопытные потребители, готовые экспериментировать с российским крафтовым игристым?**

– Традиционно спрос на игристые растет перед Новым годом, однако в последние годы продажи растут и в другие дни, особенно летом. В линейке «Вина Арпачина» на WineStreet представлены вина в разных ценовых категориях. Они очень хорошо подойдут для любого новогоднего сценария: и для торжественного тоста, и для долгого застолья с близкими, и для подарка истинному ценителю.

Отдельно хочу отметить, что в начале следующего года появится еще одна интересная новинка в линейке наших игристых вин.

– **Поделитесь с читателями Wine Weekly вашим любимым новогодним тостом?**

– Пусть ваш Новый год будет полон созидательного настроения и радостного результата. За будущее, которое мы создаем сами! И, конечно же, помните – даже самый лучший тост звучит убедительнее в компании с вином, которое говорит само за себя.



**Проект «Сноб» объявил победителей премии «Сделано в России». Церемония награждения состоялась 19 ноября в Театре Ермоловой в Москве. Она прошла в формате театрального спектакля «Живо мое сердечко», символично отражающего встречу между временем, уходящим от нас, и временем, устремленным в будущее.**

«Живо мое сердечко» – это манифест о любви к жизни, где объединяются разные поколения, а слова и движения говорят об одном – о примирении со временем и о желании удержать каждый момент живым. Режиссером и постановщиком спектакля выступил основатель театральной компании «Немхат» Александр Шумилин.

«Для нас «Сделано в России» – это уже давно не соревнование и не фиксация успехов за год. Это наша ежегодная попытка вместе с экспертами и тыся-

## НАЗВАНЫ ПОБЕДИТЕЛИ ПРЕМИИ «СДЕЛАНО В РОССИИ – 2025»

чами наших читателей заглянуть в будущее. На протяжении уже 14 лет мы ищем тех, кто это будущее создает – в науке, культуре, бизнесе. Но будущее не возникает в пустоте – оно растет из опыта поколений. Именно поэтому преемственность стала главной темой и церемонии, и нового зимнего номера «Сноба», который выйдет в декабре», – отмечает издатель проекта «Сноб» Марина Геворкян. Цель премии – находить и отмечать проекты, которые были созданы или получили значительное развитие за прошедший год и при этом внесли весомый вклад в культурный и экономический ландшафт страны.

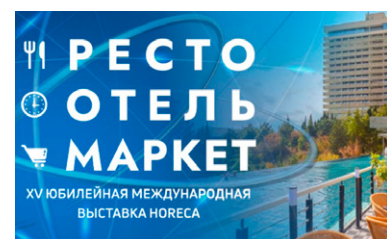
**Список победителей премии «Сделано в России – 2025» по номинациям:**

«Алкоголь» – винодельня Tempelhof;

«Гастрономия» – Centrale Bistrot;  
«Путешествия» – отель Mantera Supreme;  
«Кино, сериалы, анимация» – сериал «Аутсорс»;  
«Текст» – «Сорока на виселице» Эдуарда Веркина;  
«Музыка» – группа «Мегаполис», альбом «С прочностью нитки»;  
«Театр» – «Зеркало», пространство «Внутри», режиссер Савва Савельев;  
«Городская среда» – Шуховская башня (город Выкса);  
«Общество» – проект «Чтобы дом оставался местом любви» («Хоспис на дому»);  
«Наука» – Робот отбора проб колоний (компания BIOCAD);  
«Мода» – Dzanelli;

«Бизнес» – Банк ВТБ (за продвижение русской культуры за рубежом);  
Спецприз номинации «Путешествия» – проект «Айда по деревням» (пешие экотуры по неизведанным местам и деревням Чувашии);  
«Арт» – 1-я Международная биеннале экологического искусства в Нижнем Новгороде.  
Конкурс проходил в 3 этапа: прием заявок по 13 номинациям и формирование лонг-листа, отбор экспертным советом наиболее ярких и соответствующих требованиям конкурса номинантов для шорт-листа и народное голосование.  
Больше узнать о премии, номинациях, проектах номинантов и победителей можно на странице премии: <https://snob.ru/made-in-russia/2025/>

## СОБЫТИЯ



**«РестОтельМаркет» соберет в Ялте ведущие компании сектора HoReCa**

**С 19 по 21 марта 2026 года в отеле «Ялта-Интурист» состоится XV Юбилейная Международная выставка комплексного оснащения сегмента HoReCa «РестОтельМаркет».**

Мероприятие нацелено на объединение ведущих российских и зарубежных производителей, поставщиков и представителей отрасли для развития отельно-ресторанного бизнеса в Крыму, а также для привлечения на полуостров новых инвестиционных проектов и компаний.

Целевой аудиторией являются управляющие ресторанов и других организаций питания, технологи, шеф-повара, кондитеры, бармены, менеджеры и контрактные управляющие гостинично-курортных и санаторных объектов размещения.

В экспозицию выставки войдет полный спектр решений для индустрии гостеприимства: профессиональное оборудование для HoReCa; мебель, декор и освещение; текстиль, спецодежда и посуда; профессиональные кофемашины; моющие средства, оборудование для химчистки и уборки; решения для ландшафтного дизайна и строительные материалы; товары и услуги для курортного сегмента; спортивное и игровое оборудование, в том числе продукция для бильярда; оборудование для аквапарков, бассейнов и СПА; а также широкий ассортимент продовольственных товаров.

Важнейшим элементом деловой программы выставки станет организация специализированных конференций, мастер-классов, дегустаций, презентаций и круглых столов для обсуждения актуальных вопросов и трендов отрасли.

Подробнее о программе и условиях участия можно узнать на сайте: <https://expocrimea.com/events/rhm/>





## СОБЫТИЯ

На «Питерфуд-2025»  
представили гид по  
культовым барам  
Санкт-Петербурга

В рамках 34-й Международной продовольственной выставки «Питерфуд-2025», которая проходила в Санкт-Петербурге с 25 по 27 ноября 2025 года, был составлен коктейльный гид по культовым барам Северной столицы.

Выставка Peterfood собрала в стенах Конгрессно-выставочного центра «Экспофорум» более 260 экспонентов из 15 стран: России, Казахстана, Беларуси, Венгрии, Турции, Туниса, Иордании, Ирака, Эфиопии, Китая, Грузии, Армении, Непала и Эквадора. Традиционный гест-бар, проходивший в рамках выставки, собрал барменов из 15 знаковых питерских заведений, включая Commode Club, бар «Привет», «Приезжий петербуржец», ресторан «Парус», Cube Bar, ресторан Unity, «Пирс 28», гастробар «Дружба», The Twill Bar, ресторан Terjoki, ресторан Tsunami, Sumbur Bar, бар-музей «Молот ведьм», Midnight Cocktail Club и бар Dr. Mogo. Каждое заведение представило фирменные коктейли, отражающие уникальный стиль и атмосферу Северной столицы. В третий день выставки впервые состоялся конкурс Peterfood Speed Mix – соревнование барменов на скорость и точность приготовления коктейля по заданной рецептуре. Победителем стал Александр Калужа, второе место занял Дмитрий Желтов, третье – Егор Салов.

Ознакомиться с коктейльным гидом по культовым барам Санкт-Петербурга с описанием авторских напитков Вы сможете здесь:

<https://peterfood.ru/cocktail-guide-2025>

## ДЕНИС СИМАНСКИЙ: «НАША ЗАДАЧА – НЕ ПРОСТО ПРОДАТЬ БУТЫЛКУ, А ПРЕДЛОЖИТЬ ИСТОРИЮ И ЭМОЦИЮ»

Группа компаний «ВИЛАШ», чья продукция известна в 70 регионах России, начнет 2026 год с трех сильных дебютов, выпустив 2 новые собственные линейки игристого и запустив линейку Просекко из Италии под брендом LEVITATION. О новинках, а также о том, как семейный бизнес с 32-летней историей продолжает задавать тренды в меняющейся реальности, газете Wine Weekly рассказал коммерческий директор «ВИЛАШ», Денис Симанский.

– «ВИЛАШ» входит в топ-10 производителей игристых вин России. С чего началась эта более чем 30-летняя история и что стало ключом к такому успеху?

– История «ВИЛАШ» началась 32 года назад, когда два брата основали компанию, опираясь на семейные ценности и долгосрочный взгляд на бизнес. Само название «ВИЛАШ» родом из детства – так называлась небольшая деревня на берегу одноименной реки, где они выросли. Это очень личная история, ставшая основой бренда.

С самого начала в основе компании лежали преемственность, ответственность за продукт и внимание к деталям. Важно и то, что основатели по-прежнему лично вовлечены в ключевые бизнес-процессы. Именно эта связь – семейные ценности, стратегическая последовательность и управленческая устойчивость – позволила «ВИЛАШ» пройти через все кризисы отрасли и сохранить позиции одного из лидеров российского виноделия. Сегодня наша продукция известна в 70 регионах России, что подтверждает востребованность нашего подхода.

– Где и у каких поставщиков вы закупаете виноматериалы для производства игристых вин? Как выстраивается контроль качества сырья?

– Мы работаем только с российским виноградом. Основные зоны выра-



живания находятся в Ставропольском крае, а также в Дагестане и Кабардино-Балкарии. Эти регионы отличаются благоприятным климатом, подходящими почвами и устойчивыми традициями виноградарства. Контроль качества начинается еще на этапе отбора вино-

материалов и продолжается на всех стадиях производства. Мы уделяем большое внимание стабильности параметров, органолептике и соответствию сырья стилю будущего вина. Например, для нашей популярной линейки «Невская Жемчужина» мы стремимся

создать узнаваемый стиль: свежий, с яркой кислотностью и ароматами цитрусов и яблока.

– Расскажите о производственном цикле «ВИЛАШ – КШВ». Какие технологии и мощности позволяют выпускать до 84 млн литров продукции в год?

– Производственные мощности «ВИЛАШ – Комбинат Шампанских Вин» позволяют выпускать практически все ключевые форматы упаковки, востребованные рынком: стеклянная бутылка, Tetra Pack, Bag-in-Box и банка. Отдельно стоит отметить формат банки – это один из самых динамично растущих трендов. Сегодня доля небольших форматов потребления в категории игристых вин уже приближается к 9% рынка. В связи с этим мы запустили вторую баночную линию,кратно увеличив производственные возможности.

Помимо игристых вин, компания выпускает тихие вина и плодовые вина. В 2025 году мы успешно протестировали категорию сидров, и этот проект получит развитие в 2026 году. Такой ассортимент позволяет нам гибко реагировать на спрос и работать с разными потребительскими сценариями.

– Контроль качества при таких объемах – это очень важный вопрос. Расскажите о роли вашей лаборатории в обеспечении стабильности продукции?

– Для нас качество – это синоним предсказуемости. Потребитель, покупая вино под знакомым брендом, должен каждый раз получать ожидаемый и любимый вкус. Гарантом этого является наша собственная аккредитованная лаборатория, которая проводит полный цикл исследований сырья и готовой продукции. Контроль идет на всех этапах: от анализа физико-химических и микробиологических показателей поступающего виноматериала до мониторинга каждой партии на розливе. Мы проверяем более 20 параметров, включая содержание кислот, сахаров, следя за тем, чтобы каждый выпущенный миллилитр строго

## GASTREET-2026 ПЕРЕЗАГРУЗИТ ФОРМАТ И СТАНЕТ БИЗНЕС-КАМПУСОМ



11-е международное ресторанное шоу Gastreet, которое будет проходить с 7 по 12 июня 2026 года на курорте «Красная Поляна 960», начнет свое второе десятилетие с масштабных перемен.

Ключевым нововведением станет смена стратегического вектора: проект готовится стать не только главной отраслевой площадкой для встреч, но

и масштабным бизнес-кампусом для диалога между бизнесом и властью, а также для международного обмена опытом. В числе спикеров ожидаются представители профильных ведомств, иностранные эксперты и глобальные игроки индустрии. Как отмечают организаторы, это формирует новый смысл события: формат бизнес-кампуса приходит на смену «пионерскому лагерю», а Gastreet становится местом, где решения не только обсуж-

даются, но и принимаются.

В управляющей команде также произошло обновление. К основателям – главному идеологу Дмитрию Левицкому, программному директору Георгию Карпенко и креативному продюсеру Евгении Суфияновой – в роли генерального продюсера присоединилась Алиса Калистова, прошедшая в проекте путь от волонтера до руководителя. Ее ключевая задача – сохранить уникальную атмосферу Gastreet, но дать ему необходимые для нового времени изменения. «Во втором десятилетии проект сохраняет свое ядро, но генерирует актуальные решения для вызовов нового времени. И, конечно, еще мощнее мы развиваем тему нетворкинга, с которой все когда-то и начиналось, поскольку именно здесь лежит ресурс для изменений», – отмечает Калистова.

Организаторы анонсировали новую ценовую политику, сделав билеты более доступными: стартовая цена

на билет «Профи» теперь составит 50 000 рублей. Также возвращается легендарный «Шефский» билет, а для владельцев бизнеса сохраняется формат «ReBro», который в 2026 году будет включать еще больше опций. Деловая программа будет выстроена на новых принципах: вместо тематических «улиц» в фокусе окажутся три образовательных трека. Трек «Визионеры» предназначен для обсуждения стратегий, будущего и законодательства; трек «Практики» сфокусирован на операционном бизнесе для рестораторов, шефов и топ-менеджеров; трек «Новаторы» посвящен трендам и прорывным проектам, меняющим правила игры в индустрии.

Опираясь на запросы аудитории, организаторы планируют расширить пространство для нетворкинга вне деловой программы. Будут развиваться успешные форматы прошлых лет и внедряться новые, среди которых «PRO-обзоры» успешных кейсов,

«Бизнес-тиндер», «FuckUp Night» и «Бизнес-разборки». Помимо деловой части, гостей ждут концерты на главной сцене, три гастрономических ужина с участием иностранных шеф-поваров, 30Ж-рейвы, хайкинг в живописных локациях Красной Поляны и обновленный детский кэмп «Гастритик». Место проведения шоу остается неизменным: генеральный директор MANTERA Group Вадим Трушкин и сооснователь Gastreet Евгения Суфиянова подписали договор о стратегическом сотрудничестве на пять лет. Таким образом, Gastreet будет проходить на курорте «Красная Поляна 960» как минимум до 2030 года включительно. Ожидается, что в июне 2026 года в Gastreet City соберутся более 5500 участников, чтобы вместе начать новую главу легендарного ресторанного шоу.

Подробнее о Gastreet International Restaurant Show:

<https://gastreet.com/>



соответствовал техническому регламенту и нашим внутренним стандартам, которые часто строже общепринятых. Это сложная, рутинная, но абсолютно необходимая работа, которая лежит в основе доверия к нашему бренду.

– **Сколько позиций игристых вин сегодня входит в ваш ассортимент? Насколько он разнообразен по стилям и ценовым сегментам?**

– На сегодняшний день ассортимент игристых вин «ВИЛАШ» насчитывает более 40 SKU. В ближайшее время мы оптимизируем портфель, одновременно запуская в начале следующего года две новые линейки, полностью соответствующие актуальным трендам потребления. Мы работаем во всех ключевых ценовых сегментах и осознанно «пересобираем» ассортимент, опираясь на современные подходы, в том числе на логику Jobs To Be Done – под конкретные ситуации потребления и мотивы выбора.

– **Каких новинок стоит ждать от «ВИЛАШ» в ближайшее время? Планируется ли расширение зарубежного сотрудничества?**

– В январе 2026 года мы запускаем сразу две новые линейки игристых вин – Me Time и Le Modèle, с принципиально разными концепциями. Me Time – это про осознанную паузу и время для себя в ритме повседневной жизни. Le Modèle – про женственность,

тонченность и современную эстетику.

В импортной части ключевая новинка – LEVITATION Prosecco из двух премиальных итальянских регионов по производству игристых вин: Treviso DOC и Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. При создании этой линейки мы ориентировались на особенности терруара, виноградников и технологии сбора урожая, чтобы получить максимально аутентичный стиль.

– **«ВИЛАШ» – это не только производство, но и дистрибуция. Какие зарубежные вина сегодня представлены в вашем портфеле и почему был сделан именно такой выбор?**

– На протяжении многих лет мы знакомим российского потребителя с качественными европейскими винами, отбирая сильные и узнаваемые бренды. Сегодня параллельно мы активно развиваем собственный зонтичный бренд LEVITATION. В рамках этой концепции мы интерпретируем классические международные сорта винограда в авторском прочтении, совместно с зарубежными виноделами. Каждый регион и апелласьон подбирается так, чтобы максимально точно раскрыть характер сорта и страну происхождения. Уже сейчас в линейке LEVITATION представлены тихие вина из Испании, Новой Зеландии и ЮАР. В ближайшее время к ним добавятся



Италия и Чили – проект создается в тесном сотрудничестве с местными виноделами. Это вина легкого, питкого стиля – так называемые вина «второго бокала». Наша цель – сделать мировую винную культуру ближе и понятнее для российского потребителя, предлагая честные вина с характером.

– **Как, на ваш взгляд, изменится портрет потребителя игристых вин в России в ближайшие 2-3 года и как «ВИЛАШ» готовится к этим изменениям?**

– Мы видим две ключевые тенденции. Во-первых, растущая демократизация и частота потребления. Игристое вино перестает быть исключительно атрибутом больших праздников. Все больше людей выбирают его для отдыха после работы, встреч с друзьями, создания настроения в обычный день. Именно для таких моментов мы создали новую линейку Me Time. Во-вторых, осознанный выбор. Потребитель становится более искушенным, обращает внимание на происхождение винограда, стиль и честность вкуса. В ответ на это мы делаем ставку на прозрачность и аутентичность. Например, в рамках бренда LEVITATION мы не просто импортируем вино, а совместно с зарубежными виноделами создаем авторские интерпретации, где на первом месте – характер сорта и терруара. Наша задача – не просто продать бутылку, а предложить

историю и эмоцию, соответствующие конкретному событию.

– **Какие игристые вина вы бы порекомендовали читателям Wine Weekly для новогоднего стола?**

– Выбор зависит от вкусовых предпочтений. Любителям импортных игристых вин мы рекомендуем Levitation Prosecco Treviso DOC и Levitation Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. – это сбалансированное, выразительное просекко с очень привлекательной ценой. К Новому году оно уже представлено в сетях «Винлаб» и «Градусы». Тем, кто выбирает российское производство, стоит обратить внимание на обновленную линейку «Невская Жемчужина». Мы обновили дизайн, доработали купажи и расширили ассортимент, выпустив брют белый и розовый, полусладкое белое и розовое. Например, «Невская Жемчужина. Брют» обладает свежим вкусом с нотками зеленого яблока и цитруса, игрой тонких пузырьков и долгим послевкусием – идеальный аперитив для праздника. Эти вина отлично вписываются в праздничную сервировку и универсальны для новогоднего стола.

– **И традиционный завершающий вопрос: ваш любимый новогодний тост?**

– Пусть следующий год будет обязательно лучше предыдущего.

## СОБЫТИЯ



### Россияне приняли участие в финале чемпионата мира среди барменов

**С 23 по 27 ноября в городе Картахена (Колумбия), в отеле Hilton Cartagena, прошел финал чемпионата мира среди барменов (World Cocktail Championship 2025), в котором приняла участие команда из России.**

Нашу страну представляли победители чемпионата России среди барменов 2025 года – Максим Кучумов в категории «Classic» и Максим Брадарский в категории «Flair Bartending». Также в состав делегации вошли Сергей Колбеев (президент Барменской ассоциации России, Б.А.Р.), Александр Калмыков (член Барменской ассоциации России, Б.А.Р.), Руслан Панов (лучший представитель Б.А.Р. 2025 года), Евгений Бабенко (бренд-амбассадор TM Barline) и Яков Сорокин (победитель розыгрыша Barline 2025 года).

67 стран провели национальные отборочные туры, чтобы встретиться в мировом финале и выявить двух чемпионов – победителей в категориях «Classic» и «Flair Bartending». Однако участие приняли не все: в категории «Classic» соревновались бармены из 54 стран, а в категории «Flair Bartending» – из 26.

Конкурс в категории «Classic» прошел в три этапа. Наш участник Максим Кучумов продемонстрировал лучшую технику в своей группе, но этого оказалось недостаточно для выхода в полуфинал, и он занял пятое место.

Конкурс в категории «Flair Bartending» состоял из двух этапов. Российский участник Максим Брадарский занял восьмое место в предварительном раунде, ему не хватило совсем немного для выхода в финальную стадию соревнований.



## В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ 34-Й ВЫСТАВКИ «ПЕТЕРФУД»

**С 25 по 27 ноября 2025 года Санкт-Петербург вновь стал центром пищевой индустрии, приняв одну из самых ожидаемых отраслевых выставок года – 34-ю Международную продовольственную выставку «Петерфуд-2025».**

В стенах Конгрессно-выставочного центра «Экспофорум» собрались более 260 экспонентов из 15 стран: России, Казахстана, Беларуси, Венгрии, Турции, Туниса, Иордании, Ирака, Эфиопии, Азербайджана, Китая, Грузии, Армении, Непала и Эквадора.

Выставка стала яркой демонстрацией высоких стандартов качества, технологических инноваций и культурного многообразия в мире продуктов питания. Участники – от ведущих отечественных брендов до зарубежных производителей – представили продукцию, сочетающую уважение к традициям, ответственное производство

и современные потребительские тренды.

Особое внимание гостей привлекли коллективные стенды 14 российских регионов – Алтайского и Красноярского краев, Ставропольского края, Архангельской, Ивановской, Тверской, Томской, Челябинской, Липецкой, Кемеровской, Курской, Курганской и Самарской областей, а также Республики Карелия. Эти экспозиции, организованные в рамках федеральной программы поддержки малого и среднего предпринимательства, стали важной площадкой для налаживания деловых связей и продвижения региональной продукции на федеральный уровень.

Значительный интерес вызвали и отдельные экспоненты, в частности – винодельческие компании. Российская компания «Кавигрис» представила линейку тихих и игристых вин под брендом «Иноземцево», подчеркнув динамичное развитие отечественного

виноделия и приверженность высоким стандартам качества. Не меньшее внимание привлёк стенд венгерского винодельческого хозяйства Takler из региона Сексард – одного из самых престижных винодельческих районов Венгрии, славящегося насыщенными красными винами и многовековыми традициями виноградарства.

«Центр Закупки Сетей»™ стал ключевым событием деловой программы, объединив на одной площадке 81 розничную сеть и 194 закупщика. Среди участников – «Ашан», «Магнит», «О'кей», «Азбука Вкуса», «Реаль», «Пятерочка» и другие федеральные ритейлеры. Для поддержки иностранных поставщиков был организован специализированный формат «Центр Закупки Сетей: Direct Import»™, в котором приняли участие закупщики из отделов внешнеэкономической деятельности (ВЭД) крупнейших сетей.

За два дня переговоров состоялось 2 125 встреч, по итогам которых за-

ключено 1 710 договоров на общую сумму свыше 56 млрд рублей.

Открытая деловая программа включала семинары и конференции, на которых 80 экспертов из различных сегментов пищевой индустрии делились инсайтами по актуальным темам: от оптимизации производства и управления бизнесом до маркетинга и стратегического планирования.

25 ноября, в первый день выставки, прошел День HoReCa под названием «Равнение на первых: концепции заведений, которые приносят прибыль». Секция была организована при поддержке Федерации рестораторов и отельеров и компании «РЕАЛ» и собрала ведущих экспертов отрасли.

Среди спикеров – Павел Крупин, ресторатор и основатель стритфуд-проекта VLAVASHE; Артем Нешатохин, управляющий легендарного ресторана «Палкин»; Евгения Шандор, генеральный директор компании «РЕАЛ»; Юлия

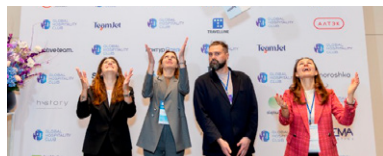
Жданова, арт-директор брендингового агентства Oh My Brand; Татьяна Абдураева, директор по росту ресторанов STARTER. Участники обсудили ключевые тренды в разработке прибыльных концепций, подходы к позиционированию, визуальному оформлению и масштабированию заведений в современных рыночных условиях.

Одним из ярчайших элементов деловой программы стала специальная секция для представителей HoReCa, организованная совместно с многопрофильным учебным центром – Liga Univer. В рамках программы прошла HR-сессия для владельцев и управленцев заведений, а также практические мастер-классы: шеф-повар ресторана Tequila Voom продемонстрировал приготовление мексиканских закусок, компания Gelios Biscotto провела мастер-класс по выпечке, а Tiger Tea и Crunch Cookies представили лекцию и дегустацию в рамках тренда на премиальные кукисы.





## СОБЫТИЯ

**В Москве обсудили  
актуальные  
тренды в сфере  
гостеприимства**

30 октября 2025 года в московском Palmira Art Hotel состоялась XIV конференция Hospitable Business, на которой эксперты отрасли обсудили самые актуальные вызовы и тренды в сфере гостеприимства.

Среди ключевых тем были представлены эффективные PR-стратегии для отелей: какие инструменты работают прямо сейчас и как выстроить устойчивую репутацию; факторы роста онлайн-продаж: что сегодня действительно влияет на конверсию и как оптимизировать каналы продвижения; а также брендбук, который работает: как превратить книгу стандартов из формального документа в реальный инструмент повышения качества сервиса. Отдельное внимание уделили привлечению ключевых международных гостей: были разобраны практические кейсы по работе с аудиторией из Китая и стран Ближнего Востока. Обсуждался и арома-маркетинг как конкурентное преимущество: почему ведущие отели мира инвестируют в создание уникального арома-кода и как это работает на узнаваемость. Не осталась без внимания тема создания привлекательного дизайна с помощью акцентных деталей и декора без масштабных вложений, а также коллабораций, которые заставят о себе говорить.

В рамках программы также прошли: обзор гаджетов и приложений, без которых не обходится современный путешественник; разбор самых неожиданных гостевых запросов и алгоритмы их безупречного выполнения; а также Fuck Up Session: откровенный разбор ошибок по итогам «тайных звонков» и проверок «тайных гостей». В завершение мероприятия был анонсирован дресс-код будущей церемонии награждения Russian Hospitality Awards 2025.

## ВИНОДЕЛЬНЯ «ДЕРБЕНТ ВИНО» ПРЕДСТАВИЛА НОВЫЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА

В 2025 году линейка Caucasian пополнилась игристыми винами, произведенными из винограда южного Дагестана. В их основе – сорта Ркацители и Бьянка для белого брют и купаж Мерло, Каберне Совиньон и Молдовы для красного полусладкого игристого.

**Новинки линейки:  
игристые вина Caucasian**

В российском виноделии все отчетливее звучат региональные интонации. Вина больше не стремятся быть «универсальными» – напротив, они все чаще говорят о месте, климате, культуре и людях. Новая линейка Caucasian от винодельни «Дербент Вино» – именно такой случай: это не просто набор вин, а цельное высказывание о Кавказе как о живом, многогранном и современном винном регионе.

Открывает линейку Caucasian белое брют – сдержанное и гастрономичное игристое вино, в котором чувствуется характер региона. Ароматика чистая, свежая, с нотами зеленого яблока, цитрусовой цедры и легкой минеральности. Вкус сухой, сбалансированный, с живой кислотностью и освежающим послевкусием. Это вино хорошо работает как аперитив и подчеркивает стиль линейки – без излишней сладости, с фокусом на терруар.

Продолжает серию Caucasian красное полусладкое – редкий для категории формат красного полусладкого игристого, созданного для широкой аудитории, но без упрощения вкуса. Аромат – спелые красные ягоды, вишня, оттенки граната. Вкус – мягкий, округлый, с деликатной сладостью, поддержанной свежей кислотностью. Это вино обращается к эмоциям и идеально вписывается в праздничный, неформальный контекст.

**Разговор о Кавказе**

Вина линейки Caucasian – это попытка говорить о Кавказе не через стилистику «экзотики», а через ощущение места. Здесь нет стремления к усложнению или демонстрации технологии ради технологии. В центре – вино-



## ЛИНЕЙКА GREENLIFE ПОПОЛНИЛАСЬ НОВЫМ ИГРИСТЫМ

В преддверии Нового года ассортиментная линейка вин GreenLife, поставляемых в Россию компанией ISSI Spirits, пополнилась еще одной игристой новинкой – GreenLife Shiraz Rosé Bubbles, изготовленной на винодельне Goedverwacht в ЮАР.

Игристые вина пополнили коллекцию глобального бренда GreenLife, созданного компанией ISSI Spirits с акцентом на экологичность и work-life balance. В линейку входят вина из ключевых стран-производителей Нового Света: Австралии, Новой Зеландии, ЮАР, Чили и Аргентины. В портфолио бренда – популярные сорта, раскрывающие характер своих терру-

аров: от утонченного Совиньон Блан из Новой Зеландии до мощного Шираза из Австралии и выразительного Карменера из Чили. Чтобы подчеркнуть эксклюзивность продукции, на этикетку для вин каждой страны был добавлен особый символ – редкий вид животного, обитающего в ней: сказочные киви, смешные пингвины, милые альпаки, нежные коалы, изящные антилопы.

Новинка – розовое игристое вино экстра брют GreenLife Shiraz Rosé Bubbles – создано из винограда Шираза, выращенного на 16-летних лозах южноафриканской винодельни Goedverwacht. Виноградники расположены на южном склоне с уникальной выветренной сланцевой почвой, идеально раскрывающей потенциал

сорта. Своим нежным лососево-розовым оттенком вино обязано деликатной четырехчасовой мацерации на кожице. После отстаивания прозрачный сок ферментировался в чанах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре около 14°C. Во вкусе этого игристого гармонично сочетаются сочные оттенки спелой малины и легкие ноты сахарной ваты, образуя изысканный баланс между фруктовостью, освежающей кислотностью и приятной сладостью.

Кроме того, в этой линейке ранее было представлено белое игристое экстра брют GreenLife Sauvignon Blanc Bubbles из винограда Совиньон Блан, выращенного в долине реки Бриде в регионе Робертсон (Западный Кейп). Технология производства







град, климат и человек, который работает с землей.

Эта линейка построена как понятный, живой и честный разговор. Вина создаются из винограда южного Дагестана – региона с резкими температурными перепадами, активным солнцем и ветрами с Каспия, которые формируют яркий, но сбалансированный профиль. Caucasian – это вина для повседневного стола, общения и праздника без повода. Они легко читаются, но при этом сохраняют характер территории: теплый, щедрый и очень живой. Именно поэтому в линейке соседствуют разные стилистики – от сухих до полусладких, отражая многообразие вкусовых предпочтений и культурных традиций Кавказа.

Визуальный образ линейки усиливает это ощущение: лаконичные этикетки, природные мотивы, черно-белая графика – как документальный кадр, за которым стоит реальная жизнь. Вина

Caucasian не пытаются быть «правильными» – они остаются верными месту, из которого происходят.

Тихие вина этой линейки уже представлены в торговых сетях: METRO, SPAR и «ВинЛаб», а игристые – в «ГиперГлобусе».

### Душа Дагестана

Ранее, в сентябре 2025 года, винодельня «Дербент Вино» представила новую линейку тихих вин, которые сегодня представлены в сетях: METRO, «Магнолия», «ВинЛаб», «О'кей». Средняя цена на полке составляет 550 рублей. Линейка интересна потребителям, которые выбирают кавказские вина, аутентичный вкус, привлекательность пейзажей и образов юга на этикетке и в бокале. Линейка состоит из вин, по стилистике напоминающих вина Армении или Грузии.

Caucasian объединяет все лучшее, что дарует этот край: силу земли, жаркое

солнце, ароматы садов и вековые винодельческие традиции. В каждом вине – история, в каждом названии – часть языка, культуры и души Дагестана.

Каждое из тихих вин Caucasian по-своему уникально. К примеру, «Ркацители» – это вино, в котором свежесть горных рек и легкость южных ветров смешиваются с оттенками цитрусов, зеленого яблока и легкой минеральностью. Название «Джарагъ», которое в переводе означает «свет» или «огонь», носит яркое и теплое вино с выразительным характером, вдохновленное жаром южного солнца – в нем чувствуются специи и зрелые ягоды.

Вино «Саперави» – как сама кавказская земля: плотное, глубокое, с нотами спелой вишни, чернослива и оттенками пряностей. Вино с мощным телом и долгим теплым послевкусием – как история, рассказанная у очага. «Шарвал», чье название с кумыкского языка переводится как «сладость», – это сочное и ароматное вино. Его палитра раскрывается нотами спелых фруктов, словно собранных в знойных садах Дагестана.

«Рахат», что означает «отдых», «покой» и «безмятежность», создано для созерцания. Это мягкое, округлое вино с утонченной фруктовостью идеально для неспешных вечеров под южным небом. «Джараули» – название, вдохновленное кавказским колоритом, подчеркивает уютный характер вина, которое выбирают кавказские жители, которые выбирают кавказские вина, аутентичный вкус, привлекательность пейзажей и образов юга на этикетке и в бокале. Линейка состоит из вин, по стилистике напоминающих вина Армении или Грузии.

### Слово винодела

«Работая над линейкой Caucasian, мы сознательно ушли от стремления

удивлять сложностью. Наша задача была другой – показать виноград и место такими, какие они есть на самом деле. Южный Дагестан дает очень выразительное сырье: здесь много солнца, резкие перепады температур, ветер с Каспия и почвы, которые не прощают ошибок. В таких условиях вино не может быть нейтральным – у него всегда есть характер.

Для Caucasian мы выбрали понятную, чистую стилистику без перегруженности технологическими приемами. Нам было важно сохранить естественную фруктовость, свежесть и баланс, чтобы вино оставалось живым и честным. Это вина не для формальных дегустаций, а для реальной жизни – когда за столом есть еда, разговор и эмоции.

Caucasian – это не попытка сделать «кавказское» вино как образ. Это вино, сделанное здесь и сейчас, людьми, которые каждый день работают с этой землей и хорошо понимают ее возможности», – рассказал главный винодел ООО «Дербент Вино» Шамиль Алиев.

### С наступающим Новым годом!

В преддверии наступающего Нового года Шамиль Алиев поделился с читателями газеты Wine Weekly своим праздничным тостом: «Поднимем бокалы за год, в котором было место вкусу, любопытству и открытиям. Пусть в новом году в вашей жизни будет больше поводов открывать хорошие вина – не по случаю, а по настроению. Пусть за каждым столом будет разговор, за каждым бокалом – радость, а впереди – только те пути, которые хочется выбирать снова. С Новым годом и за вино, которое объединяет!»



направлена на максимальное сохранение ярких первичных ароматов сорта: виноград быстро прессуют после сбора, минимизируя контакт с кожей, а сок ферментируют при низких температурах. Ферментация останавливается охлаждением, когда остаточный сахар достигает 5 г/л, после чего вино два месяца выдерживается в стальных емкостях без осадка. Ароматный букет из маракуйи, инжира и зеленого крыжовника повторяется в легком, но интенсивном вкусе, где яркие фруктовые тона хорошо уравновешены кислотностью, изящными минеральными оттенками и приятными мелкими пузырьками.

Новинки укупорены современной альтернативной пробкой Zork, изобретенной в Австралии. Визуально она напоминает винтовую, но работает по принципу пластиковой: легко снимается без штопора и так же просто герметично закрывает бутылку обратно. Эта система сочетает удобство завинчивающейся пробки с на-

дежной герметичностью, характерной для классической корковой. Хотя для многолетней выдержки вина Zork не предназначена, для новогодних праздников, где важны практичность и возможность сохранить игристость вина до следующего дня, она становится безупречным решением. Само название Zork образовано от слов «Zero» (ноль) и «Cork» (пробка), отражая ее инновационную суть.

Оба игристых вина созданы на южноафриканской винодельне Goedverwacht, история которой началась в 1960-х годах. Ее основатель, инженер-строитель Габриэль Хендрик дю Туа, осуществил свою давнюю мечту, приобретя две фермы в живописной долине реки Бриде между Робертсоном и Боннивейлом. Сегодня семейное дело продолжается: помещением, включающим 180 гектаров виноградников, управляют его сын Ян и внук Гави дю Туа.

Приобрести игристое GreenLife можно в сетях: Metro, «ВинЛаб», «Ашан», «Ги-

перглобус» и гипермаркетах «Магнит».

Линейка GreenLife – это вина не для торжеств и коллекций, а для потребления «здесь и сейчас»: вечер после

работы, отдых в выходные, неформальная встреча. GreenLife – это зеленый флаг в мире вина, как символ гармонии и чистоты вкуса!

### Справка

ISSI Group работает на рынке уже более 10 лет. За последние 4 года компания значительно трансформировалась, расширив портфель брендов, сервисов и завоевав всех топовых клиентов алкогольного рынка в РФ. Миссия ISSI сделать так, чтобы любой человек мог встретить и узнать подходящее вино в нужный момент. Чтобы вино стало понятным и приятным в общении для каждого.

Миссия ISSI воплощать идею: «Вино для людей, а не люди для вина». Для компании она заключается в том, чтобы сделать вино более открытым для самых разных людей, буквально для каждого.

Открывать бутылки, начинать разговоры о вине, рассказывать истории, делая все это легко и непринужденно. В рамках этой миссии ISSI Group создает бренды, а также ищет, привозит и продает классные вина, доставляющие удовольствие клиентам и партнерам группы компаний.

Подробнее о линейке вин GreenLife:

<https://issi-spirits.ru/search/?q=GreenLife>

## НОВОСТИ



### РСХБ предлагает туристам «Пикник на ферме»

**Россельхозбанк представил новый продукт для коротких загородных поездок – «Пикник на ферме». Формат создан в ответ на растущий запрос аудитории на живые эмоции и более глубокий контакт с природой, который выходит за рамки классических экскурсионных сценариев.**

За последние годы восприятие загородного отдыха у городских жителей заметно изменилось: все меньше гостей хотят ограничиваться обзорной экскурсией и ролью наблюдателя. Современная аудитория стремится прожить день, почувствовать атмосферу места и стать частью фермерского ритма. Именно на этот запрос отвечает новый продукт – камерный, иммерсивный и эмоционально насыщенный.

Пользователям важно не только увидеть фермерское хозяйство, но и получить целостный опыт: пообщаться с фермерами и почувствовать спокойствие и уют загородной среды. «Пикник на ферме» дополняет классические экскурсии и формирует новый сценарий короткого путешествия – доступного, понятного и наполненного смыслом.

Проект «Пикник на ферме» предлагает универсальный и масштабируемый сценарий для погружения в аутентичную сельскую жизнь. Его модульная структура позволяет легко адаптировать программу под специфику любого фермерского хозяйства, сохраняя при этом узнаваемую атмосферу уединения и простоты. Базовый опыт объединяет несколько ключевых элементов: экскурсию по действующей ферме с возможностью пообщаться с животными, практический мастер-класс (сыроварение, хлебопечение, создание травяных сборов или свечей), а также интерактивные активности для детей и взрослых. Кульминацией каждого визита становится совместный обед в формате пикника, который формирует пространство для неспешного общения и создает ощущение домашнего уюта.

В теплое время года «Пикник на ферме» трансформируется в популярный формат загородного отдыха на целый день. Его основу составляют заранее собранная фермерская корзина с локальными продуктами – сырами, молочной продукцией, свежей выпечкой, сезонными овощами и фруктами, а также живописная локация на природе. Участники получают возможность провести день в собственном ритме, наслаждаясь пейзажами, тишиной и общением без спешки. Этот вариант идеально подходит для семей, пар и небольших компаний.

(Продолжение на стр. 16)





## НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 15)

**РСХБ предлагает  
туристам «Пикник  
на ферме»**

С наступлением холодов формат не теряет своей актуальности, меняя антураж и наполнение. Зимний сценарий строится вокруг теплого гостеприимства в уютном фермерском доме или избе. Гостей ждет душевная атмосфера, самовар, горячие блюда из местных продуктов, домашняя выпечка и травяные чаи. Программа дополняется сезонными активностями: зимними прогулками, кормлением животных, катанием на коньках или народными играми, что позволяет в полной мере ощутить прелесть заснеженной деревни. Зимний «Пикник на ферме» помогает фермерам привлекать гостей в низкий сезон и закрывает потребность аудитории в качественном и насыщенном загородном дне круглый год.

«Банк видит устойчивый спрос путешественников на форматы, которые дают не просто информацию, а живые эмоции и ощущение присутствия. «Пикник на ферме» выстроен с учетом запросов клиентов, где гости могут почувствовать ритм фермерской жизни, поучаствовать в ремесленных активностях, провести время в красивой природной среде и насладиться локальными продуктами. Это простой, но очень ценный сценарий, который делает загородный отдых комфортным и востребованным», – прокомментировала заместитель председателя правления Россельхозбанка Елена Батунова. Данный формат стал логичным развитием линейки иммерсивных загородных программ, которые РСХБ развивает в рамках платформы «Свое За городом». Он предлагает новые возможности взаимодействия с участниками и отличается рядом преимуществ: более глубоким вовлечением по сравнению с классическими программами, меньшей формальностью и усиленным ощущением гостеприимства. Формат легко адаптируется под сезон, регион и целевую аудиторию, оставаясь одинаково интересным как для первого знакомства с фермой, так и для повторных визитов.

**В марте 2026 года крымская винодельня Alma Valley планирует вывести на российский рынок сразу 5 новых игристых вин, созданных по классическому методу шампанизации с выдержкой на осадке от 6 месяцев и более. Среди новинок – игристая «Невинность», классическое «AV.Классик», провокационное No comments и взрывное Le Bubbles.**

Весной 2026 года крымская винодельня Alma Valley, известная своим ультраклассическим подходом и легендарным игристым с выдержкой 96 месяцев, откроет новую главу своей истории. Компания, чья вина сравнивают с эталонами французского шампанского, решила ответить на запрос рынка и представит сразу 5 новых позиций. Эти вина, созданные по тому же бескомпромиссному классическому методу, но с меньшей выдержкой, призваны стать спутниками не только для особых моментов, но и для повседневной жизни. Таким образом Alma Valley демонстрирует, что ее философия – это не только терпение и выдержка, но и диалог с современным потребителем, который ищет качественное, сложное, но при этом доступное игристое. Основой для этих экспериментов служит беспрецедентный опыт крымского хозяйства в работе с классическими сортами Шардоне и Пино Нуар в жарком климате и безусловная верность методу «шампенуаз», которую курирует главный французский винодел хозяйства Фабьен Лорензон.

**5 игристых новинок**

Все идеи по дизайну этикеток, названиям и позиционированию, как и все коллаборации, были разработаны компанией «АВ Трейд», которая является эксклюзивным дистрибьютором бренда Alma Valley. О будущих релизах, над которыми скрупулезно работала команда винодельни и компании «АВ Трейд» рассказал ее коммерче-



ский директор Ренат Садыков.

Первой в ряду новинок, запланированных на март 2026 года, станет обновленная линейка «Невинность». В команде «АВ Трейд» приняли решение возродить имя своего тихого розового флага, представив его в двух игристых версиях – белой и розовой. Это будут легкие, свежие вина с мелкой игрой, перламутровым отливом и оттенками жемчуга, созданные для моментального удовольствия.

Особый интерес вызывает вино Le Bubbles. Это вино эксперты, уже знакомые с пробными образцами, описывают как «лимонные пузыри» и «цитрусовая бомба». При сохранении строгой классической выдержки, Le Bubbles получит современную, игривую графику на этикетке, буквально изображающую паттерн из пузырьков, который придумал маркетолог дистрибьютора Максим Березун. Как отмечает Максим, это оксюморон –

традиционный напиток в затейливой, веселой форме.

Для торжественных событий, особенно свадеб, предназначен «АВ Классик». В команде «АВ Трейд» его этикетку называют «молчаливой», где вся роскошь и изысканность заключены в строгой монограмме AV со звездой, выполненной с элементами белого золота и серебра. Вино должно говорить само за себя.

Завершает парад новинок вино под лаконичным названием No comments, на 100% состоящее из Пино Блан. Его философия проста: вместо тысячи слов – один бокал. Это позиция для тех, кто ценит понятную и роскошную классику, не требующую комментариев. Пятым пунктом станет запуск более доступной линейки игристых с меньшей выдержкой, детали о которой пока держатся в секрете.

**Исключительная  
классика**

Однако все эти новинки были бы невозможны без фундамента, заложенного Alma Valley еще в 2017 году. Тогда было принято стратегическое решение: не искать компромиссов и создавать игристое исключительно по классическому методу шампанизации (Méthode Traditionnelle) с длительной выдержкой на осадке. Первыми релизами в 2023 году стали Blanc de Blancs из Шардоне и Blanc de Noir из Пино Нуар. Их ключевая особенность и философский манифест хозяйства – отказ от добавления тиражного ликера. Вина Alma Valley являются брют натюр, сохраняя лишь естественный остаточный сахар после вторичной ферментации. Такой подход, требующий безупречного сырья и ювелирной работы, роднит стиль хозяйства с эталонами вроде шампанского Laurent-Perrier. Он заключается в стремлении к чистоте, балансу и элегантности, где ничто не маскирует истинный характер вина.

Венцом этой философии терпения стало игристое с выдержкой 96 меся-

**LOUIS VALLON ПОСТАВИЛ В РОССИЮ ОБНОВЛЕННУЮ ЛИНЕЙКУ КРЕМАНОВ**

**Компания ISSI Spirits представила на российском рынке обновленную после ребрендинга линейку креманов Louis Vallon от крупнейшего во Франции производителя апелласьона Crémant de Bordeaux – кооператива Bordeaux Families. Новая эстетика упаковки подчеркивает современный взгляд на классику, сохраняя приверженность многовековым традициям бордоского виноделия.**

История бренда Louis Vallon уходит корнями в эпоху Столетней войны и овеяна легендой о дружбе французского аббата и английского солдата. Согласно преданию, аббат из коммуны Сен-Пе-де-Касте изготавливал в монастыре удивительный шипучий напиток. Он собирал виноград в мир-

ные вечерние сумерки, когда «долина светилась» – по-французски «le vallon luit». Солдат, которому аббат спас жизнь, попробовав этот напиток, запомнил эти слова. Со временем фраза «vallon luit» трансформировалась в имя Louis Vallon (Луи Валлон), давнее название будущему бренду, который чтит традиции создания изысканного игристого вина.

Сегодня наследие легендарного аббата хранит и приумножает кооператив Bordeaux Families. Это крупнейший производитель в апелласьоне Crémant de Bordeaux, отвечающий за выпуск более 2,5 млн бутылок в год, что составляет около трети всего производства региона. Такой масштаб гарантирует безупречное качество и стабильный характер вина.

Недавний ребрендинг Louis Vallon стал логичным шагом для бренда с богатой историей. Обновленный

визуальный стиль, представленный ISSI Spirits в России, делает линейку более современной и элегантной. Новая этикетка, сохранив намеки на классику, выглядит свежо и динамично, что подчеркивает универсальность кремана – вина для любого повода, от торжественного ужина до легкого дружеского общения.

**От классики  
до инноваций**

В ряду классических креманов особенно внимания заслуживает Crémant de Bordeaux Louis Vallon Blanc de Noirs. Этот элегантный брют, созданный из красных сортов Мерло и Каберне Фран, по классической бутылочной технологии, выдерживается на дрожжевом осадке не менее 12 месяцев. В результате рождается вино с утонченным перламутром, изысканным ароматом



цев (8 лет), выпущенное в 2025 году. Этот уникальный для России продукт, прошедший долгий путь в погребе, раскрывает невероятно сложные ароматы сухофруктов, орехов, и бисквита. Как отмечают в компании «АВ-Трейд», команда которой и была инициатором создания этого продукта, 96 месяцев – это не просто цифра, а знак высшего качества, мастера и любви к деталям. Это вино не просто пьется, а воспринимается, становясь аккомпанементом для самых важных событий в жизни.

### Подлинность момента

Технология создания вин Alma Valley начинается с кропотливой работы с базовым вином. После деликатного прессования чистейший сок (кюве) проходит первичную ферментацию. «Первые наши пробы выдерживались в нержавеющей стали для сохранения максимальной свежести и фрукто-ности, – объясняет главный винодел Фабьен Лоренцон. – Сейчас мы экспе-

риментируем, планируя ассамбляж из вин, прошедших часть выдержки в бетонных емкостях. Это позволяет вину дышать, мягко округляясь, без навязчивого влияния дуба, что идеально для нашей стилистики». Принципиальным отличием Alma Valley является отказ от использования системы «солера» или библиотеки резервных вин для смешивания разных годов. «Мы не стремимся к стабильности через смешивание поколений, – подчеркивает Лоренцон. – Напротив, мы хотим, чтобы каждая бутылка рассказывала историю именно того года. Мы верим, что подлинная редкость – не в постоянстве, а в подлинности момента. Поэтому у нас нет солера. У нас есть – vintage. И это – наша сила». После составления ассамбляжа вино разливается по бутылкам, куда добавляются дрожжи и минимальное количество сахара для запуска вторичной ферментации. Затем начинается ключевой этап – выдержка на осадке. Для премиальных линеек



этот период исчисляется годами. За это время происходит автолиз дрожжей, что наделяет вино характерными тонами бисквита, орехов и невероятной кремовой текстурой. «Кислотность – это не враг, а структура и жизненная сила, которая позволяет нашим винам стареть с достоинством», – добавляет винодел.

### Французская школа и крымская терруарность

Создание такого стиля в условиях Крыма – отдельный вызов, который Alma Valley приняла как возможность для диалога. Винодельня осознанно выбрала классические «шампанские» сорта и метод, чтобы доказать, что на крымской земле может рождаться вино мирового уровня. Агротехника здесь начинается со сбора урожая, который для игристых вин происходит на 10–14 дней раньше общепринятого срока. Это необходимо для достижения высокой природной кислотности – того самого «скелета», который обеспечит вину свежесть и потенциал к многолетней выдержке. Сбор ведется вручную, а прессование – на современном мембранном прессе, позволяющем бережно отделить самую чистую, ароматную фракцию сока. В Alma Valley не выделяют отдельные виноградники под игристое, считая,

что каждая гроздь на их образцовых участках достойна стать частью великого вина. Это кропотливый ручной труд, основанный не только на замерах, но и на сенсорной оценке. «Мы слушаем виноград – и только тогда, когда он „говорит“ нам, начинаем сбор», – делится в хозяйстве. Философия Alma Valley – это синтез: французская школа как фундамент и крымская терруарность как уникальное наполнение. Они не копируют, а ведут диалог между строгостью классических канонов и свободой выражения своего солнечного, морского края. Приобрести как новые, так и культовые вина Alma Valley можно будет в фирменных винотеках в Москве, в барах в аэропортах Пулково и Адлера, а также в магазинах сети «Азбука Вкуса». Стоит помнить, что ассортмент, особенно выдержанные позиции, часто выпускается ограниченным тиражом. «Мы делаем вино, которое не требует маскировки под сладость или кислоту – оно самостоятельное и сбалансированное. Наше вино – не французское. Оно – крымское. Это – не синтез. Это – диалог. Диалог между вековыми традициями виноделия и уникальной природой Крыма. И в каждом бокале – не просто вино. Это – французская душа, живущая в крымском теле», – резюмировал Ренат Садыков, коммерческий директор компании «АВ Трейд».



персика и миндаля. Во вкусе раскрываются ноты белых фруктов и легкие тона свежей выпечки, что делает его идеальным сопровождением для грешков или жирной белой рыбы.

Сердцем и флагманом линейки является Crémant de Bordeaux Louis Vallon Brut. Этот белый брют, купажированный из Семильона, Каберне Фран и Мюскаделя, – настоящая классика жанра. После года выдержки на осадке вино приобретает свежий аромат с нотами лимона, груши и цветов. Во вкусе интенсивные фруктовые тона поддерживаются живой кислотностью и обильной игрой мелких пузырьков, а послевкусие дополняется приятными минеральными и хлебными штрихами. Этот универсальный аперитив прекрасно сочетается с устрицами, суши или копченым лососем. Еще одним украшением коллекции стал нежный Crémant de Bordeaux Louis Vallon Rosé, также созданный из сортов Мерло и Каберне Фран. Он покориет бледно-розовым цветом и чистым фруктовым букетом, где домини-

руют тона свежих красных ягод. Его вкус отличается сливочной мягкостью и долгим ягодным послевкусием. Этот креман служит не только изысканным аперитивом, но и неожиданно удачной парой к таким сложным блюдам, как трюфельное ризотто или шоколадные десерты.

Настоящей инновацией бренда, смотрящего в будущее, стала безалкогольная линейка L'Instant Louis Vallon. Эти вина, созданные по передовой технологии вакуумной дистилляции, сохраняют всю сложность вкусо-ароматического профиля. Так, L'Instant Blanc на основе Совиньон Блан сохраняет нежный аромат белых цветов, груши и персика, а L'Instant Rosé из Мерло впечатляет взрывными нотами вишни и малины. Благодаря бережному удалению алкоголя при низких температурах, они практически неотличимы от своих «алкогольных собратьев», предлагая изысканную альтернативу. Эти вина идеально дополняют легкие салаты, блюда из рыбы или фруктовые десер-

ты, позволяя наслаждаться вкусом без компромиссов.

Креманы Louis Vallon представлены в сетях «ВинЛаб», «Бристоль», «Гиперглобус», «О'кей», Metro и «Перекресток».

Обновленная линейка Louis Vallon – это мост между славным прошлым и динамичным настоящим французского виноделия. Отдавая дань уважения легенде о сияющей долине, бренд уверенно смотрит в будущее, предлагая ценителям как аутентичные классические креманы, так и смелые безалкогольные варианты, не уступающие им в сложности и удовольствии.

ISSI Group работает на рынке уже более 10 лет. За последние 4 года компания значительно трансформировалась, расширив портфель брендов, сервисов и завоевав всех топовых клиентов алкогольного рынка в РФ. Миссия ISSI – сделать так, чтобы любой человек мог встретить и узнать подходящее вино в нужный момент.

## НОВОСТИ



### «Абрау-Дюрсо» запускает первые ЦФА на вино

Ведущий российский производитель игристых вин «Абрау-Дюрсо» объявил о первом выпуске цифровых финансовых активов (ЦФА) на платформе Сбера. Этот инструмент предоставит квалифицированным инвесторам возможность стать участниками рынка коллекционных вин России.

Доходность по ЦФА будет зависеть от результатов аукционных торгов специально отобранного набора коллекционных вин ГК «Абрау-Дюрсо». Выпуск инновационного финансового инструмента приурочен к 155-летию легендарного бренда, основанного по указу императора Александра II 25 ноября 1870 года.

ПАО «Абрау-Дюрсо» выпускает цифровые финансовые активы, обеспеченные коллекционными тихими и игристыми винами группы компаний «Абрау-Дюрсо». Инновационный инструмент позволяет квалифицированным инвесторам получить доход с гарантированной защитой на уровне ключевой ставки Банка России и фиксированной надбавкой в 3% годовых. Размещаемый актив является индексным ЦФА, ориентированным на стоимость вин; его значение формируется на основе рыночных данных.

Размещение цифровых финансовых активов проводится на платформе Сбера с использованием смарт-контрактов, что обеспечивает автоматизацию, прозрачность и надежность расчетов. Все операции соответствуют требованиям российского законодательства, включая Федеральный закон № 259-ФЗ. Подробнее:

<https://www.provina.ru/novosti/7905-abrau-dyurso-zapuskayet-pervye-tsfa-na-vino>





## НОВОСТИ

**«Абрау-Дюрсо»  
получила знак «Дед  
Мороз Доверяет»**

ГК «Абрау-Дюрсо» стала обладателем официального знака доверия «Дед Мороз Доверяет» от Всероссийского Деда Мороза из Великого Устюга. Символ будет размещен на линейке безалкогольных напитков Abrau Junior, подчеркивая высокие стандарты качества, открытость и приверженность добрым ценностям бренда.

Партнерство Тематического парка «Дед Мороз» и ГК «Абрау-Дюрсо» фокусируется исключительно на традиционных культурных инициативах и развитии семейных форматов досуга. В рамках Петербургского международного экономического форума стороны заключили соглашение, направленное на создание современной инфраструктуры для семейного отдыха, укрепление культурных и праздничных традиций, формирование атмосферы уюта и совместного времяпрепровождения.

В рамках соглашения на территории Тематического парка появятся специализированные зоны под брендом Abrau Junior, ориентированные на детскую и семейную аудиторию. Параллельно партнеры прорабатывают запуск новой линейки детских безалкогольных напитков.

Знак «Дед Мороз Доверяет» – официальный символ доверия Всероссийского Деда Мороза, которым отмечаются продукты и сервисы, демонстрирующие честность, открытость и социальную ответственность. Его получение означает, что бренд прошел проверку команды Деда Мороза и признан инициативой, заслуживающей доверия главного зимнего волшебника страны.

# В РОССИИ УДВОИЛОСЬ ЧИСЛО ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ИГРИСТЫХ ВИН

Число российских производителей игристых вин за последние три года удвоилось. К таким выводам пришли эксперты «Винного гида России» Роскачества, сравнив производственные показатели с 2022 по 2025 год.

Эта тенденция сохранится и в дальнейшем, на фоне роста спроса на игристые вина во всех каналах продаж. Внутри категории наиболее динамично растут малые форматы тары, что свидетельствует об изменении подхода к потреблению игристого вина – от напитка праздничного застолья к повседневному потреблению.

В 2025 году число производителей вина, выпускавших игристые вина, достигло 84 предприятий, в 2022 году количество таких производителей было почти вдвое меньше – 45. При этом общее количество действующих винодельческих предприятий росло более низкими темпами – со 146 в 2022 году до 201 в 2025 году. Такие показатели свидетельствуют об опережающем росте спроса на игристые вина и активном освоении этой технологии винодельнями, которые раньше игристых вин не производили.

«Интерес российских предприятий к игристым винам мы отмечаем уже не первый год. В советские годы производство «Советского шампанского» считалось технологически сложным, в этой сфере специализировался узкий круг предприятий, производителей тихих вин всегда былократно больше, как и выпускаемой ими продукции. В целом игристые вина составляли менее 10% от общего объема производства. Сейчас мы видим, что в процесс выпуска игристых вин вовлекается все более широкий круг производителей – от малых фермерских хозяйств до гигантов виноделия», – объяснила руководитель «Винного гида России» Роскачества Олеся Латышева.

Основных типов производства игристого вина два – это выпуск методом Шарма, требующий специального



оборудования: емкостей высокого давления – акратофоров, специализированных линий розлива. Классическое игристое с вторичным брожением в бутылке требует в большей степени подготовки виноделов, но экспериментировать с малыми партиями такого вина могут позволить себе даже фермеры. При этом эксперты Роскачества отмечают, что российские машиностроители сейчас осваивают и производство небольших акратофоров, которые успешно применяются на винодельнях среднего масштаба. Все это в сочетании с растущим спросом на игристые вина приводит к росту участников рынка игристых вин.

«В 2025 году доля российских игристых вин в розничных продажах выросла на 5 процентных пунктов – с 67 до 72%. При этом доля импортных вин из недружественных стран в продажах сократилась до 27%. Игристые вина из ЮАР, Чили и других стран за пределами Европы занимают всего около 1%. Такое доминирование российских игристых вин связано как с более привлекательными ценами на

отечественную продукцию, так и со стабильным качеством доступного российского игристого вина, основной объем которого представлен в сегменте до 800 рублей за бутылку 0,75 литра», – добавила Олеся Латышева.

В целом за январь–сентябрь 2025 года производство игристых вин в России, по данным ЕГАИС, выросло на 9,6% – до 122 млн литров. При этом растет не только объем, но и выбор российских игристых вин. По сравнению с аналогичным периодом прошлого года количество наименований российского игристого вина выросло на 21% – с 900 до 1089 наименований.

Эксперты Роскачества также отмечают тенденцию роста малых форматов игристых вин в общем объеме выпуска в России. Игристые вина в бутылках до 0,35 литра составили 9,1% от общего количества выпускаемых наименований игристого вина и 10,2% в общем объеме производства. Для сравнения: в категории тихих вин небольшие форматы тары занимают лишь 1,2% от общего количества выпускаемых наименований и только

0,35% от объема производства в литрах. В первую очередь, рост объемов производства малых форматов обеспечивают жестяные банки и небольшие бутылки объемом 0,2 и 0,25 литра.

«Рост потребительского интереса к винам в таких небольших форматах хорошо заметен по выкладке в супермаркетах. Торговые сети выделяют специальные полки под мини-форматы, размещают холодильники с небольшими бутылками и банками в летний период в проходимых зонах магазинов. Такой формат удобен для современного покупателя, и спрос на жестяные банки с игристыми винами будет расти. Проекты запуска таких продуктов сейчас рассматривает сразу несколько крупных производителей», – отметила Олеся Латышева.

В целом эксперты Роскачества убеждены, что к новому сезону высокого спроса на игристые вина отрасль российского виноделия подойдет подготовленной. В октябре–ноябре многие производители начнут использовать в своих игристых винах сырье урожая 2025 года, обеспечивая рост предновогоднего спроса.

## «ВИННЫЙ ГИД РОССИИ» ПРЕДСТАВИЛ ТОП-5 КРАСНЫХ И БЕЛЫХ ВИН



Специалисты «Винного гида России» Роскачества завершили обработку результатов одного из самых масштабных за восьмилетнюю историю проекта исследований российского виноделия. Несмотря на крайне сложные погодные условия для урожая 2024 года, эксперты отмечают рост качества красных вин и стабильно высокий уровень белых, в первую очередь среди тех вин, которые произведены в виноградарских регионах страны.

Третий год подряд «Винный гид России» исследует российские вина всех ценовых категорий и объемов выпуска – от промышленных виноделен до малых фермерских проектов, обеспечивая равный доступ всех виноделов к объективной дегустационной

оценке, а потребителей – к данным работы экспертной комиссии.

Работы российских виноделов оценивались в сенсорной лаборатории, аккредитованной Росаккредитацией. В оценке цвета, аромата, вкуса и общего впечатления от вин участвовали 35 экспертов-дегустаторов. В их число вошли титулованные сомелье, представители научного сообщества и винные закупщики торговых сетей из разных регионов России. Также в исследовании приняли участие два эксперта-винодела из Италии (Сандро Чавателла и Франческо Чирелли), что продолжает традицию международного профессионального общения.

Новизна исследования этого года – преобладание в закупке белых вин. Это отражает изменения потребительского спроса и рост популярности белых тихих вин. Тихие вина в целом стали самой крупной категорией в ис-

следовании: в этом году было представлено 206 образцов красных вин и 240 образцов белых.

### Топ-5 белых вин

«Мантра Эстейт. Совиньон Блан» – Российское вино с ЗГУ «Кубань», сухое белое, 2024. 4,45 балла в рейтинге.

«Мантра Эстейт. Шардоне» – Российское вино с ЗГУ «Кубань», сухое белое, 2023. 4,42 балла в рейтинге.

«Галицкий и Галицкий. Рислинг Красная Горка» – Российское вино сухое белое, 2023. 4,40 балла в рейтинге.

«Сикоры. Рислинг. Семейный Резерв» – Российское вино с ЗНМП «Сикоры», сухое белое, 2021. 4,40 балла в рейтинге.

«Фанагория. Кью Блан» – Российское вино с ЗНМП «Сенной», сухое белое, 2022. 4,40 балла в рейтинге.

### Топ-5 красных вин

«Сикоры. Семейное наследие» – Российское вино с ЗГУ «Семигорье». Каберне Совиньон, Красностоп Золотовский, Мерло и Каберне Фран, сухое красное, 2020. 4,49 балла в рейтинге.

«Раевское. Раевское Ренессанс Пти Вердо» – Российское вино с ЗГУ «Кубань», сухое красное, 2023. 4,47 балла в рейтинге.

«Усадьба Мезыбь. Старая дорога на Джанхот» – Российское вино с ЗГУ «Кубань. Геленджик», сухое красное, 2022. 4,44 балла в рейтинге.

«Винодельня Бельбек. Каберне Совиньон Резерв» – Российское вино с ЗГУ «Крым», сухое красное, 2022. 4,43 балла в рейтинге.

«Сикоры. Каберне Совиньон. Семейный Резерв» – Российское вино с ЗГУ «Семигорье», сухое красное, 2020. 4,41 балла в рейтинге.