

simple

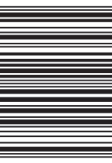
СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

wine news



ТОМ С ФРАНЦУЗСКИМ АКЦЕНТОМ
+ МЕРЛО И ТРЕНИНГ ПО СЛЕПОЙ ДЕГУСТАЦИИ

9 785427 400985 >



АССАМБЛЯЖ

- 8 **Вековая коллекция «Магарача»**
- 12 **Состояние российского виноделия:**
годовой отчёт
- 32 **Выбираем бокалы в подарок**
- 36 **Как учится вину деловая элита в странах Запада**
и как потом «сражается» в чемпионатах
слепых дегустаторов

ФРАНЦУЗСКИЙ АКЦЕНТ

- 52 **Подслушано в Кот-д’Оре:** чем озабочены
бургундские виноделы
- 64 **Бернар Арно и Франсуа Пино:** как прирастают
винодельческие империи богатейших французов
- 76 **Тем временем в Бордо:** стачки, новые стили,
новые лица и вина, с которыми не соскучишься
- 86 **Лангедок** расправляет плечи

ДЕГУСТАЦИИ

- 44 **Алиготе:** «новый белый» из Бургундии
обнаруживает благородство
- 98 **Мерло:** думаем про Pétus — пьём российское



Цифровую версию любого выпуска Simple Wine News можно приобрести в **ЛИТРЕС**



УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К28

18+



ИЛЛЮСТРАЦИЯ:
ТАНЯ САФОНОВА

simplewine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

РЕДАКТОРЫ **Валерия Труфакина,**
Татьяна Паласова, Яков Лысенко

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР **Татьяна Платонова**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:
Антон Обрезчиков, Илья Кирилин,
Валерия Тенисон, Галина Воронцова,
Маша Бойнова, Таня Сафонова,
Сергей Ратанов

SWN.RU

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА **Мария Гонжарова**

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА
Ксения Никифорова

ИЗДАТЕЛЬ **Александр Щуренков**

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА **Анатолий Корнеев**

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:
Агентство **Universum Community**
Наталья Кокорина
nkokorina@simple-adv.ru
www.universum.ru.com

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ
Мария Семёнова

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ СЕРИИ
Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
Сандро Хатиашвили

Издание предназначено для лиц старше 18 лет. Настоящая книга не является периодическим печатным изданием. Книга предназначена для распространения исключительно на территории предприятий розничной торговли и общественного питания, обладающих лицензией на продажу алкогольных напитков. Любое иное распространение этой книги в РФ запрещено. Редакция не несёт ответственности за содержание рекламных материалов.

Том с французским акцентом
Серия **Simple Wine News**: Редакол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2023. — 104 с.

ISBN: 978-5-4274-0098-5

Цена договорная. Тираж 25 000 экземпляров.
Отпечатан в типографии «РИДО» rido@rido.ru

Характеро Морской, Островной

Внезапно коньяки со складов вблизи морского побережья стали пользоваться большим спросом, а упоминание бриза и йода в органолептике теперь считается соблазнительной и пикантной деталью.



Крупнейший выразитель терруаров региона Коньяк, никому не уступающий первенство по тематическим коньякам, семейный дом **Camus** предложил поклонникам островных виски собственную историю с берегов Шаранты. Точнее, с острова Ре — первый островной коньяк **CAMUS Ile de Ré Fine Island**. Текст: Валерия Труфакина

Зачем ездят на Ре

От Ла-Рошели на Ре ведёт трёхкилометровый мост, по которому параллельно потоку машин крутят педали велосипедов или бегут расслабленные туристы. Ре, туристическая Мекка французов, невелик — он всего около 30 км в длину и 100 км в окружности. Его жилая зона, белёсая, обязательно с морской тональностью ставнями, покрыта пляжными зонтами. Вокруг посёлков и полей бродят стада крупных осликов пугату в дредах на длинных шубах. На дальней части острова — соляные поля, устричные фермы, картофельные плантации. Соль, Fleur de Sel, — главный островной сувенир, который увозят для домашних спа. Её добывают традиционным ручным методом, выпаривая морскую воду естественным путём. Она обладает большей минеральной сложностью и выраженным ароматом моря. Шефы мишленовских ресторанов добавляют Fleur de Sel в качестве «завершающей соли» непосредственно перед подачей блюда как ароматизатор, усилитель вкуса.

На устричных фермах можно насладиться моллюсками в неограниченных количествах, если организм позволит. Они не слишком солёные и не очень жирные. Здесь есть и другие достопримечательности вроде Баленского маяка, самого высокого в Бискайском заливе, и поля для «ленивой» рыбалки.

Что пьют на Ре

Во всех заведениях подают вина, которые производит местный кооператив, он же делает локальные дистилляты. На этикетках многих из напитков — ослики в кюлетах, эти трудяги со Средних веков работали на соляных фермах, и крестьяне шили им штаны, чтобы их не загрызала мошара с болот. Теперь осликов в штанишках можно встретить только на ярмарках.

Как и остров Олерон, остров Ре входит в апелласьон Cognac AOC, относясь к шестому коньячному суперкю Буа-Ординер. Именно здесь появился первый и пока единственный коньяк с самых западных виноградников Франции. Об этом регионе производители коньяка всю жизнь говорили со снисходительной усмешкой: ну что пристойного может дать лоза, если она не на меловых почвах топового кю Коньяка — Гран-Шампани. Это последние годы стали обращать внимание на микротерруары на обочине главных регионов, выскидывать новые фишки вкуса, выдержки, происхождения. Внезапно коньяки со складов вблизи морского побережья стали пользоваться большим спросом, а упоминание бриза и йода в органолептике теперь считается соблазнительной и пикантной деталью. Но дом Camus занялся исследованием острова Ре ещё до всеобщих метаний в поисках новизны. Представьте себе время, когда публика повально увлекается островными виски и задвигает коньяк подальше на полку. Никто бы и не подумал, что возможен некий

островной коньяк, который способен бросить вызов поклонникам островных виски и вновь привлечь внимание к Коньяку как таковому. Тем не менее глава дома Camus Сирил Камю, представитель пятого поколения семьи, счёл, что не только главные кю Коньяка, но и Ре достойны выдающегося именно выражения. И задумал напиток, который возьмёт лучшее от коньяков и островных виски и удивит тех, кто жаждет пробовать новые вкусы. Так были облюбованы виноградники острова Ре. Многие отнеслись к известию об «островном» коньяке со злорадным цинизмом, зная репутацию напитков Ре. Однако Camus для начала подстегнул качественный уровень здешних вин, ставших «базой» коньячного творчества, заключив договор с местным кооперативом, который и включился в производство Camus Ile de Ré.

Поля острова Ре

Сезон морских штормов и регулярные налёты морского ветра в несезон, солонатово-минеральная известково-песчаная почва со смесью морских водорослей и ракушек — здесь вся основная растительность низкорослая, приземистая в поисках опоры. Лоза на Ре настолько мала ростом, что издали её можно принять за кусты картофеля, слывущего местным специалитетом. Урожайность виноградников естественно невысокая. Дистилляция вина производится на месте, а затем и выдержка в местных условиях «консервирует» нетрадиционные для коньяков нюансы букета. Уникальный островной климат, хотя и ветреный, но теплее, чем на континенте, создаёт идеальные условия для стабильного созревания коньяка. Поэтому в Ile de Ré вы можете обнаружить те же ароматы и вкусы, что и у островных виски. Разве что без давления торфа — море побеждает. Островной Ile de Ré удивительным образом находится между коньяками и виски, как связующее звено. С одной стороны, это настоящий коньяк, а с другой — у него действительно островное происхождение.

Попробовать Camus Ile de Ré Fine Island

Однажды попробовав, вы ни за что не спутаете его характерный ароматический профиль: ощущение гладкости морской гальки, хруста морской соли, йодистые блики, бодрящий морской ветер, нежные фруктовые ноты. Самобытный, доступный и дружелюбный, очень приятный в общении коньяк.

Его следует пить и в чистом виде, и со льдом, или в составе коктейлей. Именно в Camus предложили очаровательную идею: бутылку вмораживают и подают в куске льда — коньяк сгущается, становится тягучим, как сироп. Постепенно нагреваясь в бокале, он усиливает ароматы и вкусы, играет нотами йода и специй. Наверное, лучшего аккомпаниатора морепродуктам среди крепких напитков просто нет.

Переоценка ценностей

Магарача



В конце января в офисе компании Simple в Москве прошла дегустация более 70 образцов коллекции НИИ «Магарач». Кроме того, что мы удручающе мало знаем о деятельности одного из ведущих научных предприятий отрасли, большое удивление вызвала и сохранность его коллекции, и уровень работы советских специалистов. В качестве итога этого эпохального без преувеличения события прозвучала здравая идея: нам нужно больше верить в собственные силы и использовать накопленный опыт. Текст: Валерия Труфакина

Что мы знаем и не знаем про «Магарач»

Отмечающий в этом году 195 лет Институт виноградарства и виноделия «Магарач» — старейший отечественный научный центр в ведении РАН.

В 1828 году князь М. С. Воронцов поручил создать в урочище Магарач (ныне пос. Отрадное) казённое заведение в составе Императорского Никитского сада, согласно указу Николая I, для опытов по изготовлению вина. Предусматривались масштабные меры по развитию садоводства, виноградарства и виноделия в Новороссии и Бессарабии. Через 20 лет «Магарач» был преобразован в училище, выпустившее плеяду профессиональных виноделов, которые тогда учились 15–20 лет. Следующее распоряжение № 1060 от 26.10.1834 г. от генерал-губернатора М. С. Воронцова гласило: «Вина, не способные к длительному хранению, продавать тотчас, остальные хранить 3 года, дабы узнать в течение нескольких лет, до какого совершенства они могут прийти и потом уже продавать, оставляя некоторое количество из лучших сортов, особливо из мускатных, в бутылках». Так родилась коллекция.

С установлением в Крыму советской власти в 1923 году «Магарач» помогал налаживать производство вин в союзных республиках и продолжал совершенствовать крымские вина. Почти все крымские марки вин были созданы с участием «Магарача». В 1940 году утвердили основной ассортимент массандровских вин, почти неизменный до сих пор. Тогда специалисты НИИ на живописных склонах Южного бережья выделили и описали более 4000 участков с различными почвами и освещённостью, микроклиматом. Были выведены сотни новых сортов и форм

винограда, наиболее удачный и знаменитый из них — бастардо магарачский [бастардо X саперави, 1928]. Но самым известным достижением южного бережного виноделия, его вершиной более 150 лет остаётся десертное вино Мускат Белый Магарач.

Проба коллекции

Последний раз горлышки бутылок из коллекции заливали сургучом в 2013 году. И вот как раз подошёл срок перекупорить порядка 40 000 бутылок: удобный момент устроить совместную контрольную дегустацию со специалистами компании Simple и проекта «Большое Русское Вино». В контрольных пробах участвовали винтажи начиная с 1938 года — и это не предельный возраст, самое старое вино коллекции «Магарача» — 1836 года, Мускат Розовый Магарач. Дегустация прошла во главе с докторами наук, директором НИИ Лиховским В. В. и руководителем отделения виноделия Загоруйко В. А., посвятившими участников в детали работы с вином.

Что удивило в первую очередь — идеальное хранение коллекции. Вина, которые были по возрасту старше всех присутствовавших на дегустации, отличались хрустальной прозрачностью. Не считая, конечно, шарма благородного осадка. Коллекция за свою жизнь переезжала дважды: в 1941 году под Ташкент, в одно из отделений «Магарача» (и вернулась в 1944-м, сразу после освобождения Крыма), и в конце 2012 года она была спешно вывезена в Ливадию. Это был печальный момент жизни «Магарача», когда он утратил свой винзавод в Отрадном, опытную площадку с автохтонами и селекционные теплицы. Наряду с креплеными и десертными винами в коллекции содержатся и столовые вина, как



Интересные факты «Магарача»

- Вина института «Магарач» разливают в оригинальные фирменные бутылки (0,7 л) удивительного изумрудного цвета, на которых имеются две объёмные надписи «Магарач», стилизованные под рукописный шрифт.
- Многие марочные вина, а также новые столовые сорта винограда имеют в своём названии слово «Магарач», указывающее на то, что родились они усилиями здешних учёных.
- С 2019 года начали возрождать виноградник в Отрадном, возле Ботанического сада. Прямо сейчас, в конце января, там продолжается посадка автохтонов, уже 8 га. Некоторых сортов всего по несколько лоз.
- Всего в коллекции автохтонов «Магарача» содержатся 72 крымских, 50 донских и около 70 дагестанских.
- Второй виноградник «Магарача» находится на месте бывшего опытного хозяйства «Предгорное» в селе Вилино, в Бахчисарайском районе. Там осталось порядка 1000 га (из 3600 га), из них рабочие 150 га — со старыми лозами 1972 года посадки и с молодым питомником, который уже предлагает виноделам саженцы (кокур, цитронный магарача, бастардо магарачский, пино белый и чёрный, каберне совиньон, мерло, совиньон блан).
- Винодельня находится в Ливадии, в 2022 году купили ёмкостной парк и сделали первое вино новейшей истории. Бочек пока нет.
- Из 230 сотрудников НИИ половина — дипломированные виноделы.



Мускат **Белый Магарач** солировал, вызывая восторг развитием органолептики, разнообразием стилей, гениальностью баланса. Особо были выделены бесконечно длинные 1939, 1940, 1945, 1949, 1950, 1963, 1984 винтажи, где можно было прочесть и кофейно-ореховую гамму, и гран марнье, и урюк с нугой.

Херес Сухой Магарач [1970, 1992, 1993, 2005], напоминающий фино, йодисто-солёный, с горчинкой крымского миндаля. Удивили своей эволюцией креплёные Херес Магарач [1971 и 1984], Серсиаль [1970, 1974], Мадера Альминская [1979, 1986, 1991]. Значительная часть коллекции портвейнов — белая, и это мощный факт, что у нас к белым сортам для технологии порто относились всерьёз [особенно впечатлили винтажи 1955, 1956, 1971, 1985, 1991]. Интересно, что часть вин названа Магарач № 23 или № 24 — таким образом пытались уйти от термина «портвейн» на этикетке. Ещё привлекает внимание сортовой состав многих вин — он не классический, но добавляет шарма местным винам. Мускатная группа — гордость института, она вся с Южного берега Крыма. Среди вин Мускат Белый Магарач солировал, вызывая восторг развитием органолептики, разнообразием стилей [и в этом виновато не только соотношение сахара, титруемой кислотности и алкоголя], гениальностью баланса. Особо были выделены бесконечно длинные 1939, 1940, 1945, 1949, 1950, 1963, 1984 винтажи,

где можно было прочесть и кофейно-ореховую гамму, и гран марнье, и урюк с нугой. По особому выступили все Мускаты Розовые Магарач, более хрупкие, тонкие, деликатные [и редкие], нежели белые: 1937 [у «Массандры» также один из лучших мускатов был в том году], 1945, 1952, 1960, 1964, 2007.

Утраченные уже сорта тоже представлены в коллекции, как Мускат Чёрный 1948, 1966 и 1971 [самый старый в коллекции — 1900 года] или Морастель 1938, дань неповторимости. Большое внимание привлекли вина особых винтажей, даже не довоенных, прошедших «early landed» допвыдержку под Ташкентом, а вина 1944, победного 1945, 1947, 1948, 1955 годов. Это настоящее прикосновение к истории нашей страны. Кроме того, что это явно были неординарные годы, хочется сказать браво мастерству виноделов. В целом среди более 70 образцов не было провальных позиций даже намёком. Это был настоящий мастер-класс по выдержанным и сверхвыдержанным винам весьма высокого уровня.

«Магарач» сегодня

Здание института виднеется на фоне гор выше трассы при въезде в Ялту. Сам он находится в центре города, в двух больших респектабельных зданиях бывшей Ялтинской мужской гимназии [где, кстати, учился поэт Самуил Маршак]. Опытный завод НИИ с музеем, дегустационным комплексом и виноградником до 2012-го находились в урочище Магарач [с. Отрадное], примыкающем к Никитскому ботаническому саду, с которым его связывает общая история.

В 2017-м бывший виноградник в 27 га удалось вернуть, и сегодня на нём высаживают автохтоны. Институт, возрождаясь, обеспечивает все аспекты отрасли. Здесь разрабатывают агрономические техники, методы борьбы с болезнями и вредителями, технологии производства вина. А также развивают тему автохтонов — в собственном питомнике в селе Вилино уже ведутся работы по закладке безвирусного маточника: саженцы выращены в 2021 году методом биотехнологии клонального микроразмножения в культуре in vitro, после ПЦР анализов на отсутствие патогенных вирусных заболеваний и бактериального рака, прошли адаптацию и дорастивание в 2022 году. Наверное, для многих будет открытием, что НИИ выпускает собственные вина, как обыкновенная винодельня, — просто последние лет восемь о них ничего не слышали, предприятие находилось в полуразрушенном состоянии. На нашей сегодняшней дегустации были представлены столовые вина 2022 года со старых виноградников в селе Вилино. Свежие и звонкие Алиготе Магарач, Ркацителы Магарач и Магарачское [со skin-контактом], сочный Бастардо Магарач и интереснейший ансамбль Бастардо-Каберне Магарач. Чувствуется мастерская рука — винифицировал Сергей Линовский, бывший директор гурзуфского отделения «Массандры». Таким образом, в Крыму «появилась» новая интересная винодельня с мощным бэкграундом.



Пробки как средство контроля

Коллекционные вина укупорены корковыми пробками, которые с возрастом истончаются, и даже засургученные горлышки не спасают. Поэтому бутылки приходится переукупоривать свежими пробками. Заодно можно проверить, в каком состоянии коллекция, определённые линейки и винтажи — в счастливом развитии, на пике или уже на спаде. Погибшие вина переводят в архивную коллекцию — эти бутылки представляют музейный интерес. В первую очередь рассматривается научный ракурс: каковы тенденции и динамика развития тех или иных вин. Но имеется ещё и практическая цель — некоторым винам пора предстать перед поклонниками зрелости, и это шанс для наших винолюбов познакомиться с этапами их развития.

Дорожные Карты



Что актуально в российском виноделии, чем живёт отрасль — традиционный годовой отчёт от **Валерии Труфакиной**.

Резюме за отчётный период

Если совсем кратко, в 2022 году мы получили почти во всех регионах отличный урожай после двух сложных лет, отметившихся засухой и мезоциклоном.

Мы открыли тему винных ярмарок и фестивалей, которую поддержало принятие поправок в так называемый Закон о винных ярмарках, позволяющий реализовывать российское вино на подобных площадках: зародилась серия ярмарок от Пскова до Владивостока, от Анапы до Брянска. Регулярное проведение дней российских вин в торговых сетях в предыдущие годы логично привело к росту популярности отечественной продукции и нынешней представленности на полках до 50–55%, по оценкам Минпромторга РФ.

Мы официально получили новую **ФСРО «Ассоциация виноградарей и виноделов России» [ФСРО АВВР]**. Проведён был и первый Российский винодельческий форум, который по планам должен стать регулярным. Он удивил участием впечатляющего количества заинтересованных министерств и скоростью запуска его решений в работу. И, наконец, отметили 10 лет неостановимости развития качественного виноделия вместе с гидом **«Российские вина»** Артура Саркисяна.

Реорганизация управления

Регистрация федеральной саморегулируемой организации [ФСРО] **«Ассоциация виноградарей и виноделов России»**, чьи полномочия и функции прописаны в 468-ФЗ, завершилась к 31 мая 2022 года вводом в реестр СРО РФ. В правлении ФСРО АВВР четыре представителя Минсельхоза и шесть представителей винодельческих регионов. Теперь самое время заняться реестром виноградопригодных земель, разработкой регламентов и стандартов виноделия и организацией дегустационных комиссий как контролёра качества российского вина.

Для лучшего понимания самоуправления придётся освоить терминологию нашей системы устройства винодельческих территорий. Теперь большие регионы, такие как Долина Дона или Крым, называются **виноградо-винодельческими зонами (ВВЗ)** — всего их девять.

В них входят такие **виноградо-винодельческие районы (ВВР, он же ЗГУ)**, как Кубань Геленджик или Кубань Анапа, — согласно протоколу от 7 июня 2022-го таковых 125.

В свою очередь ВВР могут включать **виноградо-винодельческие терруары (ВВТ, они же ЗНМП)**, как Тмутаракань или Долина Лефкадии — теперь их 61. Это порядка 200 тыс. га виноградопригодных земель на федеральном уровне против примерно 100 га функционирующих. Надо понимать, что эти цифры не окончательные, винодельческая жизнь рассудит. Соответственно, в зонах и районах для управления создаются советы, а в терруарах — комитеты. Пока ещё такого уровня сознательного самоуправления достигли только в Ростовской области, на днях к ней присоединятся Кубань и Крым.

В ФСРО АВВР успокаивают: процесс и не может быть быстрым, как бы нам ни хотелось, в Европе ведь апелласьонная система складывалась десятилетиями.

Есть ли жизнь вне апелласьона и диктата собрания комитета терруара? Конечно. Но тогда никаких ЗГУ-ЗНМП на этикетке.

Цифры года

104 741,47 га — виноградики в посадках на конец года [АВВР]

Более **750 тыс. тонн** винограда собрали в этом году (в 2021-м — 680 тыс. тонн)

На **25,2%** выросло производство российских игристых (против 9,7% в 2021-м), по данным РАР

На **25%** увеличилось потребление российских игристых вин [Россельхозбанк]

На **12%** выросло производство вина в Дагестане, это регион-рекордсмен

256 тыс. тонн винограда собрали в Дагестане, превысив на 37,8% показатели 2021-го

50–55% — доля российского вина в ритейле [Минпромторг РФ]

Более **2,4 млрд** рублей направляло правительство на поддержку отрасли в 2022-м

310,5 млн рублей из них получили в Севастополе на компенсацию части затрат на закладку и уход за виноградниками, что стимулировало заложить **367,6 га** — в 1,5 раза больше, чем в 2021-м

На **40%** вырастет финансирование отрасли: более **3,5 млрд** рублей в 2023 году и **26 млрд** рублей до 2030 года [вице-премьер Виктория Абрамченко]

ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ «ВИНОДЕЛИЕ РОССИИ: НОВАЯ ОРБИТА»



Форум удивил представительством правительственных чиновников, деятелей банковской сферы, туристической, научно-исследовательской. Кажется, виноделы не ожидали такого интереса к их индустрии.

Российское виноделие обрело Форум

После угасания саммита, который традиционно проводился на берегах Абрау, мы нуждались в некоем собрании, где бы можно было подвести итоги и понять задачи и пути их выполнения в отрасли. В 2022 году родилась новая дискуссионная площадка: первый **Российский винодельческий форум** звучно и статусно прошёл 24–25 ноября в Москве, и теперь он становится ежегодным.

Тему сформулировали так: «Новая эра российского виноделия». После того как проведение столь важного для отрасли собственного форума АВВР поддержало правительство, а основную организацию взял на себя Фонд Росконгресс при участии Россельхозбанка, все причастные к отрасли поверили в себя. Деловая программа была рассчитана на два дня, предложив 43 мероприятия, включая сессии, презентации, мастер-классы. В залах свободно общались виноделы и чиновники, предметно обсуждая стратегию развития виноделия в стране на новом долгосрочном

уровне. Но более всего удивила скорость прохождения решений. Большинство вопросов должны быть разрешены в течение года, до следующего форума, и почему-то в этом есть настойчивая уверенность.

Среди важнейших тем фигурировали: «Наука, сельское хозяйство и промышленность для развития виноделия России», «Экономическая поддержка и регулирование отрасли», «Итоги работы АВВР» [саммит, да!], «Органическое виноградарство», «Инвестиции в виноградарство и виноделие», «Российские автохтоны как тренд» и другие.

Один из феноменов форума, вошедший в важнейшие вопросы, — так называемый «закон Киры Ефимовой», порождённый целеустремлённостью владелицы севастопольского хозяйства LeK2. Мытарства Киры, как и других 35 виноделов, вызваны запретом строительства винодельни на территории сельхозугодий: существует отдельный слой карты зонирования территорий, который фиксирует сельхозугодья. Информации о нём нет в публичной кадастровой карте — только у Минсельхоза. И никто не решается

изменить эту виртуальную категорию, но архитектурные департаменты Севастополя и Крыма не выдают виноделам разрешения на стройку. После яркого выступления Киры Виктории Абрамченко, знающая о положении дел в Росреестре и Росземкадастре не понаслышке, немедленно поручила замминистра сельского хозяйства Андрею Разину разобраться с проблемой статуса сельхозугодий на примере проекта LeK2. В течение года министерство должно создать дорожную карту по решению этого вопроса. Среди важнейших были и вопросы импортозамещения, такие, как отмена заградительных мер на ввоз импортного посадочного материала, субсидирование установки шпалеры, а также саженцев независимо от страны их происхождения.

Питомниководство, производство чистосортных, безвирусных саженцев и целевое развитие базовых маточников, а также создание промышленной коллекции автохтонов активно поддерживаются — под эти темы предложена база НИЦ «Курчатовский институт». Будет создан координационный центр



Вино попробовать и себя показать — с севастопольцами было весело и полезно.

проведения дней российских вин, который займётся маркетинговыми стратегиями бренда «Вино России» и единым календарём винных фестивалей и ярмарок, акций в ритейле и обучающих программ по российскому виноделию для персонала компаний розницы. Рассматривается отдельная упрощённая лицензия с символической пошлиной на торговлю продукцией российского винодела. Осталась непонятой предложенная поддержка предприятий по принципу кооперативов — у нас прижился не обычный для Европы формат, когда виноградари поставляют вино на общую винодельню с общим брендом и главным виноделом. Две формы пока работают в России. Под Анапой в «Винной деревне» фермеры помогают друг другу с обработкой виноградников, а некоторые и с виноделением — но табачок, то есть вина под собственными марками, — врозь. В Севастополе при «Усадьбе Перовских» действует «Центр виноделия» (ЦВУП), который предоставляет место гаражистам и негосударственным производителям, чтобы легально делать собственное вино с акцизными марками и через ЕГАИС выходить на рынок.

Чем мельче, тем бойчее

Гордость успехами и тихая просьба о поддержке ощущались на двух интереснейших фестивалях, проведённых в Москве: «Винный антисалон» с 12 гаражистами, организованный дистрибьютором VIC Викторией Мамичевой, и «Салон Ассоциации «Севастополь»» с 25 участниками. Фермеры-авторы делились мыслями и цифрами про свой бизнес: запуск проекта, его развитие, создание туристической инфраструктуры, остроумные решения вроде туристического модуля на винограднике. Их основная проблема — местечковая бюрократия. У севастопольцев во главе с Олегом Релиным при схожести проблем весомее достижения — они из одного терруара, очень дружные и с понятными перспективами.



Андрюс Юцис значительно расширил своё производство.



Попробовать свежие винтажи любимых микровиноделов — отличная идея.

