

# WINE

## Weekly



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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 6 (80)  
Август – Сентябрь 2024

### СОБЫТИЯ



#### В Казани проведут «Салон вин и напитков БРИКС+»

10 октября в Казани, в преддверии предстоящего саммита БРИКС, Черноморский форум виноделия (ЧФВ) проведет Салон вин и напитков «ЭноКазань 2024 БРИКС+».

Российский рынок вина, пива и крепких напитков в настоящее время проходит через новый важный этап реструктуризации. Во второй раз повышены пошлины на вино (25%, минимум 2 USD/литр), и резко возросли пошлины на крепкий алкоголь (20%, не менее €3 за литр 100-процентного спирта) для стран из списка 49 «недружественных». В их числе все европейские винные лидеры, в связи с чем ожидается сокращение объемов алкогольной продукции этих стран на рынке России.

К участию в Салоне приглашаются виноторговые компании, винодельческие предприятия, производители пива, сидра, крепких и безалкогольных напитков, компании смежных отраслей и пищевой индустрии, которые представят продукцию из России, ЮАР и других стран БРИКС, Чили, Аргентины и других стран Латинской Америки, Грузии и стран Кавказа, Молдавии, Турции, Сербии и др.

(Продолжение на стр. 3)

## ШЕРИФ КЕРИМХАНОВ: «ПОЧТИ ТРЕТЬ РОССИЙСКОГО ВИНОГРАДА СОБИРАЮТ В ДАГЕСТАНЕ»

С 2020 года винодельческая отрасль Дагестана показывает значительный рост. Площадь виноградных насаждений увеличилась на 2,5 тыс. га, валовой сбор винограда вырос почти на 40%, а производство алкогольной продукции – почти в 5 раз. О том, как удалось добиться таких результатов, газете Wine Weekly рассказал председатель Комитета по виноградарству и алкогольному регулированию Республики Дагестан Шериф Керимханов.

– Шериф Мирзоевич, благодаря чему в Дагестане были достигнуты такие значительные темпы роста в винодельческой отрасли? Ведь сегодня на долю республики приходится более четверти виноградников России.

– Вы правы, общая площадь виноградников в Республике Дагестан по итогам 2023 года превысила 27 тыс. га, что составляет 26 % российских плантаций (в начале этого года в нашей стране виноград возделывался на 105,3 тыс. га). Дагестан является одним из исторических центров выращивания винограда, поэтому увеличение посадок – наша первейшая задача.

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



#### «Уральский кубок сомелье» вновь выиграл Тлеген Омаров

Подведены итоги 4-го конкурса «Уральский кубок сомелье», который 7–8 сентября 2024 года проводила в Екатеринбурге Российская ассоциация сомелье.

В этом году в конкурсе приняли участие 27 профессионалов из 10 городов России: Екатеринбург, Новосибирск, Южно-Сахалинск, Магнитогорск, Хабаровск, Владивосток, Тюмень, Киров, Челябинск, Пермь.

По итогам двухдневных соревнований, победителем 4-го конкурса «Уральский кубок сомелье» вновь стал Тлеген Омаров («МАВТ ПРО») из Тюмени, который уже выигрывал этот турнир в 2022 году. Второе место завоевал Антон Ермолаев (Simple Group) из Новосибирска. Третьим стал Егор Иксанов («Винотека Соловьева») из Екатеринбурга. В прошлом году он стал вторым, уступив в финале только своему земляку Максиму Гребенику.

(Продолжение на стр. 2)

## В РОССИИ НАЧАЛИСЬ ПРОДАЖИ КОЛЛЕКЦИИ БОКАЛОВ СОСООН

Компания «Посуда Европы» начала поставки в Россию новейшей коллекции бокалов Сосоон с уникальной формой, похожей на кокос, которая была создана в 2023 году на заводе Stölzle-Lausitz в Германии.

Такая форма, с большим внутренним пространством, позволяет концепции «развития аромата» приобрести совершенно новые грани. Бокал обеспечивает оптимальную аэрацию вина, усиливая его ароматический профиль даже при легком покачивании. По мере того как вино находится в «коконе», его ароматы претерпевают захватывающие метаморфозы.

Современная эстетика бокала Сосоон делает его необычайно привлекательным. Нежный, легкий и элегантный, он добавляет особый шарм каждому сидящему за столом, дарит возможность ощутить неповторимый вкус и исключительную индивидуальность вина.

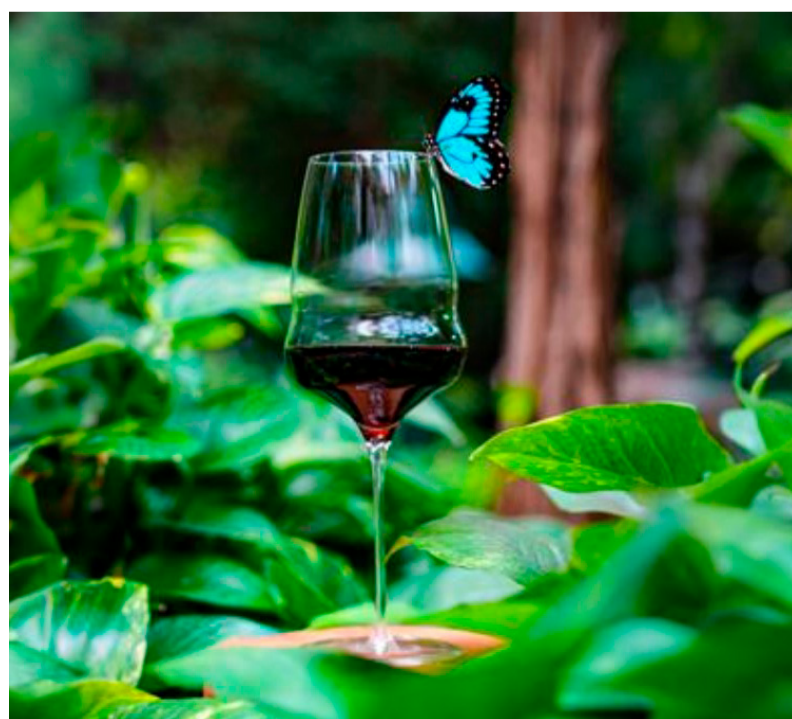
Благодаря высочайшим стандартам качества и исключительной ориентированности на производство продукции для предприятий HoReCa, завод Stölzle-Lausitz из Германии заслуженно получил мировое признание у ценителей вина.

Stölzle вкладывает огромные средства в разработку дизайна коллекций и их производство, что позволяет выпу-

сать бокалы нужной формы, легкие и надежные в эксплуатации, с ярко выраженным хрустальным звоном. Бокалы прекрасно сбалансированы. Идеально ровное основание придает им большую устойчивость. Край бокала шлифуется лазером. Достаточно взять бокал в руки, чтобы окончательно убедиться, что продукция Stölzle Lausitz – это высший класс.

Более подробную информацию о производстве бокалов Stölzle Lausitz можно найти на сайте завода: [www.stoelzle-lausitz.com](http://www.stoelzle-lausitz.com), а о наличии коллекций – на сайте компании «Посуда Европы», которая эксклюзивно представляет интересы завода в России:

[www.posudaeuro-market.ru](http://www.posudaeuro-market.ru)





## СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

**«Уральский кубок сомелье» вновь выиграл Тлеген Омаров****В десятку лучших 4-го конкурса «Уральский кубок сомелье» также вошли следующие участники:****Ананьина Антонина** – Vine Space Trade (Новосибирск);**Шарафутдинов Марат** – винотека «МАВТ» (Челябинск);**Хохлов Павел** – Asado Group (Екатеринбург);**Ахватова Елена** – независимый участник (Южно-Сахалинск);**Ильин Ефим** – рестораны Culta bistronomic, Frenchie safe, «Горожане» (Екатеринбург);**Баных Денис** – ТД «Абрау» (Екатеринбург);**Рыбакова Мария** – независимый участник (Челябинск);

Все они, а также победитель прошлого года Максим Гребеник станут участниками финального конкурса «Российский кубок сомелье», который пройдет в 2025 году в Москве, и получат право бороться за звание «Лучшего сомелье России-2025».

В рамках проведения «Уральского кубка сомелье» гости этого мероприятия получили уникальную возможность погрузиться в богатый мир вина и разнообразных напитков на «Дегустационном салоне». Профессионалы и любители смогли не только расширить свои знания о различных сортах вин, но и имели шанс познакомиться с дистрибьюторами, с новыми производителями и виноделами, которые предлагают уникальные напитки со всего мира.

Также гостей ожидали мастер-классы от известных бренд-амбассадоров и победителей конкурсов сомелье, которые помогли поклонникам вина улучшить знания о тонкостях, вкусах, ароматах и сортах вин и получить ценную информацию и практические навыки, необходимые для успешной работы в винной индустрии.

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Лучшие показатели в отрасли были достигнуты в 1984 году, когда площадь виноградников в республике превысила 71 тыс. га, в том числе 47,8 тыс. га – в плодоносящем возрасте, и был собран рекордный урожай винограда – 380 тыс. т при средней урожайности 74,8 центнера с гектара. Благоприятные природные и климатические условия, сложившиеся традиции, опыт местных мастеров, а также высокая доходность сделали виноград приоритетной национальной культурой народов Дагестана. А виноградарство и виноделие стали одними из основных отраслей сельского хозяйства, обеспечивающими работой сельских жителей равнинной и предгорной частей республики.

**– Планируется ли увеличение плантаций в ближайшие годы, и если да, то насколько?**

– В Дагестане принята Стратегия развития виноградарства и виноделия до 2035 года, и она предусматривает увеличение площадей виноградных насаждений до 34,7 тыс. га, в том числе в плодоносящем возрасте – до 31,5 тыс. га. Планируется также расширить сырьевую базу крупных предприятий – производителей винодельческой продукции. Сейчас в отрасли реализуются четыре масштабных инвестиционных проекта по закладке виноградников. В 2025-2026 годах намечено заложить почти 1,355 тыс. га новых виноградников, из которых сегодня уже заложено более 405 га.

**– Объем государственной поддержки винодельческой отрасли Дагестана из федерального и республиканского бюджетов за последние 5 лет составил более 2,4 млрд рублей. Сохранится ли этот уровень в дальнейшем или, может быть, он будет увеличен? На какие цели пойдут эти средства?**

– В последние годы господдержка виноградарства и виноделия из федерального центра значительно выросла.



Сравните: если в 2021 году на эти цели было выделено 226,4 млн руб., то в 2022 году – уже 519 млн, в 2023-м – 614,8 млн, а в 2024-м – 677 млн рублей.

В сумме предприятия отрасли получили в прошлом году почти 614,8 млн руб. Из этих средств 94,3 млн пошли на закладку 631,1 га новых виноградников, 109 млн руб. – на уход за 2163,4 га молодых виноградников и 98 млн – на уход за 9338 га плодоносящих посадок. Кроме того, на 143 млн руб. были приобретены 65 тракторов, 129 единиц оборудования и виноградоуборочный комбайн. Еще 133,2 млн потрачены на приобретение и установку шпалерных столбов, 18,6 млн – на организацию виноградного питомника, 15,3 млн – на мелиорационное орошение. В этом году на развитие отрасли из федерального и регионального бюджетов в отрасль будет направлено 677 млн рублей.

**– В июне этого года Комитет по виноградарству и алкогольному регулированию Республики Дагестан объявил о начале проведения новых отборов на стимулирование развития виноградарства и виноделия. Каковы итоги этого отбора, какие наиболее интересные проекты в нем выявлены?**

– Отбор мы объявили по двум направлениям: закладка и уход за виноградниками и приобретение, а также обновление основных средств и оборудования. Планируется также объявить отбор на развитие питомниководства. Однако процедура отбора пока не завершена, поэтому озвучивать результаты преждевременно.

**– В прошлом году в Дагестане было посажено 843 га виноградников. В нынешнем году Минсельхоз России планировал посадку 750 га, но у вас только весной было заложено 980**

**га. Эти объемы сохранятся?**

– Виноградари республики к концу года планируют при закладке молодых виноградников преодолеть отметку в 1264 га, что превышает индикатор на 68%. Напомню, что Стратегия развития виноградарства и виноделия в Дагестане предусматривает расширение площадей виноградных насаждений к 2035 году до 34,7 тыс. га. Поэтому нам необходимо ежегодно увеличивать площадь посадок на 765 га. При этом также нужно учитывать, что каждый год раскорчевывается 300-400 га вышедших из эксплуатации виноградников.

**– Какими сортами преимущественно засаживаются новые плантации – сортами для производства коньяка или тихих и игристых вин?**

– В Дагестане была проведена инвентаризация виноградных насаждений, в результате которой были установ-

**ФЕСТИВАЛЬ «ВИНОГРАД» В УФЕ ПОБИЛ РЕКОРД ПОСЕЩАЕМОСТИ**

За время работы ярмарки в Уфе было реализовано 29 015 бутылок вина. До этого лучший результат показал фестиваль в Великом Новгороде: 22 711 бутылок.

По данным совладельца винотеки и винного бара «Должно подышать» Александра Шабала, за время работы их стенд продал более 2100 бутылок вина. Для бизнесмена эти объемы превысили ожидания в 5 раз. Каждый день его точка на ярмарке продавала столько вина, сколько обычно реализует винный бар в пятницу вечером, при том, что в заведении предлагают не только российские вина, но и импортные, в то время как на ярмарке представлены лишь оте-

чественные образцы.

На фестивале было представлено около 30 винодельческих брендов практически всех винных регионов страны: Краснодарского края, Крыма, Ростовской области, Дагестана, Ставропольского края, Самарской области.

В шатре «Винология» прошло более 60 мероприятий, на которых выступили около 40 спикеров, в том числе федерального уровня. Их посетило более 2100 гостей, которые в общем объеме продегустировали более 470 бутылок вина.

Каждый день на этой площадке проходили лекции экспертов винной индустрии, на которых все желаю-

щие могли узнать о правилах дегустации вина, составлении гастрономических пар, винном туризме. Среди выступающих были винный критик, блогер и судья винных конкурсов Денис Руденко, руководитель комитета Федерации рестораторов и отельеров по российскому виноделию Юрий Юдич, кавист Маргарита Илалова, винный промоутер Татьяна Лесковская, винный писатель Денис Пузырев, телеведущая и винный журналист Юлия Макарова. Прошла дегустация вин научных организаций: Курчатковского НИЦ, института «Магарач», БелГУ. Гости побывали на мастер-классах о виноделии, узнали о селекции винограда в Башки-



**Эногастрономический фестиваль «Виноград», который с 24 августа по 1 сентября проходил в Уфе, в парке Кашкадан, установил рекорд по числу посетителей в истории проекта. По данным органи-**

**заторов, за девять дней было зафиксировано свыше 260 тыс. посетителей. Для сравнения, предыдущий максимум фестиваля – 230 тыс. посетителей – был установлен в Великом Новгороде.**



лены 38 сортов винограда – 12 столовых и 26 технических. Технические сорта занимают 19,1 тыс. га (71% всех посадок), столовые – 7,9 тыс. га (29%). Самые большие площади отданы сортам Ркацитела (свыше 6 тыс. га), Молдова (4898 га), Первенец Магарача (2302 га), Августин (1404 га), Агадаи (1361 га), Рислинг Рейнский (1303 га), Алиготе (926 га). При этом Дагестанская селекционная опытная станция виноградарства и овощеводства располагает ампелографической коллекцией, которая является базой для проведения фундаментальных научных исследований в области генетики, селекции и физиологии винограда. Собрание насчитывает 504 образца автохтонных сортов – 315 технических и 189 столовых.

**– Расширение площади виноградников сложно представить без обеспечения качественными саженцами. Как вы решаете этот вопрос – закупаете саженцы в других регионах России и за границей или Дагестан располагает собственными питомниками?**

– До 2022 года основную часть саженцев покупали за границей – в Сербии, Италии, Франции, Австрии. Однако в 2023 году, по данным Российской сельскохозяйственной службы по Дагестану, в республике сертифицировано более 8 млн саженцев винограда: 5 млн 840 тыс. штук – корнесобственные и 2 млн 200 тыс. штук – привитые. В 2024 году планируется произвести более 5,5 млн штук привитых саженцев сортов Каберне Совиньон, Саперави, Рислинг, Шардоне, Красностоп, Мерло и т. д. Таким образом, сегодня мы полностью обеспечиваем свои потребности собственным посадочным материалом (это 3-3,5 млн штук ежегодно), а также можем поставлять лозу

в другие регионы. К примеру, в прошлом году наши аграрии отправили в Крым более 400 тыс. штук саженцев, а в нынешнем планируют увеличить эту цифру до 840 тыс. В Краснодарский край намечено поставить 500 тыс. штук. Дагестанским посадочным материалом интересуются и в других странах. Так, этим летом питомниково-водческий комплекс посетила делегация Бухарской области Узбекистана, в итоге были достигнуты соглашения о производстве саженцев, подходящих к узбекским почвенно-климатическим условиям.

**– Как планируется развивать питомниководство? Какими ресурсами республика располагает сегодня?**

– За последние несколько лет у нас были приняты действенные меры по созданию собственного питомниково-водческого комплекса по производству привитых виноградных саженцев. Такой комплекс – ООО «Планта» – создан в селе Даркуш-Казмалар Сулейман-Стальского района. Поскольку задача импортозамещения стоит и в сфере виноградарства, это направление приобретает особую актуальность. Здесь созданы стратификационные камеры общим объемом 1,5 тыс. куб. м, помещение для производства прививок на 600 куб. м, установлено климатическое оборудование, регулирующее температуру и влажность. На ООО «Планта» в текущем году произведено более 5 млн привитых саженцев. Визитной карточкой нашего региона являются аборигенные сорта винограда, передающие особенности терруара местности, где они произрастают, обладающие неповторимым вкусом и уникальными органолептическими свойствами. Неудивительно, что вина из автохтонных сортов становятся все более популярными. В российских



и зарубежных ампелографических и энциклопедических изданиях дано полное описание таких местных сортов Дагестана, как Агадаи, Аг изюм, Алы терский, Асыл кара (Кизлярский черный), Гюляби дагестанский, Нарма, Будаи шули, Коз изюм, Гимра, Махбор цибил, Чингири кара, Цикрах, Алы терский, Гюляби розовый и др.

**– Какие районы Дагестана сегодня лидируют по площади виноградников?**

– Лидерами здесь являются Дербентский (8171 га), Карабудахкентский (2154 га) и Каякентский (4083 га) районы. Общая площадь виноградников, заложенных виноградарями в Сулейман-Стальском, Магарамкентском, Кайтагском, Табасаранском районах, составляет 6920 га. Наиболее крупные посадки весной 2024 года осуществили аграрии Дербентского (413 га), Сулейман-Стальского (234,5 га) и Каякентского (102 га) районов. По валовому сбору на первом месте идет Дербентский район (91180 т), за ним следуют Каякентский (34713 т) и Карабудахкентский (27404 т) районы. Дербентский район – безусловный лидер отрасли, так как именно здесь сосредоточена большая часть виноградарских и винодельческих предприятий.

**– Сегодня винодельческая продукция, произведенная в Дагестане, маркируется как «ЗГУ Дагестан». Возможно ли в ближайшее время появление на территории республики отдельных ЗНМП?**

– В июне 2023 года Ассоциация виноградарей и виноделов России (АВВР) утвердила Положение о виноградо-винодельческом совете (ВВС) «Дагестан». Согласно данным Федерального реестра виноградных насаждений, сегодня площадь виноградников

в республике без учета личных подсобных хозяйств составляет 21,1 тыс. га, у членов Ассоциации виноградарей и виноделов России имеется 10,6 тыс. га виноградников, остальные 10,5 тыс. га не вошли в Ассоциацию. Совет организовал работу дегустационной комиссии, проводящей дегустации игристых и тихих вин предприятий – членов АВВР и ВВС «Дагестан». Разработаны дополнительные стандарты качества игристых и тихих вин виноградо-винодельческой зоны «Дагестан», идет работа над такими стандартами и для коньяка и крепленых (ликерных) вин. После того как Правление АВВР утвердило дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан» «Игристые вина» и «Вина», планируется создать в границах Дербентского района ЗНМП «Дербент».

**– В конце июля в республике началась уборка урожая винограда. В прошлом году валовой сбор достиг очередного максимума за последнее десятилетие – 282,8 тыс. тонн. Каких результатов ожидаете в нынешнем году? Каковы ваши прогнозы по качеству собираемого винограда?**

– Да, начало уборочной кампании в республике в этом году пришлось на конец июля. Лето 2024 года стало настоящим испытанием – аномально высокие температуры и продолжительные периоды засухи создали трудности для выращивания и сбора винограда. Некоторые его сорта созрели на 2-3 недели раньше обычного, что, по прогнозам экспертов, чревато последствиями и для количества, и для качества сырья. Впрочем, эти последствия не однозначно негативны.

(Продолжение на стр. 4)

## СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

### В Казани проведут «Салон вин и напитков БРИКС+»

Казань, благодаря долговременному и надежному экономическому росту и бурному развитию туристического сектора в современных геоэкономических условиях, быстро становится одним из винных центров России. В полумиллионном городе высокими темпами растет количество не только гостиниц, но и винотек, баров, винных и других ресторанов, в Казани представлена кухня практически всех ведущих на российском рынке HoReCa стран. 22-24 октября 2024 в Казани пройдет саммит БРИКС с участием глав государств. Это уже второе мероприятие ЧФВ в столице Татарстана. Первый Салон с успехом прошел в октябре 2023 года. В качестве экспонентов и посетителей в «ЭноКазань 2023» приняли участие практически все ведущие региональные закупщики вина, пива и крепкого алкоголя – дистрибьюторы, ритейлеры и рестораторы, представители федеральных торговых сетей, а также ряд производителей премиальной пищевой продукции. Планируется как их участие, так и презентация новых байеров региона в Салоне «ЭноКазань 2024», который по традиции пройдет в отеле Корстон Роял 10 октября 2024 года. Партнеры – компании «Абрау-Дюрсо» и Pozis.

### Программа Салона вин и напитков «ЭноКазань 2024 БРИКС+»:

13:00 – 13:45

Брифинг «Новые среднесрочные стратегии по развитию рынка вина, пива и крепкого алкоголя в России»

14:00 – 20:00

Выставка-дегустация  
Тематический видеоряд от компаний  
Демонстрация видеороликов  
о развитии виноделия в Аргентине, Бразилии, Уругвае, Перу, Чили, ЮАР

14:30 – 14:45

Официальное открытие

16:00 – 19:00

Мастер классы и презентации компаний

Заявки от компаний принимаются по

эл. адресу [forum@blackseawine.ru](mailto:forum@blackseawine.ru)

Регистрация посетителей открыта

по ссылке: <https://forms.gle/t1mMtpwa4wPotyvW9>



рии и о том, как выбирать вина в федеральных сетях.

Каждые выходные программу «Винологии» открывали винные зарядки, а завершали познавательные игры, винное казино или квизы. Все эти мероприятия – это уникальный шанс для местных жителей ближе познакомиться с российским виноделием, задать вопрос профессионалам и получить глубокие знания в необычном формате.

Также для гостей «Винограда» работал павильон эногастрономического туризма, в котором винные гиды рассказывали о маршрутах по южным винодельням и знаковым фермерским хозяйствам. В программе фестиваля также были концерты, театральные постановки, кинопоказы, в том числе фильмы о виноделии от проекта «МинВин».

На площадке фестиваля прошла традиционная встреча представи-

телей индустрии питания, развлечений и винной торговли. Местный бизнес выразил заинтересованность в участии в фестивале в следующем году, а также в расширении ассортимента российских вин в своих картах и на прилавках. Напомним, после проведения «Винограда» в Великом Новгороде и Пскове отдельные виноторговые компании зафиксировали рост продаж отечественного напитка из имеющегося ассортимента. По данным ООО «Грейп», увеличение составило 20-30%. Другие компании расширили свою линейку, например, ООО «Ди Трейд» добавило в свой портфель три новых бренда и 15 SKU. Это говорит об успехе «Винограда» в качестве способа продвижения российского вина.

«Виноград» проходит уже четвертый год в различных городах России. В этом году фестиваль побывал в Ана-

пе, Великом Новгороде и Пскове. В Уфе он отметил 450-летие столицы Башкирии. Здесь же фестиваль встретил миллионного посетителя «Винограда», которому вручили винный подарок.

Инициатор проведения ярмарки и идеологический руководитель фестивалей «Виноград» – НИЦ «Курчатовский институт». Стратегический партнер – ПАО «Промсвязьбанк» (ПСБ). Соорганизаторы мероприятия – Правительство Республики Башкортостан и администрация г. Уфы. Мероприятие проходит при поддержке Ассоциации виноградарей и виноделов России, непосредственный исполнитель – Национальное агентство маркетинга российского вина (НАМ «Российского вина!»). Технический партнер ярмарки – производитель винных шкафов и холодильного оборудования POZIS.





## НОВОСТИ

ВИННЫЙ  
ГИД  
РОССИИ**«Винный гид России»  
начал исследование  
отечественных вин****9 сентября стартовал лабораторный этап проекта «Винный гид России», в рамках которого будет работать дегустационная комиссия, в которую входят только эксперты, имеющие аккредитацию ФСА.**

В этом году в экспертную комиссию также будет входить иностранный эксперт из Австрии, второй год работающий в исследовании «Винный гид России».

Эксперты проанализируют более 500 образцов вин, каждый из которых будет оценен по 12 параметрам. Данные будут обработаны программным комплексом, который дополнительно контролирует и объективность самих дегустаторов. По итогу каждый протокол испытаний вносится в базу Росаккредитации, которая подтверждает достоверность и объективность полученных данных.

Вся процедура исследования, ее соответствие нормам ГОСТа и стандартам Всемирной организации винограда и вина (OIV) жестко контролируется специалистами Роскачества.

В 2024 году впервые будут оценены отдельные категории внутри исследования – петнаты (игристые вина, произведенные методом ансестраль) и оранжи. В исследование также войдут органические вина российских производителей, имеющих сертификат.

По традиции Роскачество представит результаты исследования белых и красных вин в ноябре, а ближе к Новому году – игристых. Результаты в остальных категориях выйдут в 2025 году. «Винный гид России» – ежегодный проект, который Роскачество реализует совместно с Минпромторгом России, Минсельхозом России и Ассоциацией виноградарей и виноделов России при поддержке АО «Россельхозбанк».

*(Продолжение. Начало на стр. 1 – 3)*

Высокие температуры и минимум осадков снижают распространение грибковых заболеваний винограда, таких как оидиум и милдью, что позволит виноградарям уменьшить использование фунгицидов и получить более экологичный урожай. Кроме того, стрессовые условия, вызванные жарой и засухой, способствуют большей концентрации сахаров и ароматических веществ в ягодах, и если виноград собрать в оптимальный момент зрелости, из него могут получиться более насыщенные и экспрессивные вина. Да, валовой сбор винограда в республике в 2023 году достиг очередного максимума за последнее десятилетие – 282,8 тыс. т при средней урожайности 123 ц/га, что на 5% больше, чем в предыдущем году. Дагестан по этому показателю вышел на вторую позицию в России, собрав 32% винограда. При этом на переработку пошло 196,2 тыс. т (около 70% урожая), остальные 86,6 тыс. т реализованы в свежем виде. В нынешнем году в республике есть все возможности для увеличения этого показателя.

**– Дагестан традиционно славится своими коньячными производствами. В первой половине этого года республика увеличила производство коньяка на 31,6% – до 651,8 тыс. дал. Как вы считаете, этот рост продолжится?**

– Кизлярский коньячный завод производит качественные коньяки с 1885 года. И благодаря спросу количество выпускаемой алкогольной продукции будет только расти. Сегодня свыше 90% марочных коньяков от всего объема коньяка, произведенного из натурального сырья в России, приходится на Дагестан. У нас коньяк делают исключительно из винограда, выращенного в республике, что обеспечивает отличное качество товара. В последние годы в Дагестане заметно выросли объемы переработки винограда, и это также способствует



увеличению производства коньяка. Предприятия, которые занимаются его изготовлением, имеют награды за высокий уровень своей продукции. Заметные успехи в этом сегменте в 2023 году достигнуты в основном благодаря работе АО «Кизлярский коньячный завод» (1032 тыс. дал), АО «Дербентский вино-коньячный комбинат» (323 тыс. дал), АО «Вино-коньячный завод Избербашский» (137 тыс. дал).

**– Россия пока не может перейти на самообеспечение своих производителей отечественными коньячными спиртами. Не планируется ли реализовать излишки коньячных спиртов на внутреннем рынке?**

– Наши виноделы полностью обе-

спечены собственными коньячными спиртами. Более того, Дербентский вино-коньячный комбинат является одним из крупнейших производителей коньячного дистиллята в стране, управляя его в разные регионы России. В 2022 году предприятие реализовало 246,03 тыс. дал дистиллята, в 2023-м – 358,16 тыс. дал, за 7 месяцев 2024 года – 1 млн 698 тыс. дал.

**– Одновременно с увеличением объемов производства коньяка в Дагестане растет и выпуск тихих и игристых вин. Каких результатов удалось добиться в этом направлении? И каких итогов ожидаете к концу года?**

– В 2023 году предприятия респу-

блики произвели более 4,5 млн дал продукции – на 15% больше, чем в предыдущем. Бутилированного коньяка выпущено 1 млн 538,24 тыс. дал (на 33,5% больше, чем в 2022-м), виноградного вина – 1 млн 542,38 тыс. дал (на 96,7% больше), игристого вина – 1 млн 428,38 тыс. дал (на 26,9% меньше, чем в 2022-м).

Только за шесть месяцев этого года в республике произвели 1 млн 990 тыс. дал алкогольной продукции, при этом динамика роста по сравнению с прошлым годом составляет 45%. Бутилированного коньяка выпущено 651,83 тыс. дал (рост к аналогичному периоду 2023 года 31,6%), шампанского – 597,67 тыс. дал (рост 81,7%),

**Тонированное  
стекло****Виброгасящий  
компрессор****Влажность  
более 50%****LED-подсветка**

www.pozis.ru

**POZIS**Профессиональное  
хранение вина**ВИННЫЙ ШКАФ****С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ  
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО  
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК**Категорийный менеджер  
+7 (927) 498-88-19, +7 (84371) 2-24-31  
wine@pozis.ru



виноградного вина – 737,19 тыс. дал (рост 36,2 %). Высокие результаты в производстве вина в 2023 году продемонстрировали ООО «Алвиса» (933 тыс. дал), ООО «Дербентская винодельческая компания» (345 тыс. дал) и ООО «Дербентский завод игристых вин» (970,83 тыс. дал игристого вина).

– Дагестан традиционно ассоциируется с крупными коньячными и винодельческими предприятиями. А развиваются ли у вас небольшие винодельческие хозяйства и КФХ, как, к примеру, на Кубани или в Крыму?

– К сожалению, производство винодельческой продукции небольшими хозяйствами в республике не развито – производство тихого и игристого вина сосредоточено на крупных предприятиях. В Дагестане имеется лишь одна лицензия на производство сельскохозяйственной винодельческой продукции (вина) – ИП Якубова Г.Г. (гаражное виноделие), которая в 2024 году не произвела ни одного литра.

– Виноделы Дагестана активно наращивают объемы производства вин и коньяков, однако недостаточно произвести – нужно еще и продать. Как сегодня обстоят дела со сбытом дагестанской винодельческой продукции?

– Несмотря на положительную ди-



намику в производстве, со сбытом продукции у предприятий республики есть проблемы. В 2023 году в другие регионы страны было реализовано 1316 тыс. дал коньяка (в 2022-м – 1484

дал), вина – 688,68 дал (в 2022-м – 1312 дал), игристого вина – 1330 дал (в 2022-м – 1891 дал). Одной из причин спада можно назвать трехкратное увеличение в мае этого года акциза на

вина: оптовые организации заранее закупили большие объемы вина, и сегодня они обеспечены товаром.

– Какие меры планирует предпринять Комитет по виноградарству и алкогольному регулированию Республики Дагестан, чтобы помочь местным производителям в продвижении их продукции на внутреннем и внешнем рынках?

– Руководство Комитета постоянно следит за ситуацией, связанной с производством винограда и винодельческой продукции, увеличением площадей закладки винограда. Мы стремимся четко и эффективно следовать государственной политике развития отрасли, предоставляя предприятиям все положенные меры господдержки.

– Как, на ваш взгляд, будет развиваться винодельческая отрасль Дагестана в ближайшие 5-7 лет?

– Учитывая сегодняшние темпы закладки молодых виноградников, уверен, что в нашей республике продолжится рост как валового сбора, так и переработки винограда, тем самым задачи, указанные в Послании Президента Российской Федерации В.В. Путина Федеральному Собранию Российской Федерации от 29 февраля 2024 года о том, что к 2030 году объем производства российского АПК должен еще вырасти не менее чем на четверть по сравнению с 2021 годом, а экспорт – увеличиться в полтора раза, безусловно, будут выполнены.

## НОВОСТИ

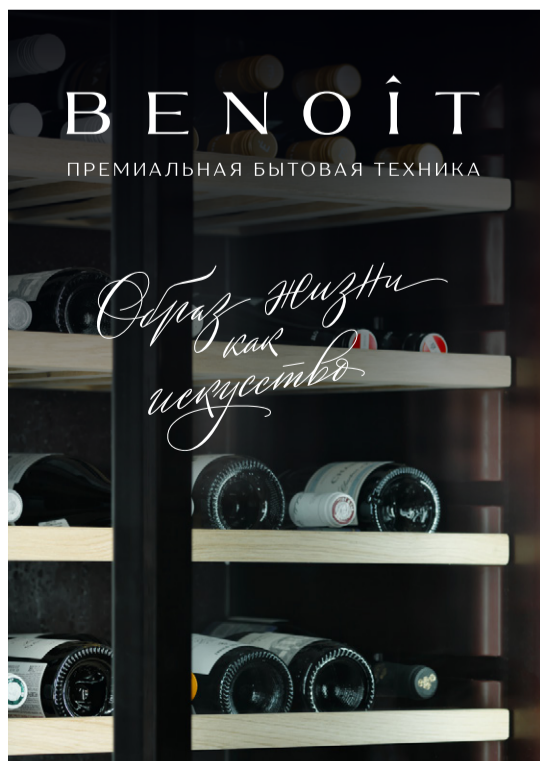


### В Москве впервые провели «Винный квартирник на крыше»

24 и 25 августа в Москве, на площадке «Три вокзала. Депо», состоялся Международный гастрономический фестиваль «ВКУС МОСКВЫ», одним из главных событий которого стал «Винный квартирник на крыше».

Главной темой фестиваля стало вино и винная культура в России. Поэтому напитку богов посвятили целую площадку – «Винный квартирник на крыше». Он стал настоящим центром притяжения экспертов и всех любителей вина. Там проходило знакомство с лучшими сортами вин, с сырами и редкими деликатесами, участие в мастер-классах и слепых дегустациях. А по вечерам диджей-сеты вдохновляли гостей танцевать на фоне панорамных видов летней Москвы.

Кроме того, гости успели познакомиться с шеф-поварами и отведать специально подготовленные для мероприятия блюда. Попробовали мясо на огне, морепродукты на гриле, греческие специалитеты, роллы и сашими, хинкали и чебуреки – все это было представлено в изобилии. Посетители фестиваля также рисовали вином и кофе, готовили вкуснейшую пасту с блестящими шефами Academia del Gusto, находили интересные аксессуары на маркете. Для ценителей кино режиссер Ольга Панкратова представила документальный фильм «Да, шеф!» о сложном пути шеф-повара к европейскому финалу самого престижного мирового кулинарного конкурса. Также для всех желающих работал кинопарк под открытым небом с доставкой блюд прямо до водительской сиденья. Для многих гостей «ВКУС МОСКВЫ» стал по-настоящему семейным праздником – за детьми присматривали аниматоры и проводили для них игры и творческие занятия.



## Сигарно-винный шкаф

Габаритные размеры, мм

Высота	1683
Глубина	610
Ширина	600
Вместимость сигар, шт.	500
Вместимость шкафа, бутылки (0,75л)	43

### Тонированное стекло

Для предотвращения попадания ультрафиолета используются стеклопакеты с тонированным стеклом.

### LED-подсветка

Современное светодиодное освещение не является источником тепла и сохраняет электроэнергию.

### Инверторный компрессор

Обеспечивает поддержку стабильной температуры, низкий уровень шума и вибраций при минимальных затратах электроэнергии.



Ваш персональный менеджер  
8-800-555-80-37  
8-927-498-88-19  
sales@benoit.shop



## СОБЫТИЯ



### Vinitaly Roadshow впервые состоится в Казахстане

18 ноября в Алматы, в отеле Rixos Almaty Hotel 5\*, состоится выставка итальянских вин Vinitaly Roadshow Almaty 2024. Мероприятие Veronafiere в Центральной Азии организовано при содействии официальных представителей Италии в Казахстане и при информационной поддержке Italian Wine Podcast.

Выставка направлена на укрепление партнерских отношений между итальянскими производителями и представителями виноторговой отрасли Центральной Азии, желающими расширить итальянский винный портфель. Vinitaly Roadshow Almaty 2024 станет местом встречи итальянских производителей и крупнейших импортеров региона с профессионалами винного сектора Центральной Азии и ближних стран: дистрибьюторами, рестораторами, сомелье, владельцами и управляющими энотек и баров, журналистами, преподавателями винных школ и другими специалистами. Участники смогут расширить сеть деловых и профессиональных контактов, а также узнать об особенностях и тенденциях рынка итальянских вин. В программе мероприятия круговая дегустация (Walk Around Tasting), мастер-классы и церемония награждения выпускников первого потока сертификации «Послов итальянских вин в Казахстане» – Italian Wine Ambassadors от Vinitaly International Academy – VIA Almaty 2024. С 1967 года Vinitaly является ведущей выставкой вин и крепких спиртных напитков в мире, ориентированной на операторов винодельческого бизнеса на международных рынках. Vinitaly – это грандиозное событие, которое ежегодно проходит на севере Италии, в Венето.

# ШАМИЛЬ АЛИЕВ: «ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ «ДЕРБЕНТ ВИНО» СОСТАВИТ 1500 ГА»

«Дербент Вино» на сегодняшний день является одной из самых современных виноделен России. Однако руководство компании не останавливается на достигнутом и продолжает совершенствовать технологии. О том, что удалось сделать за последние 2 года и какие новации еще предстоят, газете Wine Weekly рассказал главный винодел Шамиль Алиев.

– Комитет по виноградарству и виноделию Дагестана прогнозирует в этом году хороший урожай винограда в республике. Можете поделиться вашим прогнозом – каким будет урожай на виноградниках «Дербент Вино»?

– Уборка в этом году началась на несколько дней раньше обычного из-за жары. Погода в этом году сложная – несколько недель в августе температура днем была не ниже +35 градусов, а ночью не ниже +27 градусов. Однако на всей площади наших виноградников установлена система капельного орошения, применяются современные технологии. Это позволило нам начать сбор не намного раньше обычного. Поэтому оснований для снижения урожайности в этом году у нас нет, качество ягоды хорошее.

– Для каких сортов винограда этот год был наиболее благоприятным, а для каких – не очень? И каких вин можно ожидать из урожая 2024 года?

– Белые сорта в этом году особенно хорошо себя чувствуют. Сбор и анализ ягоды показывают, что тихие и игристые из них получатся хорошими.

– Каждый год винодельня «Дербент Вино» планомерно увеличивает площади своих виноградников. Расскажите, пожалуйста, какова на сегодняшний день площадь плодоносящих виноградников? И сколько еще виноградников ждут своего часа?

– Ежегодно мы сажаем по 300 га виноградников. В этом году объем посадок аналогичный, а по итогам года площадь виноградников «Дербент Вино» составит 1500 га. При этом плодоносящих виноградников у нас сегодня около 1100 га.

– Какие сорта винограда сегодня преобладают на ваших виноградниках? И почему выбор был сделан в их пользу? Появятся ли в ближайшее время какие-то новые сорта и чем обусловлен их выбор?

– Больше всего у нас белых сортов: Рислинг, Ркацители, Шардоне. Мы понимаем, что в нашем терруаре получаются отличные яркие, свежие вина из белых сортов, и это мнение подтверждается выбором потребителей. При этом мы работаем и с международными сортами, и с сортами советской селекции. Также хотели бы больше внимания уделять автохтонным сортам винограда.

– Многие российские винодельни сегодня сталкиваются с дефицитом саженцев. Существует ли эта проблема у вас, и если да – как вы ее решаете?

– Такой проблемы у нас нет. В Дагестане есть прививочный комплекс на 5,5 млн прививок, который находится в селе Даркуш, Сулейман-Стальского района, с которым мы работаем. После завершения процесса прививки происходит пересадка на поля 000 «Полоса». Ежегодный объем производства – около 3 млн саженцев из 5,8 млн прививок. По технологии выход 50% – это хороший показатель. Сортовой состав достаточно разнообразный: Красностоп Золотовский, Цитронный Магарача, Вранец и Морава, Пино Серый, Пино Менье, Рислинг, Мерло, Первенец Магарача.

– Два года назад в интервью вы говорили, что основная специализация «Дербент Вино» – это игристые вина. Какова на сегодняшний день пропорция между объемом выпуска игристых и тихих вин и какую динамику вы предполагаете в дальнейшем?



## ПРОИЗВОДСТВО ВИНОГРАДА НА СЕВЕРНОМ КАВКАЗЕ ВЫРОСЛО В 1,5 РАЗА

На сегодняшний день винодельческие регионы Северо-Кавказского федерального округа (СКФО) занимают третье место по производству вина в стране, уступая Краснодарскому краю и Крыму. Потенциал развития виноделия в округе обсудил на полях Кавказского инвестиционного форума в Грозном заместитель председателя правления Россельхозбанка Денис Константинов.

На сегодняшний день в России выделено 9 винодельческих регионов, 4 из которых расположены на территории Северо-Кавказского федерального округа. К ним относятся Ставропольский край, Республика Дагестан, Кабардино-Балкария и Северная Осетия – Алания. По оценке экспертов Россельхозбанка,

округ является одним из наиболее перспективных в направлении развития винодельческой отрасли. Суммарно в СКФО расположены 35 винодельческих районов. Каждый такой район обладает собственными геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, кроме того, между ними наблюдаются различия по сортам выращиваемого винограда и технологическим приемам.

«Мы наблюдаем активный рост и развитие отрасли виноделия в России. Объем производства виноматериалов с 2018 года вырос на 45% и по итогам 2023 года составляет 73,9 млн дал. Ассортимент российских вин за последние 5 лет также увеличился с 900 до 7000 наименований. Кроме того, на СКФО приходится 25% предприятий от общего количества производителей вина в стране, где основной

игрок – это Республика Дагестан», – отмечает Денис Константинов.

Текущий план проектов по расширению площадей выращивания виноградников в целом по стране насчитывает почти 9,9 тыс. га, при этом 6,4 тыс. га уже заложено и ожидают выхода на проектную мощность. Таким образом, уже ведется работа в объеме 10-15% от требуемой площади виноградников для замещения импортных поставок виноматериалов. При этом основное финансирование – это льготные кредиты в рамках программы субсидирования процентных ставок Минсельхоза России.

«Основной объем реализуемых проектов в области развития виноградников в СКФО приходится на Северную Осетию – 2,5 тыс. га, также в 2024 году предполагается увеличение площадей под виноградники в Дагестане на площади 980 гектаров, в Ставро-

польском крае – 200 гектаров», – добавил спикер.

В Северо-Кавказском федеральном округе в сегменте виноградарства зафиксирован рост на 52,9% – до 382,4 тыс. тонн. Среди основных факторов развития эксперты выделяют активные региональные меры поддержки в дополнение к федеральным и активный потребительский спрос в условиях курса на импортозамещение в виноделии. Общий объем инвестиционных расходов на развитие виноделия в стране составляет 15 млрд рублей, что позволяет создать 1,5 тыс. рабочих мест и повысить объем производства винограда на 25-30 тыс. тонн (при урожайности 2,5-3 т/га).

По данным за 2023 год, Чеченская Республика и Республика Дагестан выдали более 26% федеральных средств для государственной поддержки раз-

вития виноградарства, что составило около 3,5 млрд руб. Региональные меры поддержки Ставропольского края в 2024 году на виноградарство предусмотрены в сумме 166 млн руб., в Республике Дагестан – более 700 млн руб.

«Россельхозбанк выступает локомотивом развития виноделия, поддерживая все значимые проекты для отрасли. За последние 5 лет банк направил на поддержку и развитие отрасли более 16 млрд рублей, в том числе винодельческим компаниям Республики Дагестан и Ставропольского края. При этом потенциал будущих инвестиций оценивается более чем в 300 млрд руб. В ближайшие годы при поддержке РСХБ в Ставропольском крае будет заложен новый высокотехнологичный виноградник площадью 100 га», – резюмирует Денис Константинов.





– Да, действительно, основная фишка – это наши игристые. Однако мы активно пополняем портфель тихими винами и нам есть что показать как в базовых позициях, так и в выдержанных. Сейчас соотношение тихих и игристых составляет примерно 40 на 60.

– Чуть более года назад винодельня «Дербент Вино» запустила линейку вин Desono. Как эти вина встретил рынок? Какова сегодня динамика их продаж и будет ли эта коллекция пополняться какими-то новинками?

– Как любому новому продукту, нужно время, чтобы публика поняла и приняла его. Бренд DESONO уже нашел свое место на полке и нашел своего потребителя. Это вина яркие, ягдные, свежие, в легкой стилистике. Даже красные позиции не будут слишком насыщенными и полнотелыми. Вина DESONO соответствуют сегодняшней тенденции, когда растет интерес к потреблению легких вин.

– Также известно, что вы работаете над созданием игристых вин, изготавливаемых по классической технологии. На каком этапе сегодня находится эта работа и когда поклонники вина смогут попробовать «классику» от «Дербент Вино»?

– Действительно, в рамках эксперимента я решил поработать классическим методом и заложил на выдержку партию вина из сорта Ркацители. Пока эти вина в небольшом количестве можно будет попробовать на мероприятиях и фестивалях. Но хотелось бы, и я надеюсь, что в скором времени мы сможем анонсировать игристое классическим методом от «Дербент Вино» более масштабно!

– Каких еще новинок можно ожидать от «Дербент Вино» в ближайшее время?

– Не буду раскрывать всех секретов,

но приоткрою завесу тайны. наших потребителей ждут пополнения в уже любимых линейках вин. Скоро мы будем рассказывать о них на наших диджитал-площадках.

– «Дербент Вино» на сегодняшний день является одной из самых современных виноделен России. Однако руководство компании не останавливается на достигнутом и продолжает совершенствовать технологии. Что удалось сделать за последние 2 года и какие новации еще предстоят?

– Действительно, мы не стоим на месте. Активно увеличиваем площадь виноградников, емкостной парк, работаем над расширением ассортиментных линеек, а также почти в два

раза увеличили объем выпускаемой продукции. Коллеги активно работают над развитием винного туризма и арт-направления.

– Какова на сегодняшний день производственная мощность «Дербент Вино»? Винодельня сегодня работает с полной загрузкой или остается какой-то потенциал для увеличения объемов выпуска?

– В этом сезоне мы уже установили новые 400-тонные емкости для хранения и ферментации вина. Кроме того, до сезона переработки винограда мы завершили установку еще двух десятков новых резервуаров. Также в этом году нас ждет установка 12 новых акратофоров, чтобы мы могли выпустить еще больше игристого вина и, возможно, порадовать вас новинками.

– Винодельческая отрасль в нашей стране пока по-прежнему сталкивается с проблемой дефицита квалифицированного персонала. Как эти вопросы вы решаете на винодельне «Дербент Вино»?

– Штат нашей компании укомплектован. Сменяемости кадров также не наблюдается: главный винодел, агроном, консультанты, как и большая часть команды, работают с момента запуска завода. Аналогичная ситуация и с менеджментом компании.

– Винодельня «Дербент Вино» сегодня является одним из флагманов развития винного туризма в Дагестане.

Насколько вырос туристический поток на винодельню за последние годы? Какие программы посещения предусмотрены для энтузиастов и какой инфраструктурой располагает винодельня для их приема?

– Туристы в большинстве своем – это потребители нашей продукции, наша целевая аудитория. Нам важно показать людям качественный продукт и познакомить со всеми этапами производства вина и с командой, которая его производит, погрузить в прекрасный мир виноделия. Поскольку турпоток в регион и на винодельню постоянно растет, мы понимаем, что расти нужно и нам. В ближайшие пять лет компания планирует вкладывать средства в развитие инфраструктуры для туристов. Это и модернизация зала презентаций на заводе, и создание большой смотровой площадки на виноградниках с местом для дегустаций, и объекты для размещения, где туристы смогут остаться переночевать.

– Как, на ваш взгляд, будет выглядеть винодельня «Дербент Вино» через 3-4 года?

– Я вижу, как винодельня стремительно развивается. И я уверен, что с такой слаженной командой, с таким сильным руководством компания «Дербент Вино» ждет большие победы, успехи, новые яркие вина, рост популярности среди потребителей и только развитие!



## НОВОСТИ

### Российский винодельческий форум возглавил Дмитрий Патрушев

Согласно распоряжению Правительства Российской Федерации, новым председателем Оргкомитета Российского винодельческого форума стал Дмитрий Патрушев.

«Благодаря целенаправленным усилиям правительства, винодельческая отрасль России достигла нового уровня развития. За последние пять лет объем производства вина увеличился на 30%, а экспорт вина вырос на 40%, достигнув 300 миллионов долларов в 2023 году. Количество виноделен с международной сертификацией выросло на 50%, что подтверждает высокий уровень качества и конкурентоспособности нашей продукции на мировом рынке», – отметил советник Президента Российской Федерации Антон Кобяков.

Также в Организационный комитет вошли заместитель начальника Экспертного управления Президента Российской Федерации Александр Вилинов, исполняющий обязанности генерального директора общества с ограниченной ответственностью «Инвест Плюс» Виктор Волков, директор по операционным вопросам Союза производителей коньяка, спирта и алкогольной продукции Ирина Ефимова, руководитель аппарата заместителя руководителя Администрации Президента Российской Федерации М.С. Орешкина Анна Манахова, первый заместитель министра промышленности и торговли Российской Федерации Василий Осмаков, координатор подкомиссии Общероссийской общественной организации «Российский союз промышленников и предпринимателей» по вопросам регулирования алкогольного рынка Елена Сулова-Новожилова, заместитель директора департамента секторов экономики Минэкономразвития России Азамат Хочуев. Деловая программа мероприятия вновь объединит представителей отраслевых ведомств, виноделов, виноградарей, дистрибьюторов, закупщиков торговых сетей и ресторанов, журналистов и блогеров. Подробнее на официальном сайте форума:

[www.wineforum.info](http://www.wineforum.info)

## В МОСКВЕ ВРУЧАТ ПРЕМИИ ИМЕНИ ЛЬВА ГОЛИЦЫНА



В рамках 3-го Российского винодельческого форума, который будет проходить в начале ноября в Москве, впервые состоится вручение Ежегодной премии имени Льва Голицына, которая присуждается за выдающиеся заслуги перед винодельческой отраслью.

Новая награда учреждена Ассоциацией «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» совместно с Фондом «Росконгресс» при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ.

Все современные достижения российского виноделия базируются на прочной исторической базе, заложенной еще в XIX веке основателями отечественной винной индустрии, одним из которых стал князь Лев Сергеевич Голицын. Уже тогда для развития отрасли использовались самые прогрессивные мотивационные инструменты, такие как учрежденная в 1899 году Голицыным «Премия по виноградарству и виноделию имени императора Александра III». Основанная в 2024 году премия «За вклад в российское виноделие» продолжает славные традиции: ее концепция основана на предшествующем опыте

по многим параметрам, в том числе в формулировках номинаций, в критериях отбора победителей, в организации церемонии награждения.

Премия присуждается Экспертным советом, предварительный отбор проектов осуществляется Заявочной комиссией Премии, состав которой определяется Экспертным советом. Председателем Экспертного совета выступает председатель правления Ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (ФСРО АВВР) Дмитрий Киселев, считающий возрождение Премии важнейшим стимулирующим инструментом.

В современной Премии присутствуют следующие номинации:

– I премия – за лучшее сочинение по виноградарству и виноделию. На соискание принимаются оригинальные

монографии, диссертации, научные статьи по виноградарству и виноделию, созданные на русском языке в течение последних трех лет.

– II премия – за лучшие виноградники. Площадь премируемого виноградника на соискание Премии должна быть не менее 10 га.

– III премия – за лучший столовый виноград. Присуждается виноградарям из всех регионов России. Экспертиза производится в августе-сентябре конкурсного года.

– IV премия – за лучшее красное вино.

– V премия – за лучшее белое вино.

– VI премия – за лучшее российское шампанское.

– VII премия – за лучшее крепленое вино.

– VIII премия – лучшему выпускнику по специальностям «Виноградарство»

и «Виноделие». Премия присуждается выпускнику российского высшего учебного заведения конкурсного года, получившему наивысший балл по предметам в период обучения по специальностям в области виноградарства и виноделия. Премия дает возможность стажировки в российских винодельческих хозяйствах.

Награждение лауреатов будет проходить ежегодно в рамках проведения Российского винодельческого форума.

Определение лауреатов Премии по винам осуществляется при проведении Кубка АВВР в соответствии с утвержденным регламентом. Лауреатами Премии могут стать лишь вина, маркированные знаком «Вино России». Размер денежного вознаграждения для всех номинаций составляет 1 000 000 рублей.

Подробнее: <https://wineforum.info>



## СОБЫТИЯ



### Конкурс «Южный кубок сомелье» впервые пройдет в Краснодаре

5-6 октября 2024 года в Краснодаре, в отеле Crowne Plaza Krasnodar Centre (ул. Красная, д. 109), будет проходить 4-й конкурс «Южный кубок сомелье», организованный Российской ассоциацией сомелье (РАС).

Соревнования лучших сомелье юга России впервые пройдут в столице крупнейшего винодельческого региона страны. В прошлом году «Южный кубок сомелье» проходил в Ростове-на-Дону, а в 2021 и 2022 годах этот конкурс проводился в Сочи.

На протяжении двух дней участники и гости смогут посетить соревнования и принять участие в насыщенной культурной программе. В рамках «Южного кубка сомелье» планируются презентации от винодельческих хозяйств России и зарубежья, которые поделятся своими секретами и новинками. Уникальная возможность попробовать редкие и эксклюзивные вина сделает это событие незабываемым.

Финальный этап конкурса наглядно продемонстрирует высокий уровень мастерства российских сомелье. Участники будут оцениваться не только по техническим навыкам дегустации, но и по способности делиться своими знаниями и опытом.

(Продолжение на стр. 9)

# ЕЛЕНА ДУБИНИНА: «ОБЪЕМ ПРОДАЖ НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ ПОСТОЯННО РАСТЕТ»

Немногие знают, что вино-коньячный завод «Избербашский», чьи коньяки заслуженно завоевали признание потребителей не только в России, но и за ее пределами, начал заниматься их выпуском в 90-х годах прошлого века. При этом данное предприятие сегодня является одним из самых современных и технологичных не только в Дагестане, но и в России. О том, как сегодня работает и развивается завод в Избербаше, газете Wine Weekly рассказала главный винодел-технолог ЗАО ВКЗ «Избербашский», кандидат технических наук Елена Дубинина.

– Елена Васильевна, расскажите, пожалуйста, почему в 90-е ваше предприятие, которое до этого занималось производством вина, перешло на выпуск коньяка? Долго ли происходил процесс модернизации и когда в Избербаше выпустили первый коньяк?

– Действительно до 1995 года предприятие занималось только производством вина, а также вырабатывало виноматериалы для производства коньяка, которые поставляли на Кизлярский коньячный завод. В результате увеличения объемов переработки винограда руководством предприятия было принято решение производить коньяк непосредственно на заводе. Для этого в Грузии были приобретены 10 аппаратов периодического действия прямой сгонки КУ-500, и уже в 1996 году произвели первую закладку молодого коньячного дистиллята на выдержку в дубовых бочках. Первые партии 3-летнего коньяка выпустили в 2000 году.

– Что это была за продукция и доступен ли сегодня этот коньяк для потребителя?

– Коньячные дистилляты, заложенные на выдержку в бочках в 1996 году,



## АССОЦИАЦИЯ «АНТИКОНТРАФАКТ» ПРОВЕРИЛА АРМЯНСКИЕ КОНЬЯКИ

Международная ассоциация «Антиконтрафакт» совместно с Союзом производителей коньяка, спирта и алкогольной продукции (Союзконьяк САП) провела масштабное исследование коньяков из республики Армения.

Для исследования была проведена контрольная закупка. Были приобретены 200 образцов коньяка более 20 торговых марок от десяти крупнейших армянских производителей. Образцы приобретались в магазинах большинства российских федеральных торговых сетей.

Образцы были переданы на анализ в независимую лабораторию Всероссийского НИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой

промышленности (филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук). Ученые и эксперты подробно изучили образцы с использованием самого современного оборудования. И в 177 из них, то есть 89% – 9 из 10 образцов, выявили нарушения. А почти в половине не обнаружены спиртов виноградного происхождения – коньячных дистиллятов. То есть того, что, собственно, и делает напиток коньяком. И только 23 образца оказались полностью соответствующими ГОСТам и законодательству Российской Федерации.

Исследования показали, что большинство закупленных образцов не соответствует требованиям ГОСТ Р 59570-2023 «Продукция алкогольная. Коньяки и коньячные дистилляты.

Оценка качества и идентификация», ГОСТ 31732-2014 Межгосударственный стандарт «Коньяк. Общие технические условия», ГОСТ Р 58206-2018 «Бренди. Общие технические условия». В 89 образцах выявили грубые нарушения – подмену коньячного дистиллята неустойчивым спиртом, в котором следов винограда обнаружено не было. То есть коньяками такая продукция называться вовсе не могла. В числе других нарушений – несоответствие по органолептическим показателям, несоответствие по содержанию летучих компонентов, несоответствующее количественное содержание фенольных и фурановых соединений.

«Результаты исследований оказались шокирующими. Мы были готовы выявить какое-то количество нарушений,







составляют золотой запас нашего предприятия и используются для производства коньяка очень старого «ОС» «МЕКЕГИ».

– **Что представляет собой сегодня коньячное производство ЗАО ВКЗ «Избербашский»? Каков объем выпуска? Насколько загружено производство и есть ли потенциал для увеличения объемов?**

– В настоящее время, помимо установок КУ-500, на предприятии имеется высокопроизводительная перегонная колонна КПС-1100, на которой процесс дистилляции осуществляется в непрерывном режиме, при этом все показатели работы колонны и получаемого дистиллята контролируются в автоматическом режиме с использованием специального программного обеспечения. Дистилляты, получаемые на этом оборудовании, используются для выработки 3-, 4- и 5-летних коньяков и закладываются на выдержку в специальные эмалированные емкости с загруженной в них дубовой клепкой. А дистилляты, полученные на установках КУ-500, закладываются на длительную выдержку в дубовые бочки и используются для выработки коньяков выдержанных «КВ» и коньяков старых «КС».

В настоящее время мощность предприятия по производству коньяков составляет более 227 тысяч дал в год, или, если перевести в бутылки, это 4,56 млн бутылок. В 2023 году мы произвели и продали 4,095 млн бутылок коньяка, а в этом году за 8 месяцев – 3,362 млн бутылок. Таким образом, объем продаж нашей продукции постоянно растет.

На предприятии есть возможности расширить производство коньяков, для этого была установлена новая линия

розлива, позволяющая производить упаковку нашей продукции в сувенирные бутылки. Кроме того, в планах увеличение объемов выдержки коньячных дистиллятов.

– **Известно, что ВКЗ «Избербашский» располагает сегодня одним из самых больших в России парком бочек. Расскажите, пожалуйста, какова на сегодняшний день численность бочек, их общая вместимость и сколько литров коньяка в них выдерживается?**

– Выдержка коньячных дистиллятов в дубовых бочках – очень важный и ответственный этап в производстве коньяка. Поэтому мы уделяем этому процессу особое внимание. На сегодняшний день у нас имеется 1824 бочки объемом от 200 до 500 литров, в которых выдерживается более 265 тыс. литров коньячных дистиллятов.

– **Каким странам – производителям бочек вы отдаете предпочтение и почему?**

– На нашем предприятии мы используем только бочки российских производителей из скального дуба, растущего на Северном Кавказе. Наши предпочтения в выборе дуба связаны с тем, что, как установили российские ученые, скальный дуб, в отличие от черешчатого (используемого для изготовления бочек во Франции), содержит больше ароматических веществ и отличается невысоким содержанием фенольных соединений.

– **Можете ли рассказать нашим читателям, как тот или иной дуб, используемый для изготовления бочек, влияет на ароматику и вкусовые характеристики, на выдержку и созревание коньяка?**

– Именно эти особенности скального

дуба позволяют нам вырабатывать коньяки с хорошо развитым сложным ароматом с тонами чернослива, засахаренных южных фруктов и ванили, а в букете коньяков «КС» и «ОС» также присутствуют теплые нотки яблочного штруделя с корицей и оттенки пряностей.

– **Планируете ли в ближайшее время расширить парк бочек? Если да – то какой древесине отдадите предпочтение и почему?**

– Конечно, мы планируем расширить участок бочковой выдержки, а бочки, естественно, будем по-прежнему закупать из скального кавказского дуба.

– **Можете назвать возраст самых старых коньячных спиртов, которые хранятся на вашем заводе? Когда они смогут дойти до потребителя?**

– Самым старым коньячным дистиллятам на нашем предприятии исполнилось 27 лет, и мы их используем в купажах коньяков «КС» и «ОС». И когда потребитель покупает коньяк «ОС» «Мекеги», он может быть уверен, что там присутствуют дистилляты, заложенные на выдержку в 1996, 1997 и 1998 годах.

– **Россия пока не может перейти на самообеспечение своих производителей отечественными коньячными спиртами. Для ВКЗ «Избербашский», надеюсь, подобной проблемы не существует? Не планируете ли реализовывать излишки коньячных спиртов на внутреннем рынке?**

– ЗАО ВКЗ «Избербашский» является предприятием полного цикла. Это значит, что производство коньяка у нас включает переработку винограда, получение вина (виноматериала), его дистилляцию, а далее – выдержку коньячного дистиллята в контакте с древесиной дуба, купажирование коньяка, его технологические обработки и розлив в бутылки. Мы закупает

у сельхозпроизводителей и перерабатываем виноград, выращенный в Дагестане, а для того, чтобы не испытывать дефицита сырья, обустроиваем свои собственные виноградники. Я не думаю, что мы в ближайшем будущем будем реализовывать наши коньячные дистилляты, так как объем продаж готовой продукции у нас постоянно растет.

– **Сегодня немногие производители коньяка в России могут похвастаться собственными виноградниками. Расскажите, пожалуйста, какова на сегодняшний день их площадь и какие сорта винограда на них высажены?**

– Почти все производители коньяка в Дагестане имеют свои виноградники, так как это позволяет выращивать те сорта винограда, которые нужны технологам, чтобы произвести свой уникальный коньячный дистиллят. В настоящее время для коньячного производства мы используем знаменитый Ркацители, а также хорошо себя зарекомендовавший в Северо-Кавказском регионе сорт Левокумский Устойчивый. В перспективе планируем приобрести саженцы сорта Уни Блан, который известен своей высокой урожайностью и способностью адаптироваться к самым разнообразным терруарам.

– **Существует ли программа по дальнейшему развитию собственных виноградников? Если да, расскажите, что планируется предпринять в этом направлении?**

– Закладка виноградников началась в 2016 году с 200 гектаров, и площади их постоянно расширяются. В настоящее время основные сорта на собственных виноградниках: Алиготе, Совиньон, Рислинг, Ркацители, Каберне Совиньон, Молдова.

(Продолжение на стр. 10)



но то, что почти половина коньяков в магазинах полностью поддельные, – это зашкаливающий показатель. Такой доли подделок мы не видели ни на одном рынке за всю многолетнюю историю существования ассоциации «Антиконтрафакт». Интересно, что даже если выбрать одну марку и покупать только ее – это вовсе не гарантия того, что тебя не обманут. Образцы одной и той же марки с од-

ной датой розлива могут соответствовать нормам, они же с другой датой розлива вместо виноградного спирта содержат спирты не виноградного происхождения», – рассказала генеральный директор международной ассоциации «Антиконтрафакт» Кристина Скрипник. Ассоциация «Антиконтрафакт» уже направила обращения в Генпрокуратуру, Таможню и Росалкогольтабак-

контроль с просьбой принять меры по дополнительному контролю за ввозимой алкогольной продукцией из Республики Армения, учитывая, что ввозимый груз проходит транзитом через Республику Грузия, и принять меры по ограничению оборота не соответствующей стандартам качества продукции в оптово-розничных сетях.

«Фальсифицированная алкогольная продукция, поступающая из Республики Армения, создает условия для недобросовестной конкуренции и демпинга цен. А следовательно – создает угрозу вытеснения с рынка добросовестных участников оборота. Дешевая фальсифицированная продукция уже ставит в затруднительное положение отечественных производителей, а в случае продолжения экспансии фальсификата на российский рынок в ближайшее время речь будет идти уже о выживании российских производителей как таковых. Причем ситуация грозит потерями поступлений средств в бюджет России и Армении, при этом российский потребитель уже сегодня

сталкивается с некачественной продукцией. Если не принять срочные и эффективные меры, то ситуация может выйти из-под контроля и, соответственно, будет труднее поддерживать определенный уровень качества напитков и из других стран, при этомкратно возрастут потенциальные риски жизни и здоровью потребителей», – говорится в письмах (есть в распоряжении редакции).

Важно отметить, что борьба с нелегальным рынком алкоголя ведется государством – Генпрокуратурой, Таможенной службой и Росалкогольтабакконтролем – на системном уровне. И ассоциация «Антиконтрафакт» является многолетним партнером государства в данной работе. Так, благодаря исследованиям «Антиконтрафакта», Генеральной прокуратурой Российской Федерации выданы требования о проведении проверок в отношении ряда организаций, Федеральной таможенной службой запрещен ввоз на территорию Российской Федерации более 710 тонн

## СОБЫТИЯ

(Окончание. Начало на стр. 6 – 7)



### Конкурс «Южный кубок сомелье» впервые пройдет в Краснодаре

Судейская коллегия, состоящая из признанных экспертов, лучших сомелье России, президентов региональных ассоциаций и представителей виноторговых компаний и виноделен, будет тщательно следить за каждым этапом, создавая для участников атмосферу поддержки и профессионализма.

Победитель и призеры конкурса, а также участники, набравшие наибольшее количество баллов, получат право участвовать в 24-м Российском конкурсе сомелье, который состоится в 2025 году в Москве.

Победителем 3-го конкурса «Южный кубок сомелье», который в 2023 году проходил в Ростове-на-Дону, стал Кирилл Чернов (компания ISSI Spirits) из Воронежа. Второе место занял Максим Нагачин (ресторан «Беллуччи») из Ростова-на-Дону. Третий результат показал Ярослав Цыбин (винный бар Verite) из Рязани.

Отличным дополнением к соревновательной программе будет «Дегустационный салон», который станет центром притяжения для всех, кто хочет углубить свои знания о вине. Гостям предложат возможность поучаствовать в интерактивных семинарах, где можно будет узнать о последних тенденциях в мире вина и напитков и попробовать многие из них на мастер-классах и дегустациях.

Подробнее об условиях участия:

<https://rasbilet.tb.ru/>



## СОБЫТИЯ

В Москве пройдет  
Форум ECOM & Retail  
Week 2024

С 8 по 9 октября 2024 года в Москве пройдет крупнейшее событие российской электронной торговли – ECOM & Retail Week 2024.

Более 200 спикеров 5 000 экспертов российского и зарубежного рынков e-commerce станут участниками стратегических сессий и дискуссионных площадок, посвященных важнейшим направлениям развития современного ритейла.

Ключевым мероприятием деловой программы первого дня станет пленарное заседание «Российский рынок e-commerce: перспективы, барьеры, развитие», которое будет посвящено реальным вызовам и перспективным трендам e-commerce в быстро меняющихся условиях. Во второй день пройдет стратегическая сессия «Регулирование: казнить нельзя помиловать». В ней примут участие представители Минпромторга России, Государственной Думы и главы ведущих маркетплейсов, розничных компаний и отраслевых ассоциаций.

К участию в сессиях приглашены: основатель Wildberries Татьяна Бакальчук, генеральный директор Lamoda Максим Гришаков, президент Ассоциации компаний интернет-торговли (АКИТ) Артем Соколов, директор сервисов электронной коммерции Яндекс Дмитрий Русаков, директор Т-Банк e-commerce Илья Кретов, генеральный директор «Почта России» Михаил Волков, генеральный директор СТД «Петрович» Евгений Мовчан, заместитель генерального директора «Лемана ПРО» Марина Фытова, партнер Data Insight Федор Вирин и многие другие.

По традиции на форуме наградят победителей международной отраслевой премии Ecom Awards 2024. Целью премии является выбор самых достойных представителей рынка электронной коммерции, привлечение внимания профессионального сообщества к наиболее значимым достижениям в области развития ритейла.

Участие в Международном форуме электронной коммерции и ритейла ECOM & RETAIL Week бесплатное, после прохождения регистрации на сайте форума:

<https://ecomretailweek.ru/>

# ЕЛЕНА ДУБИННИНА: «ОБЪЕМ ПРОДАЖ НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ ПОСТОЯННО РАСТЕТ»

(Продолжение. Начало на стр. 8 – 9)

Имеются относительно небольшие посадки сорта Мускат Оттонель. Среди новых насаждений – Каберне Фран, Саперави и Ркацителю.

Мы только в начале пути, но в планах у нас расширение площадей собственных виноградников до 800 га.

– **Какие сорта винограда, на ваш взгляд, лучше всего подходят для производства коньяка? С какими сортами вы только планируете поработать?**

– Это, несомненно, белые сорта Ркацителю и Уни Блан, а также Кизлярский Черный и Алы Терский (красные сорта, перерабатываемые по-белому). Как известно, в России слово «коньяк» давно утратило свой географический смысл и превратилось в общепринятое название крепкого напитка из винограда, приготовленного с использованием специфических технологических приемов, поэтому использование термина «коньяк» в нашей стране оправданно.

Очень часто потребители, сравнивая органолептические характеристики отечественных и французских конья-

ков, отмечают значительные различия в аромате и вкусе напитков. Хочу пояснить, с чем это связано. Специалистам хорошо известно, что на характер вкуса и аромата (букета) коньяков оказывает влияние климат, в котором выращивается виноград, а также состав почвы.

В провинции Коньяк (Франция) климат влажный, морской с большим количеством осадков, поэтому виноград имеет высокую кислотность и относительно небольшое содержание сахаров. Вина получаются высококислотные и легкие, а содержанием спирта 10-11%. Кроме того, во Франции для изготовления коньячных спиртов используют строго регламентированные сорта винограда, поэтому французские коньяки, как правило, обладают тонкими цветочными тонами в аромате и легким вкусом с плодово-вишневатыми оттенками.

В отличие от Франции в Дагестане много солнца и мало влаги, поэтому виноград набирает большое количество сахаров и ароматических компонентов. В результате дагестанские коньяки, которые относятся к южному типу, имеют более мощный, яркий аромат и «мужественный» вкус.



– **Сколько бутылок коньяка сегодня выпускает ВКЗ «Избербашский»? Под какими торговыми марками он производится и где его можно приобрести?**

– В месяц мы отгружаем, в среднем, 375 – 400 тысяч бутылок коньяка, как объемом 0,5 л, так и объемом 0,25 л. Наши коньяки можно приобрести в сети магазинов «Магнит», «Пятёрочка» и «Лента». Кроме того, наша продукция реализуется различными региональными дистрибьюторами. Самая известная торговая марка наших коньяков – «ИЗБЕРБАШ». Еще мы выпускаем коньяки под торговой маркой «Дагестан».

– **Вино-коньячный завод «Избербашский» запустил масштабный проект по внедрению новых сортов винограда, корнесобственных саженцев и повышению качества посадочного материала. Расскажите, пожалуйста, подробнее об этом проекте.**

– Наше предприятие является учредителем ООО «Избербашселекцентр», специалисты которого, совместно с нами, проводят большую, кропотливую работу по подбору саженцев определенных сортов, подходящих

для наших почвенно-климатических условий.

– **Как говорится, не коньяком единым. В 2023 году стало известно, что ВКЗ «Избербашский» запустил новый завод по выпуску игристых вин. Какова мощность этого предприятия?**

– Это не завод, а цех по производству тихих и игристых вин, расположенный на основной производственной площадке. У нас имеется 18 акрафоров общей вместимостью 78900 дал. Годовая мощность по выпуску игристого вина составляет 1,5 млн дал. Это приблизительно 20 млн бутылок игристого вина в год.

– **Какие марки игристого здесь выпускаются и какие сорта винограда используются для его изготовления?**

– Мы выпускаем игристые вина брют и полусладкие, белые и розовые. В линейке игристых вин – «Лезгинка» брют и полусладкое белое, а также «Избербаш» брют и полусладкое белое и розовое. Среди игристых вин особой популярностью пользуются игристое брют белое «Лезгинка» и игристое полусладкое розовое «Избербаш». В составе купажа для вина игристого белого «Лезгинка» 80% составляет

## ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА ПОРТВЕЙНОВ В РОССИИ ВЫРОС В 2 РАЗА

**По данным Роскачества, объемы выпуска портвейнов в России в 2024 году увеличились в 2 раза по сравнению с аналогичным периодом прошлого года и достигли показателя 2,63 млн литров.**

Именно эта продукция растет быстрее всего внутри категории крепленых (ликерных) вин, объем производства которой в январе – июне 2024 года вырос в России на 73,3%.

«Это один из лучших показателей по категории портвейнов за всю историю наших наблюдений за рынком с 2020 года, когда 468-м законом было введено четкое определение портвейна и с рынка начали вымываться плодовые и винные напитки, также исполь-

зовавшие этот термин на этикетке», – говорит директор департамента исследования и продвижения отечественной винодельческой продукции Роскачества, руководитель «Винного гида России» Олеся Латышева.

По данным Роскачества, 98,9% всех портвейнов в России сейчас выпускается в категории вин «защищенного географического указания» (ЗГУ), то есть имеет подтверждение не только производства из российского винограда, но и конкретного региона происхождения вина.

Из российских регионов виноделия сегодня крупнейшим производителем портвейнов является Республика Крым. Ведущие производители: АО «Производственно-аграрное объеди-

нение «Массандра», АО «Солнечная долина», ООО «Завод марочных вин «Коктебель». Важно отметить и ООО «Инкерманский завод марочных вин», который также выпускает портвейны.

В целом на Крымский полуостров сегодня приходится более 90% объемов производства портвейнов в стране. Также производят портвейны Краснодарский край и Республика Дагестан.

Эксперты Роскачества связывают рост производства портвейнов с возвращением интереса покупателей к качественным крепленым винам, в том числе к выдержанным, марочным и коллекционным.

«Имидж портвейна сейчас ощутимо меняется. Это уже не маргинальный напиток с нижних полок супермарке-







сорт Алиготе и по 10% – Ркацителли и Совиньон Блан.

Наше игристое брют белое «Лезгинка» получило высокую оценку на XXV Международном профессиональном конкурсе вин и спиртных напитков, проходившем в Москве в 2023 году.

При выработке игристого вина розового в состав купажа, кроме традиционных винных сортов Каберне Совиньон и Ркацителли, входит до 30% виноматериалов из сорта Молдова, что придает нашим винам нарядный ярко-розовый цвет, приятный земляничный оттенок в аромате и вкусе.

**– Ваши игристые вина выпускаются только методом Шарма? Есть планы попробовать наладить производство игристых вин по классической технологии?**

– Пока мы производим игристое вино резервуарным периодическим способом, при этом используем длительную выдержку на дрожжах при пониженной температуре в акратофоре. Уже спроектирован участок бутылочной шампанзации, и я надеюсь, что через 3-4 года мы получим игристое вино, выработанное по классической технологии.

**– Где сегодня можно приобрести игристые вина вашего производства? Какова их средняя цена на полке?**

– Мы пока не поставляем игристые вина в федеральные сети. Вся наша винодельческая продукция реализуется в магазинах Дагестана. У нас также есть свои фирменные магазины в Избербаше и в Махачкале, где можно приобрести наши игристые вина по весьма доступной цене.

**– Еще меньше информации о тихих винах, которые производит ВКЗ «Избербашский». Каков объем их выпуска и какие наименования вхо-**

**дят в ассортиментный ряд?**

– Предприятие имеет 8 линий по переработке винограда, что позволяет нам перерабатывать до 80 тыс. тонн в год. Современное технологическое оборудование позволяет производить высококачественные белые и красные вина. В настоящее время в линейке вин под торговой маркой «Избербаш» представлены как сортовые, так и купажные вина из сортов Рислинг, Алиготе, Ркацителли, Каберне Совиньон, Саперави и Мерло. Объем выпуска пока невелик, но мы движемся вперед.

**– Ваши тихие вина выпускаются в категории «ЗГУ Дагестан»? Можно ли сказать, что основной объем выпуска составляют ординарные моносортовые и купажные вина без выдержки в бочке?**

– Только в конце августа этого года в Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР) были утверждены Дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия виноградо-винодельческой зоны «Дагестан», и мы готовим документы на получение лицензии для выпуска тихих и игристых вин в категории ЗГУ. Я надеюсь, что со следующего года мы уже будем производить продукцию с защищенным географическим указанием «Дагестан».

**– Какова их стоимость для конечного потребителя и какие каналы сбыта вы используете для их продвижения?**

– Мы выпускаем столовые вина, доступные для большого круга потребителей. Цена наших вин на полке составляет не более 300 рублей за бутылку 0,75 л. Но это связано с тем, что мы хотим, чтобы у людей была возможность попробовать наше вино, оценить его достоинства и вернуться за ним снова. На нашем предприятии

проводятся экскурсии по производству с дегустацией всех видов продукции. Обычно после экскурсии туристы покупают в нашем магазине вино целыми коробками.

**– Нет ли планов попробовать свои силы в премиальном сегменте и начать выпускать выдержанные вина? Тем более что опыт работы с дубовыми бочками на вашем предприятии накоплен колоссальный?**

– Бочки, предназначенные для выдержки вин, да и сам процесс выдержки вин в бочках несколько отличается от выдержки коньяка. Конечно, в перспективе мы планируем выпускать вина более высокого ценового сегмента. И в настоящее время мы активно работаем над этим – дооснащаем производство необходимым технологическим оборудованием, проводим работы по реконструкции отдельных производственных помещений и проводим ряд других организационно-технических мероприятий.

**– Какие доли в общем объеме выпуска сегодня занимают производства коньяка, тихих и игристых вин? Будет ли меняться это соотношение в дальнейшем?**

– В настоящее время коньяк занимает 90% от всех продаж, но современные тенденции потребления диктуют нам изменять это соотношение в пользу увеличения доли тихих и игристых вин и доведения объема продаж этой новой продукции до 30-35%.

**– Ваше предприятие продолжает работать над увеличением площади собственных виноградников. Какого объема эти насаждения могут достичь в ближайшие годы?**

– Про виноградники я уже сказала – расширение их площадей является

жизненной необходимостью для нашего предприятия, т.к. в современных условиях высокой конкуренции можно достичь требуемого качества и объема продукции только имея свои виноградники.

**– Коньяки, которые выпускает ВКЗ «Избербашский», более известны и популярны на рынке, чем игристые и тихие вина вашего производства. Какие мероприятия планирует реализовать руководство предприятия, чтобы повысить их узнаваемость на рынке?**

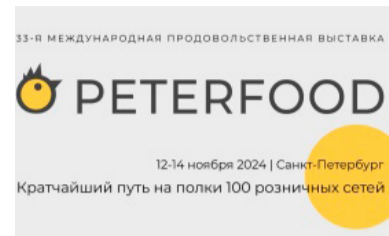
– Мы представляли свои новые виды продукции – игристые и тихие вина на выставке «ПРОДЭКСПО-2024», а также участвуем в республиканских выставках. В настоящее время разрабатываем проект по поставкам наших тихих и игристых вин в торговые сети Татарстана.

**– В России сегодня активно развивается винный туризм. Расскажите, пожалуйста, какой инфраструктурой для приема винных туристов располагает сегодня ВКЗ «Избербашский»? Какие программы посещения для них предусмотрены?**

– Мы проводим экскурсии по заводу с посещением основных цехов предприятия. Для небольших групп мы также организуем посещение музея истории коньяка, где представлено много аутентичных старинных французских приспособлений и инструментов, которые использовали виноградари и виноделы Франции середины XIX века. Рядом с основной территорией строится ресторан, где можно будет отведать дагестанские блюда, сопровождая трапезу нашими винами. Также планируется ввести в программу экскурсий посещение виноградников.



## НОВОСТИ



### «Петерфуд-2024» расширяет состав участников

**С 12 по 14 ноября 2024 года в Санкт-Петербурге будет проходить 33-я Международная продовольственная выставка «Петерфуд». В этом году мероприятие обещает стать еще масштабнее и значимее благодаря расширению списка участников и программы мероприятия.**

Одной из ключевых особенностей выставки является уникальная программа мероприятий, направленная на установление деловых контактов между ритейлерами и поставщиками. Среди них:

Активные сетевые продажи: индивидуальные экскурсии по выставке, где ритейлеры могут оценить представленную продукцию и провести первичные переговоры.

Центр Закупок Сетей: формат деловых переговоров, позволяющий за короткий срок обсудить условия поставок с представителями крупных розничных сетей.

Серия открытых семинаров и мастер-классов в рамках форума «Торговля Большого Города»: возможность узнать о новейших тенденциях и успешных практиках от ведущих экспертов FMCG-рынка.

Гест-бар: встреча барменеров для обмена опытом и нетворкинга. Конкурсы для производителей: шанс получить престижные награды и признание среди профессионалов отрасли.

Мероприятия поддерживают ключевые игроки российского и международного бизнес-сообщества, включая Торгово-промышленную палату Российской Федерации, Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга, Ассоциацию АКОРТ, Союз независимых сетей, Деловую Россию и другие авторитетные организации.

Подробная информация о программе мероприятия на официальном сайте выставки «Петерфуд-2024» <https://peterfood.ru/>



тов. Для плодовых вин и виноградосодержащих напитков использование термина «портвейн» запрещено. Кроме того, в статье 3 основного закона винодельческой отрасли зафиксировано требование для выдержанных категорий портвейнов – длительная выдержка вина в дубовых бочках», – отмечает Олеся Латышева.

Согласно 468-ФЗ, портвейн – крепленое вино, при производстве которого достижение типичных органолептических характеристик обеспечивается путем длительной выдержки виноматериалов в дубовой таре (для выдержанных портвейнов) или тепловой обработки в стационарных резервуарах.

На сегодняшний день доля портвейнов в общем объеме производства крепленых вин составляет 35%. Вес этой категории винодельческой продукции в общем объеме производства крепленых вин по сравнению с первым полугодием 2024 года вырос на 6%.

На первом месте по популярности красные портвейны, на их долю приходится порядка 50% всех выпускаемых портвейнов. Быстрый рост в категории демонстрируют розовые портвейны, чья доля в объеме производства увеличилась по сравнению с прошлым полугодием на 10% – до 13,4%.

Эксперты Роскачества прогнозируют дальнейшее увеличение спроса на портвейны, в том числе дорогих, марочных и коллекционных категорий.

Согласно 468-ФЗ, к категории «марочных портвейнов» относятся крепленые вина, выдержанные перед попаданием в бутылку не менее 24 месяцев. Коллекционными считаются портвейны, дополнительно выдержанные еще 36 месяцев в бутылке.

«Сейчас на рынке хороший выбор марочных и коллекционных портвейнов. Как правило, крымских, – отмечает Олеся Латышева. – В

розничной торговле представлены выдержанные и марочные портвейны 2015 года урожая и старше, коллекционные старше 1994 года. Цены на марочный портвейн начинаются от 600-700 руб., а на коллекционные – от 1,5-2 тыс. и до 20-30 тыс. за бутылку в зависимости от года урожая. Для сравнения, любой ординарный портвейн из Португалии, качеством уступающий российским выдержанным образцам, будет стоить не менее 1,5-2 тыс. руб. за бутылку».

«Винный гид России» – ежегодный проект, который Роскачество реализует совместно с Минпромторгом России, Минсельхозом России и Ассоциацией виноградарей и виноделов России при поддержке АО «Россельхозбанк». Информационный партнер проекта – РИА Новости (входит в состав медиагруппы «Россия сегодня»). Исследование является ежегодным и охватывает все ведущие винодельческие регионы страны.



Электронное издание:  
газета «Wine Weekly».

Свидетельство о регистрации  
Эл № ФС77-82457 от 10 декабря 2021  
года выдано Федеральной службой  
по надзору в сфере связи,  
информационных технологий  
и массовых коммуникаций РФ.

Учредитель и издатель:  
ООО «Центр Медиа Инноваций»  
Главный редактор: Смирнов А. В.  
Адрес редакции: 199397,  
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,  
д. 31, кор. 2, оф. 3.  
Телефон: (812) 967-16-54,  
e-mail: editor@provina.ru  
Распространяется бесплатно посредством e-mail рассылки участникам  
винного рынка.



## СОБЫТИЯ



4 Фестиваль Игристых Вин

В Санкт-Петербурге  
откроется Фестиваль  
игристых вин

4 октября в Санкт-Петербурге, в «Гранд Отеле Эмеральд» (Суворовский пр., 18), состоится 2-й Фестиваль игристых вин, организованный компанией «Балтийский Кубок».

В рамках круговой дегустации профессионалам рынка и ценителям будут представлены коллекции игристых вин от компаний Fort, ISSI Spirits, Vinicom, «Винтаж-М», а также винодельческих хозяйств «Инкерман» и «Кубань-Вино».

В день проведения фестиваля также состоятся обучающие семинары и мастер-классы от спонсоров и партнеров проекта.

## Программа семинаров

12:00 – Презентация Шампанского Дома Herbert BEAUFOR.

Ведущая: Светлана Арсенашвили, директор по развитию «Винтаж-М»  
Регистрация: <https://somm-lc17.timepad.ru/event/3045141/>

14:00 – Новинки винодельни «Инкерман». Новый взгляд на игристое.

Ведущий: Алексей Кейбош, бренд-амбассадор компании «Инкерман»  
Регистрация: <https://somm-lc17.timepad.ru/event/3045149/>

16:00 – Игристые вина из коллекции «Кубань-Вино»

Регистрация: <https://somm-lc17.timepad.ru/event/3045129/>

18:00 – Игристый баттл от компании Fort

Победители «Балтийского Кубка» Денис Юрченко и Вероника Смирнова выставят на битву по 5 игристых вин, а гости семинара будут вслепую выбирать фаворитов.

Регистрация: <https://somm-lc17.timepad.ru/event/3045129/>

Подробнее о регистрации для профессионалов:

<http://www.imperiavkusa.ru/>

# ЛЕОН ДАВЫДОВ: «В ДАГЕСТАНСКОМ ВИНОДЕЛИИ ПРОИЗОШЕЛ КАЧЕСТВЕННЫЙ СКАЧОК»



Семейная винодельня «Агролайн», оснащенная новейшим европейским оборудованием, сегодня является одной из самых современных виноделен Дагестана. Об уникальном терруаре между горами и морем, о сложностях возделывания 24 сортов винограда и об особенностях создания премиальных вин газете Wine Weekly рассказал директор и владелец этого хозяйства Леон Давыдов.

– Леон Валерьевич, ООО «Агролайн» является одной из немногих семейных виноделен в Дагестане. С чего все начиналось? Когда вы пришли в семейный бизнес?

– «Агролайн», по сути, единственная семейная винодельня в Дагестане. Ее в 2008 году основал мой дед Год Панулилович Давыдов, которого заслуженно считают одним из лучших виноделов-технологов республики. Он всю свою жизнь посвятил виноделию. А я в 2016 году приехал помогать ему, занялся уходом за виноградниками. После кончины деда в 2017 году я решил продолжить семейные традиции и полностью переключился на виноделие.

– Что вам досталось в наследство? Какова была площадь виноградников и производственные мощности, что из этого на данный момент удалось развить?

– Я получил в наследство 89 га виноградников и полностью укомплектованную винодельню полного цикла, как говорится, от винограда до бутылки. Хозяйство создавалось немного в «старом формате», так как дед привык работать с советским оборудованием, но там присутствовало все необходимое: и виноградник, и переработка, и цех розлива, и емкостный парк на 1,2 млн литров, и лаборатория. Предприятие было готово к работе, и оно работало. К сожалению, я не получил в наследство того опыта и тех знаний, которые были у деда. Но что-то я у него перенял, мне

достались его винодельческие технологические книги, справочники и энциклопедии 40-50-х годов прошлого века. Пользуюсь этим всем и сегодня. Конечно, за последние семь лет была произведена модернизация предприятия, приобретена новая техника для виноградников, что позволило автоматизировать многие процессы. Также я увеличил площадь виноградников – сейчас она составляет 104 га. Для винодельни закупили новую итальянскую линию переработки высокого уровня для создания премиальных вин, обеспечили возможность охлаждения – как винограда, так и бутылок с вином. Кроме того, был обновлен бочковой погреб и закуплено 75 новых бочек из французского дуба, а также 12 бочек из акации. Также мы модернизировали емкостный парк, оснастив его новыми винификаторами, которые полностью оснащены всем необходимым для производства премиального вина.

– То есть обновление на винодельне идет непрерывно?

– Совершенно верно. Последние четыре года мы производим премиальные вина, а высокое качество требует современных технологий. Емкостный парк для брожения позволяет при контролируемых температурах сбрасывать суслу при малых температурах для сохранения ароматики и вкусовых качеств. Я выбрал путь создания исключительно премиального вина, а для этого нужно вкладывать средства, обновляться и идти в ногу со временем.

– Ваш дед лично закупал саженцы и в России, и в Европе. Какие сорта выращиваете на дедовских виноградниках и какие сорта заложили на новых участках? Почему выбор был сделан в их пользу?

– Саженцы были закуплены дедом в питомнике Раушедо (Италия). На сегодняшний день мы выращиваем 24 сорта винограда. С таким внушительным набором работать, конечно же, сложнее, чем с двумя-тремя сортами. Сегодня мы производим 16 вин, от

## «ВИННЫЙ ГИД РОССИИ» ПОДВЕЛ ИТОГИ АУДИТА ВИНОДЕЛЕН ДАГЕСТАНА

20 сентября на заводе ЗАО ВКЗ «Избербашский» состоялась пресс-конференция, посвященная подведению итогов аудита винодельческих предприятий Республики Дагестан экспертной группой «Винного гида России».

Ежегодный проект по исследованию отечественных вин был запущен в 2018 году и реализуется Минсельхозом России, Минпромторгом России и Роскачеством при поддержке Ассоциации виноградарей и виноделов России и АО «Россельхозбанк».

Эксперты Роскачества в этом году уделили особое внимание предприятиям, развивающим направление автохтонных сортов винограда. Дагестан является одним из трех

российских регионов, обладающих собственными уникальными сортами. К сожалению, в промышленных посадках, вследствие невысокой урожайности, они были практически утрачены, но сейчас рядом предприятий предпринимаются инициативы по возрождению данных сортов, ключевыми из которых, по предварительным оценкам экспериментальных микропартий вина, является белый сорт Нарма и красные Махбур, Цибил, Гимра. Также эксперты отмечают перспективность для Дагестана сорта Матраса – автохтона Южного Кавказа. В ходе мероприятия также состоялось вручение ООО «Алвиса» регионально-имиджевого знака «Бренд «Дагестан»». Целями предоставления права использования знака являются создание позитивного имиджа республики,

повышение ее инвестиционной привлекательности, усиление мотивации производителей к повышению качества и конкурентоспособности выпускаемой продукции в интересах потребителей, продвижение на региональный и российский рынки конкурентоспособной и качественной продукции. Знак вручил Арсен Омаров, заместитель начальника Управления торговли и потребительских рынков Минпромторга Республики Дагестан. «Дагестан занимает второе место в России по общей площади виноградников – 27 050 гектаров и третье – по площади плодоносящих посадок – 16 305 гектаров. В Дагестане самый большой молодой виноградник – более 11 тысяч гектаров. Традиционно в Дагестане значительную площадь виноградников орошают. Это позво-





«Совиньон Блан» до «Саперави». На своих плантациях дед сажал разные сорта для того, чтобы делать разные вина. У него были посажены некоторые сорта советской селекции: Антей Магарача, Первенец Магарача, Антей Магарача красный, Мускат Гамбургский, дагестанские автохтоны Нарма, Мускат Дербентский. Для чего он это делал? Как я понимаю, для улучшения ароматики или получения того или иного стиля вина. С учетом купажей, ассамбляжей, сортов мы можем получить новый интересный продукт. Виноделие – это постоянный эксперимент.

**– На винодельне представлено большое количество сортов. Наверняка это очень трудоемкий процесс – ведь каждый сорт имеет свой характер, свои капризы... Вы выпускаете 16 моносортовых вин или есть и купажи?**

– Я выпускаю 12 моносортовых позиций и четыре купажа. И на этом не останавливаюсь. Сегодня мы готовим к выпуску игристые по классической технологии – лимитированные «Пино Нуар» (Блан де Нуар) и «Шардоне» (Блан де Блан). Каждого представим по три или четыре тысячи бутылок. Получается уже 18 позиций. Также в коллаборации с Артуром Саркисяном у нас заложен коллекционный купаж красного вина, который провел на выдержке уже более трех лет. Какие-то свои эксклюзивные купажи будем выпускать в 2024 году, какие-то – в 2025-2026 годах. Что касается моносортов, то их основная линейка уже выпускается. А вот некоторые сорта пока под вопросом, все-таки именно спрос диктует, что поставлять на рынок.

**– Это слишком сложные и дорого-**

**стоящие эксперименты?**

– Я не вправе выкорчевать на унаследованных плантациях какой-то сорт, чтобы посадить другой. Если будущее за купажами, то у меня есть прекрасная палитра, чтобы их создавать. Но пока отдаю предпочтение моносортам.

**– Вы назвали несколько дагестанских автохтонов и гибридов советской селекции. Сколько товарных позиций из них вы сегодня выпускаете?**

– В моносорте выпускаю гибридный «Антей Магарача» советской селекции и «Ркацители» – грузинский сорт с региональными, процентов на 40, «нюансами».

**– Есть ли планы по увеличению автохтонной или гибридной линейки?**

– На данном этапе нет. Хотим увеличить европейскую линейку на пару красных сортов, каких – еще не решил: возможно, Каберне Фран, Мальбек или Шираз. Надеюсь, в Дагестане они будут расти не хуже, чем в Австралии. А по автохтонам буду опять уходить в эксперименты.

**– Наверняка у вашего деда, который считался одним из ведущих винных технологов Дагестана, были свои наработки. Не планируете создать вино по рецептам деда, может быть, даже посвятить ему отдельную линейку?**

– Не знаю, были ли у него планы сделать какое-то определенное вино. А линейку я ему посвятил – она называется «Наследие Годе Давыдова – Heritage DG» и выпускается с 2021 года. В ней два вина: «Ркацители» (его любимый сорт вина) и красный купаж из сортов Каберне Совиньон, Марселан, Саперави, Антей. Оба сделаны по технологии скин-контакт.



То есть Ркацители у меня не оранж, а именно скин-контакт. Я его называю красно-белое вино: оно красное, но с ароматикой белого – фруктовой и безтанниной.

**– Многие из ваших терруаров были выбраны дедом – почему он предпочел именно их?**

– Уникальность нашего местоположения в том, что мы находимся на низменности прямо у подножия гор, между горами и морем. У нас виноградники даже в зной, в 40-45 градусов, хорошо проветриваются летящим с моря бризом. Кроме того, удивительное природное явление: мы расположены между городом Дагестанские огни и Дербентом всего в километре от федеральной трассы «Кавказ», и вот на трассе может идти дождь, а у нас на винограднике – никаких осадков. Мне нравятся наши почвы и то вино, которое получается из растущего здесь винограда. Могу сказать уже как специалист-винодел, что в Дагестане в целом и у меня в частности некоторые позиции выходят интереснее, чем вина Краснодарского края. Не все, конечно, а индивидуально, по сортам. Хотя технологии те же самые.

**– Мне кажется, климатические особенности у вас как раз для таких мощных насыщенных сортов, как Шираз. А Мадраса у вас присутствует?**

– Да, я ее использовал в купаже, но моносортом пока не пришел.

**– Недавно прошла информация, что на июльской выставке «Виноиндустрия» ООО «Агролайн» представила вина из сорта Педро Хименес – это правда?**

– Да, правда. Это опять о наследии. Дед любил крепленые, сладкие ликерные вина, это был его конек, и он сажал испанский хересный сорт винограда Педро Хименес. Мне стало интересно поработать с этим сортом, и я сделал из него тихое белое сухое вино в стилистике Совиньон Блан. Выпускаем его порядка 5 тыс. бутылок.

**– У вас нет крупных производственных объемов, и в основном выходят небольшие партии вина. Ваши основные каналы сбыта – это винотеки и HoReCa?**

– Да, это так. Сейчас три-четыре позиции представлены в «Перекрестке», в ближайшее время собираемся начать работать с «Метро» – там будет семь позиций.

**– Сколько стоят ваши вина в том же «Перекрестке»?**

– От 1200 рублей.

**– У вас все вина выпускаются с выдержкой или только часть?**

– Три белых вина – «Шардоне», «Вионье» и «Ркацители» – идут с выдержкой в бочках из акциации, остальные белые вина без выдержки. Благодаря их ароматной фруктовой и ягодной стилистике в выдержке нет необходимости. А красные вина все проходят через выдержку.

**– Сколько на данный момент товарных линеек вина выпускает «Агролайн»? Самая популярная Mountain Eagle плюс посвященная деду небольшая серия – что еще?**

– У нас пока планируется четыре линейки – две уже есть, третьей будет игристая классика. Вино уже готово, сейчас обсуждаем название, дизайн и т. д. Думаю, выпустим его в ближайшие месяц-два. Четвертая линейка – красный купаж сортов Каберне Совиньон, Марселан и Саперави урожая 2021 года. Это дорогое, сложное комплексное вино с выдержкой более трех лет.

Думаю, что у него серьезный потенциал. Выпустим около двух тысяч бутылок, а дальше посмотрим.

**– В последнее время в Дагестане активно развиваются виноградники. В ближайшие годы собирается расширять площадь посадок? И производственные мощности на винодельне наверняка у вас еще используются не по максимуму?**

(Продолжение на стр. 14)

## НОВОСТИ

### В Москве наградили победителей «Кубка экспертов»

19 сентября в Москве, в отеле «Метрополь», состоялась церемония награждения победителей открытого конкурса вин и спиртных напитков «Кубок экспертов», которая стала одним из ярких событий форума «Росалкобренд-2024».

Особенность «Кубка экспертов» в открытости – претендентами могут стать напитки, не только предоставленные на конкурс производителем самостоятельно, но и предложенные виноделами и другими участниками рынка, однако все они проходят жесткий экспертный отбор перед финальной дегустацией. Судейство происходило вслепую, по 100-балльной системе.

В итоге наград удостоены 164 лауреата в сегменте вина и крепких спиртных напитков. В категории «Шардоне без выдержки» жюри назвало лучшим Гран-при вино из Шардоне от винодельни Вадима Бердяева из Анапы. Торговая марка Chateau Garage (производитель «Винный Форт Адагум») награждена Гран-при в категории «Белое вино из автохтонных сортов без выдержки» за вино из сорта Кокур. Гран-при в категории «Шардоне выдержанное» был вручен компании «Кубань-Вино» за «Шато Тамань Резерв» урожая 2020 года.

Вино из Красностопа от «Винодельского дома Бюрнье» стало обладателем Гран-при в категории «Автохтон красный выдержанный». Компания «Кубань-Вино» завоевала еще один Гран-при в категории «Саперави выдержанный» за «Саперави 2016. Шато Тамань Резерв». Гран-при в категории «Каберне Совиньон выдержанный» достался вину Cellar Master. Каберне Совиньон 2019 года от винодельческого проекта Double Magnum. Вину «Декантер», выпущенному винодельней «Фанагория» лимитированным тиражом, присуждена Большая золотая медаль в категории «Шардоне коллекционное».

Подробнее: <https://www.provina.ru/vinnye-konkursy/7361-v-moskve-nagradii-pobeditelej-kubka-ekspertov>



ляет повысить урожайность, однако чрезмерный полив может влиять на качество винограда. Несмотря на климатические сложности этого года и летнюю жару, нетипичную для региона, валовой сбор винограда в регионе вырастет, по прогнозам экспертов, с 196 тысяч тонн в 2023 году до порядка 198 тысяч тонн в текущем году», – отметила заместитель руководителя Роскачества Елена Саратовцева.

«Общая площадь виноградников в Республике Дагестан по итогам 2023 года превысила 27 тыс. га, что составляет 26% российских плантаций (в начале этого года в нашей стране виноград возделывался на 105,3 тыс. га). Дагестан является одним из исторических центров выращивания винограда, поэтому увеличение посадок – наша первоочередная задача. Благоприятные природные и климатические условия, сложившиеся традиции, опыт местных мастеров, а также высокая доходность сделали виноград приоритетной национальной культурой народов Дагестана.

А виноградарство и виноделие стало одной из основных отраслей сельского хозяйства, обеспечивающей работой сельских жителей равнинной и предгорной частей республики», – заявил Ахмед Ахмедов, заместитель председателя Комитета по виноградарству и алкогольному регулированию Республики Дагестан.

«Главная задача Россельхозбанка – сделать сельское хозяйство рентабельным бизнесом, вывести агропромышленный комплекс на новый уровень. Так как данное мероприятие посвящено виноделию, хочется отметить, насколько важно наращивать производственные мощности, сырьевую базу, ведь это требует серьезных долгосрочных инвестиций. Россельхозбанк как опорный банк аграрного сектора заинтересован в развитии виноделия, и мы готовы оказать поддержку всем предприятиям данной отрасли», – рассказал Намик Абдуллаев, главный менеджер по работе с клиентами малого, среднего и микробизнеса Дагестанского региона-



ного филиала АО «Россельхозбанк». Темпы закладки виноградников за последние годы находятся на уровне 800-900 гектаров (902 гектара – 2022 год, 821 гектар – 2023 год). 2023 год стал рекордным для региона по производству тихих вин. За 12 месяцев было выпущено 1529,3 тысячи декалитров виноградного вина. Для сравнения, годом ранее объем находился на уровне 766,35 тысячи дал, а в 2019 году – менее 50 тысяч дал. Такие вина – сравнительно новое для региона и перспективное, с точки зре-

ния импортозамещения, направление. В частности, рост был достигнут за счет увеличения мощностей производства тихих вин Дербентским коньячным комбинатом, «Дербент Вино» и новым инвестором – «Альвиса». Производство игристого вина в прошлом году снижалось, на фоне проблемных моментов с урожайностью и острой конкуренцией с дешевым импортом. Было выпущено около 1400 тысяч дал игристых – на 29% меньше, чем годом ранее. Тем не менее, эксперты Роскачества прогнози-

руют опережающие темпы восстановления производства игристого вина в этом году. Предварительно, 2024 год станет рекордным для региона по выпуску игристого вина. Крупнейшие производители – Дербентский завод игристых вин и «Дербент Вино». Винодельческие предприятия региона не только работают на внутренний рынок, но и имеют амбиции на экспорт своей продукции за границу. Коньячную продукцию на рынки Республики Беларусь, Казахстана, Узбекистана поставляет Кизлярский коньячный завод, винодельческую продукцию – «Дербент Вино». Готовится к экспорту своей продукции и ЗАО ВКЗ «Избербашский». 5 июня 2024 года в ходе встречи членов делегации из Республики Индия с представителями бизнес-сообщества Республики Дагестан состоялось торжественное подписание Меморандума о сотрудничестве, согласно которому стороны намереваются продвигать на рынок Республики Индия продукцию ЗАО ВКЗ «Избербашский».



## СОБЫТИЯ

**В Дербенте прошел фестиваль «Нарма»**

На фестивале современного искусства «Нарма», который прошел 21 сентября в Дербенте, побывало 1000 человек. Всего в этот день было проведено более 20 экскурсий и более 50 медиаторских туров.

С 17 по 20 сентября в рамках фестиваля проходили публичные лекции на площадках Музея ковра и декоративно-прикладного искусства и резиденции «Сильно». Профессионалы из различных сфер делились не только теоретической информацией, но и своим практическим опытом, рассказывая о паблик-арте, медиа искусстве, компьютерном искусстве и о показе современного искусства в музеях.

21 сентября для посетителей фестиваля работали три локации, воплощающие в себе период древности и современности города Дербента: водохранилище на территории цитадели Нарын-Кала, Музей ковра и декоративно-прикладного искусства (Армянская церковь), технологичное пространство завода «Дербент Вино». Для создания произведений в этих пространствах приглашены художники, работающие с медиаартом, трансформирующим архитектурные сооружения с помощью света и звука.

В ходе официального открытия Анна Безрукова, заместитель министра по туризму и народным художественным промыслам Республики Дагестан, подчеркнула актуальность мероприятия и отметила важность развития в республике креативных индустрий. «Когда возникают такие площадки и создаются такие проекты, на наш регион смотрят по-новому и сами жители, и сами туристы», – сказала Безрукова.

Подробнее о проекте:

<http://narma.factoryculture.ru>

# ЛЕОН ДАВЫДОВ: «В ДАГЕСТАНСКОМ ВИНОДЕЛИИ ПРОИЗОШЕЛ КАЧЕСТВЕННЫЙ СКАЧОК»

(Продолжение. Начало на стр. 12 – 13)

– Да, это так. У меня есть планы выпустить вторую линейку в более низком сегменте. Но не все сразу – не могу объять необъятное. Увеличивать площадь виноградников пока не собираюсь. Земли в Дагестане очень сложно, как и везде. Если будет что-то перспективное, то возьму землю, если нет, то нет. Пока мне более чем достаточно того, что есть. Глобально увеличивать мощности винодельни тоже не намерен, за исключением точечных усовершенствований для повышения качества вина.

– Как вы оцениваете урожай 2024 года? В чем его особенности и отличия от предыдущих лет, какие сорта могут по итогам этого года проявить себя максимально интересно?

– Урожай в этом году такой же, как и в прошлом, – все стабильно. Технологии я не меняю, но сорта могут проявить себя по-разному. В этом сезоне я сделал акцент на красные сорта, попробую поддержать их подольше на кусте, сделать чуть-чуть насыщеннее. Хотя я предпочитаю более свежие и хрустящие вина, но в красных хочу немного «углубиться» в классическое европейское понимание.

– Из урожая этого года осенью у вас появятся какие-то новинки?

– Из этого урожая, скорей всего, нет. А из новинок, повторю, обязательно будет выпускаться игристое, сделанное

«по классике». Надеюсь, что к новому году оно уже появится в продаже. Плюс купаж 2021 года с большой выдержкой, о котором я говорил.

– Сейчас все ваши вина выпускаются в категории «ЗГУ Дагестан»? А не планировали в дальнейшем сделать какое-то ЗНМП?

– Для меня это не играет никакой роли, думаю, и для потребителя тоже не столь принципиально. Главное – стабильность и качество вин.

– Сегодня в России во всех винодельческих регионах активно развивается винный туризм. Как обстоят дела с винным туризмом у вас на винодельне? Что сделали и что планируете сделать в ближайшее время, в ближайшие годы?

– Я открыл при винодельне фирменный магазин и дегустационный зал. Экскурсии на виноградники и по винодельне пока не проводим, но в планах это есть. Сейчас на виноградниках идет небольшая стройка, там будет построен дегустационный зал, куда мы сможем привозить гостей, показывать туристам хозяйство и проводить дегустации. В ближайшие год-два, думаю, приступим.

– Сколько примерно планируете принимать туристов? Это будет не очень массовая история?

– Поскольку с этой темой я еще не сталкивался, то сначала нужно будет посмотреть, как все станет работать.



Полагаю, что сможем принимать три потока по 10-15 человек в день.

– Какими вам видятся перспективы развития винодельни «Агролайн» в ближайшие 5-7 лет?

– Наша самая желанная перспектива – чтобы сохранялась стабильность, чтобы наши дела шли тем же курсом. Возможно, увеличим линейки в том или ином направлении – по игристому, по тихим белым и красным винам. Ну и добавим в нашу работу туристическую составляющую. Это и есть мой план на ближайшие годы.

– Некоторые считают, что за последние несколько лет в дагестанском

виноделии произошел качественный скачок. Как бы вы охарактеризовали уровень развития отрасли на данном этапе?

– Скачок действительно есть – и в качестве посадок винограда, и в качестве выпускаемой продукции. Виноградники, которые закладываются сегодня, в прошлом или позапрошлом годах, по качеству значительно отличаются от закладок десятилетней давности. Кроме того, появилось понимание, какой именно продукт желательно выпускать на рынок. Другой вопрос, способны ли все такие вина делать или нет, но производители к этому стремятся. Я считаю, что модернизация идет во всех направлениях – от виноградников до производства.

У нашего правительства, у некоторых законодателей были опасения, что отечественные виноделы не смогут обеспечить российский рынок своим качественным вином. С учетом того, как развивается винодельческая отрасль в Дагестане и в России в целом, могу точно сказать, что обеспечим. Прогресс очевиден на всех этапах, у всех производителей – от малых виноделен до гигантов.



## В МОСКВЕ ПРЕДСТАВЛЯТ «ИДЕАЛЬНЫЙ ВЫБОР»



15 ноября 2024 года в Москве, в гастрономическом комплексе «Три вокзала. Депо», состоится подведение итогов и церемония награждения первого конкурса народной дегустации алкогольной продукции «Идеальный выбор».

Мероприятие организует выставочная компания «Асти Групп», Национальный союз защиты прав потребителей, комплекс «Три вокзала. Депо» и информационный портал алкогольного рынка Alcomarket.info.

Народная дегустация – это мероприятие, где значительное количество незнакомых между собой потребителей дегустируют и оценивают продукцию. Цель такой дегустации – определить продукцию, соответствующую реальным потребительским предпочтениям, спросу, независимо от многочисленных экспертных оценок, и помочь другим сделать идеальный выбор.

Система отбора образцов на профессиональных конкурсах зачастую непонятна потребителю, да и примеров курьезных результатов профессиональных дегустаций достаточно. Например, весной 2023 года судьи престижного винного конкурса Gilbert et Gaillard присудили золотую медаль этого года вину из супермаркета за 2,5 евро, которое журналисты специально выбрали по принципу «чем хуже – тем лучше».

Оценки винных критиков, специализированных журналов или медали, полученные на выставках, могут быть справедливы, но непонятны простым российским покупателям, как правило, весьма ограниченным в выборе и средствах. Зачастую продукцию, получившую высшие оценки на профессиональных конкурсах, вообще нельзя встретить в магазинах. Критерии оценки у потребителей и экспертов также могут значительно отличаться. Но целевая аудитория производителе-

лей напитков – именно обычные потребители, а не эксперты.

Конкурс народной дегустации «Идеальный выбор» пройдет в несколько этапов. В качестве дегустаторов будут приглашаться случайные посетители гастрономического комплекса «Три вокзала. Депо». Дегустация слепая, все образцы закрыты непрозрачными пакетами и пронумерованы. Не менее 100 случайных потребителей должны попробовать каждый образец и вынести оценки по 4-балльной системе («отлично», «хорошо», «посредственно», «плохо»). Результатами дегустации станет средний балл.

На итоговом мероприятии в начале ноября состоится пресс-конференция, публикация результатов потребительской дегустации и церемония награждения победителей конкурса. Подробнее об участии и доставке образцов:

[konkurs@astigroup.ru](mailto:konkurs@astigroup.ru)