

**ЛУЧШИЕ
РОССИЙСКИЕ
ВИНА
2026/2027**



**GREAT
WINE LIST
BY SWN**

**ЧЕТВЕРТЬ ВЕКА ОТЕЧЕСТВЕННОГО
ВИНОДЕЛИЯ:
НОВЕЙШАЯ ИСТОРИЯ**

**ВЕСТИ С ПОЛЕЙ: НОВОСТИ
БОЛЬШИХ И МАЛЕНЬКИХ
ХОЗЯЙСТВ**

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | **18+**

ЕКОНІВА
ЭКОНІВА
НАШИ СЫРОВАРНИ

| Dürr

РОССИЙСКИЕ СЫРЫ С МЕЖДУНАРОДНЫМ ПРИЗНАНИЕМ

Премиальные твердые сыры Dürr от «ЭкоНивы» производятся по уникальной рецептуре из сыропригодного молока высшего сорта с собственных ферм компании. Благодаря длительной выдержке, от 3 до 15 месяцев, сыры приобретают плотную текстуру и сложный вкусовой профиль с ореховыми, сливочными или пряными оттенками.

В 2025 году сыры Dürr получили признание на международном конкурсе сыров и молочных продуктов Le Mondial du Fromage во Франции.



ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ

Dürr Classic 6
Dürr Classic 12
Dürr Zeller



СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ

Dürr Platinum 15



Посетите экскурсию
на сыродельный
завод «ЭкоНивы»

*Реклама помогает повысить уровень
жизни, повышая уровень желаний.*

*Э. Маккензи
американский писатель и философ*

К сожалению, с вступлением в силу
Федерального закона Российской Федерации
от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем
воспроизвести эту страницу Simple Wine News
в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен
в лучших ресторанах и винных магазинах
России.



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news

РЕЙТИНГ

- 34 На вкус и балл: **как устроен рейтинг SWN**
и что в нём изменилось в этом году
- 37 **Вино года:** встречайте победителя
- 38 **Звёздные вина:** все, кто получил 90 баллов и выше
- 50 **Герои года:** винодел, винодельня
и хозяйство-открытие
- 54 **Где мы особенно хороши:** что у нас уже отлично
получается, а над чем ещё стоит поработать

РОССИЙСКОЕ ВИНО

- 66 **Жанна Беловол:** о вине как доступном искусстве,
семейной традиции и праве покупателя на выбор
- 74 Что новенького? **Виноделы со всей страны**
рассказывают, чем живут их погреба и виноградники
- 112 Четверть века брожения: **25 лет российского**
виноделия — по архиву SWN и воспоминаниям тех,
кто всё это делал

АССАМБЛЯЖ

- 8 **Great Wine List by SWN:** теперь московские
рестораны можно выбирать ещё и по винной карте
- 16 Осенний вальс: **сомелье** знакомых ресторанов
подбирают вина к дичи
- 22 **Вкус выдержки:** сыр и вино взрослеют удивительно
похожим образом
- 148 **И вдруг — Новый Свет:** сомелье объясняют,
почему его снова хочется любить
- 158 **Третье небо над Пхукетом:** один из лучших резортов
острова и его главный гастрономический адрес

ИЛЛЮСТРАЦИЯ
НА ОБЛОЖКЕ:
SIMPLE GROUP

simplewine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**РЕДАКТОРЫ **Валерия Труфакина,**
Яков Лысенко, Анна БебекинаОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР **Катерина Медведева**ФОТОРЕДАКТОР И ПРОДЮСЕР РЕЙТИНГА SWN
Татьяна ПлатоноваВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хаташвили**КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**АССИСТЕНТ РЕДАКЦИИ **Владлена Ефименко**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:

Полина Иванова, Фёдор Прохоров,
Анна Кукулина, Лилия Варфоломеева,
Галина Воронцова, Маша Бойнова,
Александр Платонов, Андрей Гнеломедов

SWN.RU

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР САЙТА

Ксения Никифорова

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА

Марина СидаковаИЗДАТЕЛЬ **Александр Щуренков**РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА **Анатолий Корнеев**

РЕКЛАМА И СПЕЦПРОЕКТЫ SWN:

агентство «РУМЯНО!»

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

Наталья Малик (Кокорина)

nkokorina@simple-adv.ru

www.rumyano.com

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ

Мария Семёнова

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ СЕРИИ

Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
Сандро Хаташвили

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

Лучшие российские вина 2026/2027Серия Simple Wine News: Редакт.: А. Прохорова [глав. ред.]
и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2026. — 160 с.

ISBN 978-5-4274-0145-6

Цена договорная. Тираж 35 000 экземпляров.

Отпечатано в типографии «Ридо», 603074,

Нижегород, ул. Шаляпина, 2а. www.rido.ru

*Вести бизнес без рекламы —
все равно что подмигивать девушке
в полной темноте.*

*Стюарт Хендерсон Бритт
социальный психолог*

К сожалению, с вступлением в силу
Федерального закона Российской Федерации
от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем
воспроизвести эту страницу Simple Wine News
в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен
в лучших ресторанах и винных магазинах
России.



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news



В нашем октябрьском спецвыпуске по традиции собраны результаты рейтинга «**Лучшие российские вина по версии SWN**» и материалы о российском виноделии. Редакция составляет рейтинг уже четвёртый год, дополняя его новостями хозяйств, интервью и аналитикой, чтобы у читателя были и ориентиры для выбора вина, и понимание того, чем живёт сегодня отрасль.

Напомним, что у Рейтинга SWN четыре этапа. Их сроки связаны с тем, когда винодельни выпускают на рынок вина разных категорий. Весной оценивали молодые вина, в начале лета — белые, розовые и лёгкие красные нового сезона. Сейчас публикуем результаты основной сентябрьской дегустации выдержанных вин — российского премиума. А в декабре выйдет отдельный рейтинг игристых. Такой календарь позволяет знакомиться с новинками по мере их появления и уделять каждой категории достаточно внимания.

В печатный SWN вошли 196 вин, получивших три звезды SWN (90 баллов и выше), а полные результаты всех этапов рейтинга выходят на swp.ru.

В этом году экспертов особенно порадовали белые вина: они становятся разнообразнее и по уровню всё ближе к лучшим красным. У красных всё заметнее связь сорта с местом: саперави на Тамани, сира под Геленджиком и в Крыму, каберне фран в Крымске. Уже можно обсуждать, где и в каком исполнении сорт проявляет себя лучше. Следующий шаг — более узнаваемый почерк хозяйств: хочется, чтобы за хорошей оценкой стояло вино, которое запомнится своей индивидуальностью. Не все хозяйства получают высокие баллы, но у всех есть возможность в октябрьском SWN рассказать читателям о своих новостях и планах. Новые посадки, оборудование, погреба, первые релизы — у каждого своё, но в рассказах из Крыма, с Дона, Кубани и из Дагестана звучит общий мотив: отличный урожай 2026 года. Прохладное лето помогло винограду хорошо вызреть и сохранить кислотность, сезон называют одним из лучших за последнее десятилетие.

В то же время виноделы говорят о дорогом финансировании, росте затрат и трудностях с продажами. Хороший урожай этих вопросов не решает.

О том, как поддержать виноделов в сегодняшних условиях, SWN поговорил с председателем правления АBBP Жанной Беловой. В интервью она подчёркивает: российскому вину нужно заслужить место на полке качеством и честной ценой, сохраняя за покупателем право выбора. Для Жанны Викторовны вино — доступное искусство и часть семейных традиций. Развитие отрасли она связывает с заботой о здоровье людей и культурой потребления. При этом лоза не может ждать лучших времён — за ней нужно ухаживать независимо от того, как идут продажи. Поэтому сегодня так важно сберечь уже созданные виноградники, позаботиться о качестве саженцев и подготовке специалистов.

Многое из того, что сегодня важно сберечь, создавалось на наших глазах. В большом материале «Четверть века брожения» редакция собрала главные вехи российского виноделия за первую четверть XXI века. Одним из источников стал архив SWN: о многих из этих событий мы рассказывали на наших страницах все эти годы. Получилась подробная хроника отрасли, которую мы все видели в развитии, но редко рассматривали целиком. Винная традиция складывается из решений, которые когда-то принимались впервые. За узнаваемым характером вина стоят люди, которые присматривались к своей земле, пробовали и постепенно находили собственный путь. В российском виноделии этот путь ещё можно увидеть вблизи: поговорить с теми, кто посадил первые лозы, попробовать несколько урожаев, понять, как складывался стиль хозяйства. Тем интереснее следить за ним сейчас. Когда-нибудь эти вина назовут классикой. У нас есть возможность познакомиться с ними прямо сегодня.

Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
основатели Simple Group

*Без рекламы произойдет самое ужасное —
не произойдет ничего.*

*Том Бискарди
продюсер*

К сожалению, с вступлением в силу
Федерального закона Российской Федерации
от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем
воспроизвести эту страницу Simple Wine News
в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен
в лучших ресторанах и винных магазинах
России.



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news

GREAT WINE LIST by SWN

Подробнее об идее, миссии и планах развития проекта вы можете узнать из интервью с Анатолием Корнеевым, опубликованного на сайте swn.ru. Анатолий Корнеев: «Мы сделали этот рейтинг не для рестораторов, а для человека, который хочет понимать, куда идти за вином».



Сначала нужно было привести к общему знаменателю сами карты: рестораны оформляют их совершенно по-разному, а одно и то же вино может быть записано десятками способов. Для проекта была создана цифровая платформа, которая научилась распознавать и структурировать эти данные.

У ресторанного гида GreatList появилась новая опция: теперь московские рестораны можно выбирать ещё и по винной карте. Great Wine List by SWN — совместный проект GreatList и издательского дома Simple Wine News, для которого лучшие карты столицы изучили опытейшие сомелье. Пока Москва — только начало.

Мы в Simple Wine News давно следим за ресторанными винными картами — и давно хотели собрать их в отдельную систему навигации. Российская ресторанная винная культура за последние десятилетия выросла вместе со всем винным рынком: сегодня в стране есть карты действительно международного уровня, тогда как собственного работающего общероссийского ориентира для гостя практически нет. Международные системы существуют, но российские рестораны в силу особенностей рынка, логистики и последних лет существуют в них не совсем на равных условиях. О том, как именно оценивать винные карты, мы тоже думали давно. Здесь недостаточно посчитать количество этикеток или великих винтажей: важны широта и глубина выбора, цены, логика построения карты, удобство навигации, работа с российским вином — в общей сложности набралось больше 50 параметров с разным весом. А саму оценку мы решили доверить людям, которые годами вели винные карты топовых ресторанов и чей опыт и профессиональное мнение давно служат ориентиром для коллег по индустрии. Так появилась экспертная группа **Great Wine List by SWN**: Светлана Добрынина — одна из самых титулованных российских сомелье, лучший сомелье России 2024 года, обладательница международного диплома ASI; Сергей Аксеновский, 18 лет проработавший в Maison Dello и 14 из них отвечавший за винное направление всей ресторанной семьи в качестве бренд-шеф-сомелье; Дмитрий Кипелкин — сомелье с почти двадцатилетним опытом, бренд-сомелье Lucky Group, где он отвечает за винные карты многочисленных проектов одной из самых динамичных ресторанных групп Москвы; Олеся Александрова, возглавившая рабочую группу, — лучший сомелье России 2023 года, трижды финалистка Московского кубка сомелье, более 14 лет

работающая с вином и сегодня занимающая позицию шеф-амбассадора Simple.

Чтобы такую работу вообще можно было проделать с сотней с лишним постоянно меняющихся винных карт, для проекта создали специальную цифровую платформу. На первом этапе карты загружались туда в обезличенном виде [просто списки вин без какого-либо дизайна и фирменной системы навигации]: каждую независимо оценивали как минимум два эксперта, причём сомелье не могли работать с ресторанами, с которыми были связаны профессионально.

По той же причине Grand Cru, входящий в Simple Group, вообще вывели из балльной системы: ресторан не получил оценки и был отмечен только в специальных номинациях вне общего зачёта.

Затем следовал второй, уже открытый этап — с учётом самого ресторана, структуры карты и обнаруженных в ней ошибок. Для заведений с высокими баллами добавлялась ещё одна оценка — работы сомелье, качества винного сервиса, оборудования, бокалов и аксессуаров. И дальше началась уже собственно работа. Засучив рукава наши четыре героя разобрали винные карты 121 московского ресторана, потратив на это сотни человеко-часов. Цифровая система помогала распознавать и структурировать позиции — задача сама по себе непростая, поскольку единого стандарта оформления винных карт не существует, — но окончательное решение оставалось за людьми. По оценке Анатолия Корнеева, на начальном этапе соотношение человеческой и технологической работы составляло примерно 80 к 20. Первой площадкой, на которой Great Wine List by SWN предстал перед читателями, стал GreatList. И это довольно естественный союз: у Александра Сысоева уже существовала большая, тщательно собранная выборка московских заведений и удобная система ресторанной навигации.



Александр Сысоев

Вместе с командой Simple Wine News мы решили сделать навигацию по вину более понятной и прозрачной. Хотелось, чтобы категория перестала казаться чем-то сложным и доступным только знатокам, которые глубоко разбираются в теме. Так появился рейтинг Great Wine List by SWN с экспертной оценкой винных карт в ресторанах GreatList — удобный инструмент для выбора заведения не только по кухне, но и по винной карте.

Ещё один повод открыть GreatList

GreatList появился в 2023 году как ресторанный гид, а за несколько лет вырос в большой международный проект о современной гастрономической сцене. Сегодня он работает не только в Москве, Петербурге и других российских городах, но и в Дубае, Дохе, Гонконге, Шанхае и Бангкоке. Создал GreatList Александр Сысоев — ресторатор, предприниматель, инвестор и гастроэксперт, основатель Российского ресторанного фестиваля и медиа «СысоевFM». Сысоев вообще одним из первых в России превратил ресторанный контент в ежедневный lifestyle-контент: его «СысоевFM» много лет служит для индустрии и её постоянных гостей чем-то средним между новостной лентой, афишей и системой раннего оповещения о том, что где-то открылось новое интересное место.

В работе над гидом GreatList участвуют более ста экспертов, которые анонимно посещают рестораны и формируют его выборку. Но GreatList давно уже не только список адресов: здесь собрана целая энциклопедия шефов, рестораторов и барменов, выходят интервью, сами шефы рассказывают о главных блюдах своих заведений, а команда следит за новыми открытиями и событиями гастрономической сцены. В результате получилась постоянно обновляющаяся карта ресторанной жизни, которой интересно пользоваться и дома, и в путешествиях. Теперь у этой гастрономической карты появился ещё один слой — винный.

Из 121 московского ресторана рейтинга 70 получили за винную карту 85 баллов и выше и вошли в Great Wine List, и многие из них были отмечены также в отдельных номинациях. Теперь в GreatList можно искать ресторан под конкретный винный сценарий: сильную Бургундию или Шампань, российские вина или интересную бокальную программу.

Пока — Москва

И вот здесь важно сказать: нынешний Great Wine List — не законченный рейтинг российских винных карт, а первая версия проекта, который задуман как крупный и долгоиграющий.

Начали с московской выборки GreatList просто потому, что она уже существует и хорошо структурирована. Дальше в планах — другие российские города, в которых работает гид, затем выход за его первоначальную выборку. Предполагается, что со временем рестораны смогут сами подаваться на участие.

Оценка GREAT WINE LIST by SWN



95

Оценка
Great Wine List
by SWN



Лучшая
концептуальная
карта

Критериев оценки — больше пятидесяти, и единственного главного среди них нет. Учитывались объём и разнообразие выбора, цены, удобство навигации, логика построения карты, работа с отдельными регионами и категориями. Отдельный блок посвящён российскому вину: сколько представлено регионов и производителей, есть ли отечественные вина по бокалам и насколько содержательно ресторан с ними работает.



Анатолий Корнеев

« Нам хотелось создать именно профессиональную систему оценки. Поэтому мы очень долго работали над критериями [их более 50]. Их обсуждали, тестировали, корректировали. Это было принципиально важно, потому что потом именно по этим критериям пришлось бы объяснять любой результат.

« Конечно, всегда будут рестораны, которые окажутся недовольны своими результатами. Но если внимательно посмотреть на критерии, становится понятно, почему ресторан получил именно столько баллов. Когда мы сами впервые увидели итоговые результаты, у меня тоже возникли вопросы. Где-то я ожидал более высокий балл, где-то — наоборот.

Но когда снова проходишь по всей системе критериев, которые сам же помогал создавать, понимаешь, что методика работает. Она действительно приводит именно к тем результатам, которые мы получили.

« Нам надо было с чего-то начать, и выверенный список GreatList отлично подошёл. Но мы понимаем, что это далеко не весь ресторанный рынок. Для начала отправимся в другие города России, где работает рейтинг. Следующий шаг — выйти за пределы этого списка. Со временем рестораны смогут самостоятельно подавать заявки на участие.

« За рейтингом стоит колоссальная работа в сотни человеко-часов. При этом винные карты меняются постоянно: где-то дважды в год, где-то четыре раза. Нам предстоит найти оптимальный момент публикации, чтобы рейтинг максимально точно отражал состояние рынка. Пока наша задача — полностью охватить существующий список GreatList, а затем двигаться дальше.

Российские рестораны давно участвуют в международных рейтингах. Есть Wine Spectator, есть другие авторитетные проекты. Но по их правилам наши рестораны практически не могут претендовать на максимальные оценки. Раньше этому мешали экономика и логистика, сегодня появились и другие объективные обстоятельства.

« Высокие баллы неизбежно получают проекты, которые инвестируют огромные средства в винную карту. Это объективная реальность. Но есть и компактные карты, которые могут не попасть в число лидеров по количеству баллов, зато заслуживают рекомендации за выдающуюся коллекцию российских вин, сильную подборку шампанского или великолепную работу с бокальными позициями. Именно поэтому в рейтинге существуют не только оценки, но и тематические рекомендации.

« Чтобы полностью исключить конфликт интересов, наш собственный ресторан Grand Cru, который по всем параметрам претендовал бы на высшие баллы, мы сознательно вывели из системы оценки, он просто рекомендован.

« Доминантного параметра нет, иначе приходилось бы дисквалифицировать компактные карты камерных ресторанов. Оценивалась совокупность факторов: диверсификация и объём, то есть количество строк, что отражает уровень инвестиций и

свободу выбора для гостя; соотношение «цена — качество» с экспертной оценкой ценообразования; удобство и подача, то есть навигация, читаемость, концептуальный замысел сомелье.

« Мы пристально смотрели на подход к российским винам, то есть насколько осмысленно ресторан с ними работает. Есть ли российские вина по бокалам, представлены ли разные регионы и производители, чувствуется ли, что сомелье действительно интересуется отечественным виноделием, а не просто выполнил формальное требование. Сегодня собрать сильную подборку российского вина непросто. Ритейл активно конкурирует за лучшие позиции, поэтому ресторанам приходится искать, договариваться, вкладываться. Тем ценнее проекты, которые делают это осознанно.

« Идеальной винной карты не существует без контекста. Great Wine List — попытка максимально честно показать, где сегодня в России можно получить лучший винный опыт.

GREAT WINE LIST by SWN

БИБЛИОТЕКА ВИНТАЖЕЙ

Carnicería Vino [93]
Olluco [90]
Four Seasons Hotel
Moscow [88]
Grand Cru [без оценки]

ВЫБОР РОЗЕ

Buro.TSUM [89]

ВЫБОР САКЕ

Ikura [87]
Fumisawa [без оценки]
Tottori [без оценки]

ВЫВЕРЕННАЯ КЛАССИКА

Due Forni [91]
La Marée [89]
Mr. Lee [89]
«Сахалин» [87]
Mushrooms [86]
«Узбекистан»
[без оценки]

ГЛУБОКОЕ ПОГРУЖЕНИЕ В БУРГУНДИЮ

Bruno [90]

ГРАНД-КОЛЛЕКЦИЯ ВИН ИТАЛИИ

Semifreddo [93]
Grand Cru [без оценки]

КОНЦЕПТУАЛЬНАЯ КАРТА

Regent [95]
Oltremare [94]
Semifreddo [93]
Lui [93]
Sartoria Lamberti [93]
Selfie [93]
«Кафе Пушкинъ» [92]
White Rabbit [91]
Probka [90]
Folk [89]
La Bottega Siciliana [87]
«Сахалин» [87]
Mina [88]
Lucky Izakaya Bar [85]
Jun [без оценки]
Grand Cru [без оценки]

ЛУЧШАЯ КАРТА ПРИ ОТЕЛЕ

«Лотте Отель Москва» [89]
«Арарат Парк Хаятт
Москва» [87]
«СтандАрт» [без оценки]

ЛУЧШИЙ ВЫБОР ВИН ФРАНЦИИ

Stella di Mosca [89]
Mamie [86]
Grand Cru [без оценки]

ЛУЧШИЙ ВЫБОР ШАМПАНИ ПО БОКАЛАМ

Mamie [86]
Jun [без оценки]

ЛЮБИТЕЛЯМ ГРЕЦИИ

Eva [89]
«Пафос» [89]

НОВЫЙ СВЕТ В МНОГОСТО- РОННЕМ ИСПОЛНЕНИИ

Carnicería Vino [93]
Bruno [90]

ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР ПО БОКАЛАМ

Carnicería Vino [93]
Bruno [90]
Magnum Wine Bar [90]
Saray [89]
Grace Bistro [89]
0.75 please [89]
Copen 57 [88]
Maritozzo [88]
«Жажда крови» [86]
Mamie [86]
Vadvare [85]
«Рыбторг» [без оценки]

ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР ВИН ГРУЗИИ

«Казбек» [85]
Bagebi [без оценки]

ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР ВИН ИТАЛИИ

Butler [93]
Christian [86]

ПОДДЕРЖИМ ЛОКАЛЬНОЕ

Butler [93]
«Кафе Пушкинъ» [92]
Savva [90]
«Айна» [90]
«Метрополь» [89]
«Матрёшка» [87]
«Белуга» [87]
Chef's Table [87]
«#СибирьСибирь» [87]
«Dr. Живаго» [85]
Onest [85]
Ikra [без оценки]

РАЗНООБРАЗИЕ ИСПАНСКИХ ВИН

Bruno [90]
Padron [89]

РАЗУМНЫЙ ВЫБОР

«Горыныч» [87]
«KU: Рамен Изакая»
[без оценки]

САМОБЫТНАЯ КАРТА

Maritozzo [88]

ЭКСПЕРТАМ И ВИННЫМ ЭНТУЗИАСТАМ

Carnicería Vino [93]
Probka [90]
Eva [89]
Salone Pasta & Bar [89]
Big Wine Freaks [87]
Max's Beef for Money [87]
Anchovy's Club [87]
Smoke BBQ [87]
Mama Tuta [86]
Self Edge Japanese [86]
Masa Madre [85]
«За крышей» [85]
«Северяне» [85]
KM20 [85]
Rockets.concept store
[без оценки]

*Массового сознания не существует
в природе. Масса состоит из личностей.
Поэтому хорошая реклама всегда является
обращением одного человека к другому.*

*Фэрфакс Коун
директор Американской ассоциации
рекламных агентств*

К сожалению, с вступлением в силу
Федерального закона Российской Федерации
от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем
воспроизвести эту страницу Simple Wine News
в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен
в лучших ресторанах и винных магазинах
России.



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news



Коллекция зрелых сыров с характером



Осенний вальс



«Мы расширили наше представление о сезонности и теперь каждые пять дней представляем специальное меню, которое всегда дополнено редкими винными позициями по бокалам». Алексей Пинский, Regent



БРЕНД-ШЕФ
Алексей Пинский

Regent

📍 Москва

★ Лидер рейтинга

Great Wine List by SWN (95 баллов)

★ Обладатель номинации «Концептуальная карта»

БРЕНД-ШЕФ: Алексей Пинский

ШЕФ-СОМЕЛЬЕ: Никита Ахмеров

БЛЮДО: вырезка северного оленя и первая фаланга краба в соусе из диких ягод

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО: неббиоло из Лессоны (Альто-Пьемонте) **Proprietà Sperino 2018** или бургундское алиготе **En Buzigny 2022** от Rémi Jobard

ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: тюрбо с соусом берблан и десерт — камамбер с трюфелем



GREAT
WINE LIST
by SWN

ИНТЕРЕСНО: новый проект «72 сезона в Regent» вдохновлён японской системой микросезонов, которая вылилась в философию наблюдения за природой, очень созвучную ресторану

Сомелье знаковых ресторанов подбирают интересные вина к дичи.



БРЕНД-ШЕФ:
Андрей Шмаков



БРЕНД-ШЕФ:
Артём Лосев



Savva

📍 Москва

★ **90 баллов** рейтинга **Great Wine List by SWN**

★ Обладатель номинации

«Поддержим локальное»

БРЕНД-ШЕФ: Андрей Шмаков

ШЕФ-СОМЕЛЬЕ: Янина Мартынюк

БЛЮДО: пирог с уткой, фуа-гра, олениной и свежим шпинатом. Подаётся с соусом «коньяк», который дополняет насыщенную мясную начинку

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО: **Arzuaga Reserva 2021** из Риберы-дель-Дуэро

ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: салат с brisketом и филе оленя

ИНТЕРЕСНО: ресторан готовит масштабное обновление меню в октябре. Часть команды всю осень колесит по регионам. Итоги гастролей подведут на финальном ужине в Москве 25 ноября

Rubel

📍 Москва

БРЕНД-ШЕФ: Артём Лосев

СОМЕЛЬЕ: Арина Гера

БЛЮДО: рябчик с фуа-гра и белыми грибами

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО:

кубанское **Pinot Noir 2022**

от «Николаев и Сыновья»

ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: оливье с раковыми шейками, пожарская котлета, торт «Рубель»

ИНТЕРЕСНО: как ни странно это звучит, это первый ресторан русской кухни на Красной площади: новый проект AVA Team на первой линии ГУМа с панорамными окнами и видом на башни Кремля

«Нерелло маскалезе с Этны — свежее и собранное, с ягодной и пряной ароматикой и шелковистой текстурой. Лёгкая дымность хорошо перекликается с мясом, приготовленным на огне, а ягодные оттенки — с брусничным соусом. Печёный сельдерей поддерживает землистый и минеральный характер вина, добавляя сочетанию объём. **Sciaranuova соединяет три главных элемента блюда: огонь, землю и ягоду**». Владимир Пойлов, ресторан «Айна»



БРЕНД-ШЕФ
Виктор Шайдецкий



Manul

📍 Москва

БРЕНД-ШЕФ: Виктор Шайдецкий

СОМЕЛЬЕ: Артак Степанян

БЛЮДО: вырезка из оленины с брусничным жу

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО: **Crocus L'Atelier Malbec de Cahors**

ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: мусс из копчёного баклажана, тартар из лосося с ржаными чипсами, стейк чавычи с кедровой кашей

ИНТЕРЕСНО: перед открытием команда ресторана отправилась в экспедицию по нескольким регионам Сибири, чтобы познакомиться с локальными продуктами, традициями и кухней территорий



ШЕФ-ПОВАР
Иван Штучкин



«Айна»

📍 Москва

★ **90 баллов** рейтинга Great Wine List by SWN

★ Обладатель номинации

«Поддержим локальное»

ШЕФ-ПОВАР: Иван Штучкин

ШЕФ-СОМЕЛЬЕ: Владимир Пойлов

БЛЮДО: северный олень с печёным сельдереем и брусничным соусом

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО: **Tasca d'Almerita Tenuta Tascante Contrada Sciaranuova Etna Rosso**

ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: утиная грудка с яблоневым дымом и мочёной брусникой и пельмени из дичи с белыми грибами и костным бульоном

ИНТЕРЕСНО: в осеннем обновлении шеф переосмыслил гастрономические коды Севера, сделав ставку на дикую природу, ферментацию и глубокие вкусы: дичь, лесные грибы и ягоды, традиционные техники заготовки, такие как мочение и квашение



БРЕНД-ШЕФ
Андрей Аникиев

roomi

📍 Архангельск

БРЕНД-ШЕФ: Андрей Аникиев

СОМЕЛЬЕ: Дмитрий Соловьёв

БЛЮДО: сыровяленая оленина с печёным перцем, сыром брюност и печёным яблоком

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО:

Domaine Guy Breton Régnié 2023

ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: пате из оленины с карамелизированным луком и мочёной брусникой, филе олени с кашей из полбы, глазированные вёшенки и соусом жу, пельмени с растомлённой дичью и печёным картофелем с крепким грибным бульоном и северными ягодами



ИНТЕРЕСНО: в ресторане действует сет «По дороге в Арктику». Через аутентичные рецепты и локальные продукты можно познакомиться с её диким характером



БРЕНД-ШЕФ
Николай Бобров

Tunguska

📍 Красноярск

БРЕНД-ШЕФ: Николай Бобров

ШЕФ-СОМЕЛЬЕ: Екатерина Боброва

БЛЮДО: мозговые кости олени из печи

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВИНО:

Скалистый Берег

Красная Книга. Глава 2

ЕЩЁ ПОПРОБОВАТЬ: губа лоса с разными текстурами гречки; лось на рожнах с маринованной черемшой, пряными капустой и огурцами, мочёной брусникой и ежевичным барбекю



ИНТЕРЕСНО: титулованный ресторан современной сибирской кухни в октябре запускает новый сет, в котором локальная гастрономия встречается с ИИ

*Реклама побуждает людей жить
не по средствам? То же самое можно
сказать о браке.*

*Брюс Бартон
сооснователь BBDO*

К сожалению, с вступлением в силу
Федерального закона Российской Федерации
от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем
воспроизвести эту страницу Simple Wine News
в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен
в лучших ресторанах и винных магазинах
России.



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news

Вкус выдержки



Сыр и вино взрослеют удивительно похожим образом: со временем меняются их текстура, аромат и характер. Сомелье Олеся Александрова на примере линейки **Durr** от «ЭкоНивы» показывает, как характер сыра влияет на выбор вина — от свежих белых до сложных выдержанных красных и оксидативных стилей.

Олеся Александрова — чемпион России среди сомелье 2023 года, обладательница международного диплома ASI, шеф-амбассадор премиального портфеля Simple

Родственные души

Союз сыра и вина — гастрономическая классика, и дело скорее не в магии, а в сходстве двух продуктов. В основе обоих лежит ферментация, превращающая исходное сырьё в новый продукт, который продолжает меняться со временем. Оба способны рассказывать о месте происхождения: для вина важны сорт винограда, климат и виноградник, для сыра — корм для коров, качественное сырьё и среда для созревания. А дальше в игру вступает время.

Главное — равновесие

При выборе вина к твёрдому сыру прежде всего важны интенсивность вкуса и выдержка. Деликатный сыр потеряется рядом с мощным вином, а зрелый и пикантный — заглушит слишком тонкое. Имеют значение жирность и плотность: чем они выше, тем нужнее вину кислотность или танин. С солёными сырами особенно хорошо работает кислотность, которая ярче проявляет фруктовость вина. С танинами сложнее: соль может сделать их жёстче. Поэтому белое вино с сыром часто оказывается одним из самых интересных сочетаний.

Эксперимент

Понять механику сочетаний проще всего на практике. Например, открыть бутылку амонтильядо и попробовать с ней всю линейку Durr — от трёхмесячного Classic до Platinum. Сначала вино будет безоговорочно лидировать, но по мере увеличения выдержки сыра баланс начнёт смещаться.

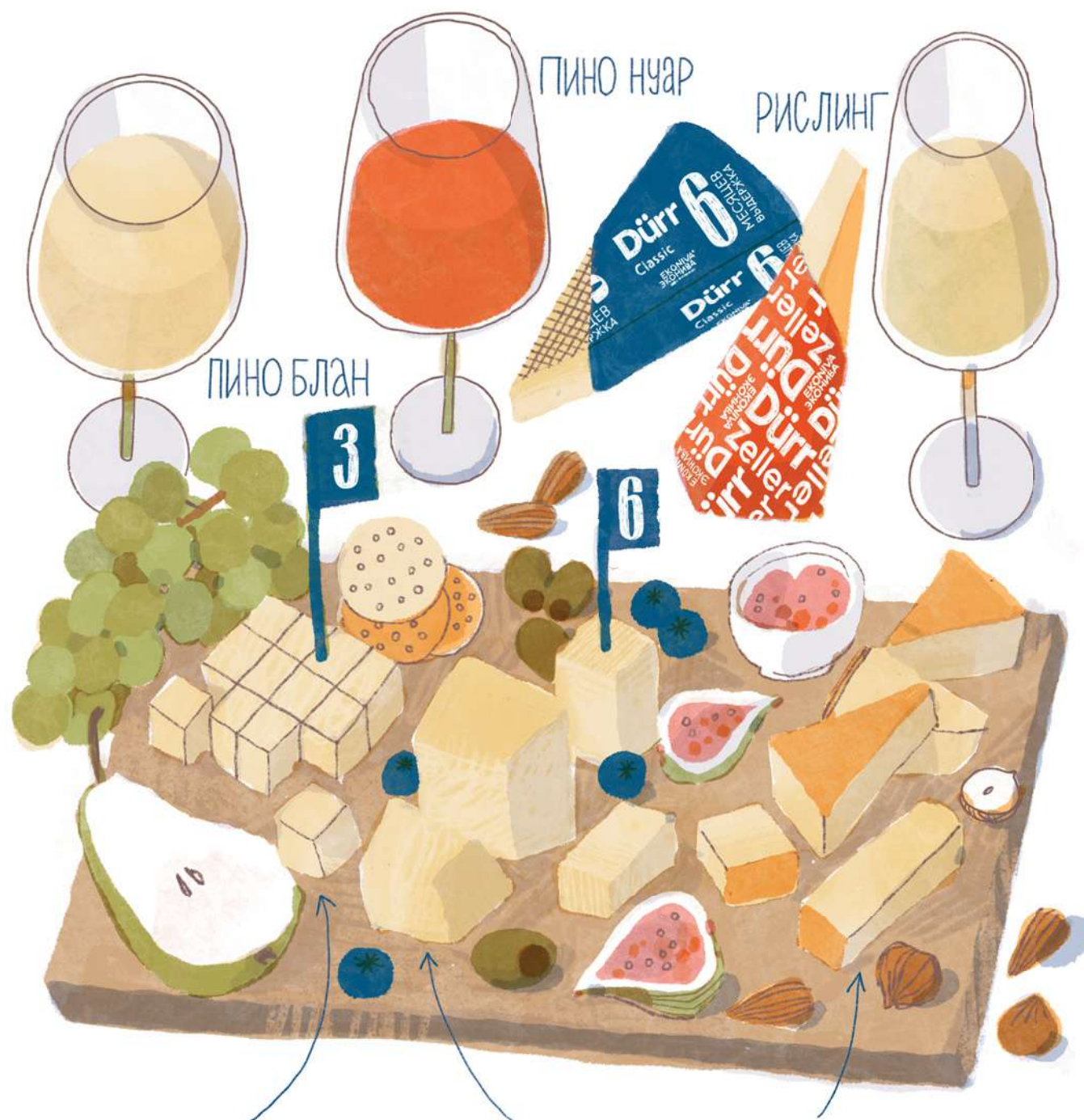
Можно поступить наоборот: взять лёгкий полусухой мозельский рислинг и проследить, в какой момент сыр выйдет на первый план. Или поставить рядом с Zeller три разных бокала — сухой рислинг, сладкий мускат и сочный темпранильо. Хорошая пара — не формула с единственно правильным ответом, а способ увидеть, **как вино меняет сыр, а сыр — вино.**

Цена вопроса

Для удачной пары совсем не обязательно дорогое вино. С молодыми сырами слишком серьёзная бутылка скорее нарушит баланс: мощное бароло или супертоскана перетянут внимание на себя. Гораздо важнее соответствие характеров — интересное сочетание можно найти и среди доступных вин.

Как меняется Dürre

Линейка Dürre от «ЭкоНивы» — наглядное пособие по тому, как время выдержки влияет на сыры. Эти премиальные твёрдые сыры производятся по уникальной рецептуре из сыропригодного молока высшего сорта с собственных ферм компании. По мере их выдержки нарастает интенсивность вкуса и аромата, уплотняется текстура, молочно-сливочные оттенки сменяются пряными, ореховыми и грибными. Dürre Gold выделяется плотной текстурой и интенсивностью, а у Dürre Raclette характер меняет уже не возраст, а горячая подача.



3 МЕСЯЦА: СЛИВКИ И СВЕЖЕСТЬ

Dürre Classic трёхмесячной выдержки — деликатный, сливочно-молочный, с невысокой интенсивностью. Ему нужны лёгкие белые вина с хорошей кислотностью: пино блан, альбариньо или грюнер вельтлингер.

НА ТАРЕЛКУ: груша, виноград, нейтральные крекеры или гриссини.

6 МЕСЯЦЕВ: БОЛЬШЕ СТРУКТУРЫ

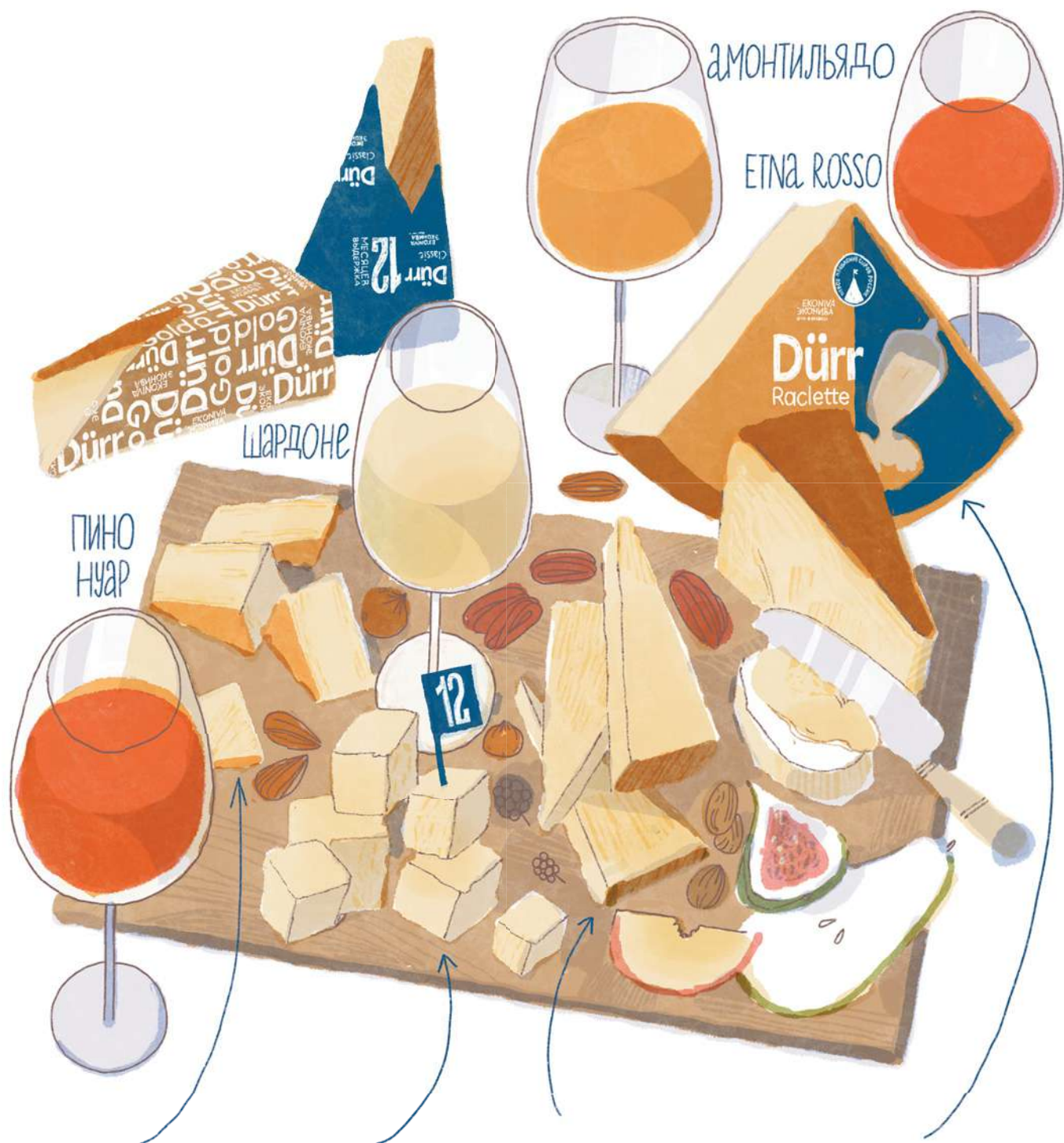
Через полгода Dürre Classic становится плотнее, появляются лёгкая острота и пряность, хотя сливочный характер сохраняется. В пару можно взять фруктовое шардоне без выраженного дуба или луарский шенен блан. Подойдут и лёгкие красные вина — вальполичелла, санджовезе, сочный пино нуар.

НА ТАРЕЛКУ: оливки, миндаль, ягоды, инжир.

DÜRRE ZELLER: ИГРА НА КОНТРАСТЕ

Dürre Zeller — кремовый, более жирный и интенсивный, с лёгкой кислотностью, пряностью, ореховыми нюансами и оттенком грибницы в послевкусии. Здесь хорош контраст: гевюрцтраминер, пино гри или рислинг с остаточным сахаром. Более смелая пара — слегка сладкое игристое бракетто д'акуи.

НА ТАРЕЛКУ: фундук, миндаль, инжир или инжирный джем.


DÜRR GOLD:
РАВНЫЕ ПО СИЛЕ

Dürri Gold — плотный и интенсивный, с лёгкой солоноватостью и кислотностью, оттенками сухофруктов, сливок и орехов, пряной остротой. Ему нужен партнёр сопоставимого масштаба: выдержанное шардоне, бургундский пино нуар, зрелый сандживезе или Rioja Reserva.

НА ТАРЕЛКУ: фундук, миндаль, сухофрукты, ягодный джем или цветочный мёд.

12 МЕСЯЦЕВ:
ПРЯНОСТЬ И УМАМИ

В годовалом Dürri сливочность уступает место более сложному, пикантному характеру. Во вкусе появляются пряные и ореховые оттенки, умами и лёгкая нота ржаного хлеба, текстура становится зернистее, а послевкусие — суше.

Подойдут белые вина с выдержкой в дубе: шардоне, бочковой грюнер вельтлинер, Lugana Riserva, белая риюха, сухой фузмунт или сладкий токай.

DÜRR PLATINUM:
ТЕРРИТОРИЯ ВЫДЕРЖКИ

Dürri Platinum — самый интенсивный: плотная, слегка зернистая текстура, грибные и ореховые оттенки, полевые травы, заметная солоноватость. Естественное продолжение — вина, в которых время оставило столь же отчётливый след: амонтильядо или оларосо, выдержанный тони порт. Из красных — Rioja Gran Reserva или зрелое амароне.

НА ТАРЕЛКУ: грецкий орех, пекан, сухофрукты, каштановый мёд.

DÜRR RACLETTE:
ДЕЛО В ТЕМПЕРАТУРЕ

У Dürri Raclette мягкий сливочный профиль и кремовая текстура, но в горячем виде сильнее ощущаются жирность и солоноватость. К нему особенно хороши белые вина с высокой кислотностью: совиньон блан из Луары, ЮАР или Новой Зеландии, бургундское алиготе или белое с Этны. Из красных — Etna Rosso или Langhe Nebbiolo. Важно учитывать все компоненты блюда: овощи, картофель, мясо и другие дополнения могут изменить выбор вина.

НА ТАРЕЛКУ: груши, яблоки, персики, инжир.

*Реклама — самая интересная и самая
трудная форма литературы.*

*Олдос Хаксли
писатель и философ*

К сожалению, с вступлением в силу
Федерального закона Российской Федерации
от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем
воспроизвести эту страницу Simple Wine News
в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен
в лучших ресторанах и винных магазинах
России.



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news

Между вином и пивом: ГОВОРИМ О СЫРЬЕ, ТЕРРУАРЕ И ЯЗЫКЕ ВКУСА



Слово *wine* в названии пива — повод для любителя вина задержаться у непривычной полки. У **«Балтики Brew»** за этим стоит целая история экспериментов: от **Royal Rye Wine** с виноградным соком и листьями до собственного «ячменного вина» — барливайна. Вместе с экспертами «Балтики» выясняем, сколько знакомого для ценителя вин можно найти в пивном бокале — от характера урожая и почерка мастера до тонкостей дегустации.

Истина в брожении

Вино может стать удобной системой координат для знакомства с пивом — особенно со сложными, авторскими и выдержанными сортами. Они ближе друг к другу, чем принято считать. Оба напитка рождаются благодаря работе дрожжей, которые превращают сахара в алкоголь, углекислый газ и множество ароматических соединений. Характеры и пива, и вина складываются из свойств сырья, особенностей урожая и решений мастера. У вина важнейший источник характера — сорт винограда, у пива — сочетание солода, хмеля и дрожжей. Пивное сырьё, как и благородные сорта винограда, даёт широкую палитру оттенков: от тропических фруктов и хвои в IPA до винных, кофейных и шоколадных нот в портере. Разными путями оба напитка приходят к многослойному вкусу. И если

один и тот же сорт звучит по-своему у каждого хорошего винодела, то и пивное сусло меняет профиль в зависимости от штамма дрожжей, температуры брожения и условий созревания.

Всё начинается в поле

И для вина, и для пива важно понятие терруара. В виноделии почва, климат, рельеф и условия конкретного года влияют на свойства винограда. Пиво тоже начинается в поле: сорт ячменя, регион выращивания, состав почвы, температура и количество осадков отражаются на качестве зерна. У хмеля тоже своя география и свои особенности урожая. От места и года выращивания зависит содержание горьких и ароматических веществ: один сорт хмеля из разных регионов и в разные годы будет звучать

по-разному. Пивной терруар многослоен: в одном напитке встречаются происхождение зерна и хмеля, выбранные дрожжи и местная школа пивоварения.

Почерк мастера

Работа пивовара во многом сопоставима с искусством винодела. Оба оценивают потенциал сырья, управляют брожением, соединяют разные партии и выбирают способ созревания. Пивовар определяет состав солодовой засыпи, сорта хмеля и время их внесения, штамм дрожжей и температурный режим. Винодел решает, как работать с сортом или ассамбляжем, кожицей, осадком и выдержкой. Ещё одно общее пространство — дубовая бочка. И вину, и пиву она может придать ванильные, пряные, ореховые оттенки, смягчить структуру

и сделать вкус глубже. Некоторые сорта пива выдерживаются в бочках из-под вина, портвейна, хереса, виски или других напитков и, подобно винам, способны меняться со временем.

На одном языке

В бокале сходство продолжается: вино и пиво объединяет общий язык дегустации. В обоих случаях оценивают интенсивность и сложность аромата, сладость, кислотность, тело, баланс, текстуру и длину послевкусы. Хмелевая горечь не равна винной танинности, но выполняет сходную структурную функцию: уравнивает сладость, подчёркивает сухость и продлевает вкус. Сложное пиво, как и вино, требует правильной температуры, подходящей посуды и времени на раскрытие. Схожа и логика за столом: оба напитка подбирают к блюдам по созвучию или контрасту, учитывая насыщенность, кислотность, сладость и текстуру. Знакомые винному любителю ориентиры помогают разобраться и в пивной гастрономии.

Виноград на пивоварне

Родство становится особенно наглядным там, где встречаются винодельческое и пивоваренное сырьё. Один из ярких примеров — **Royal Rye Wine**. Это ржаное королевское вино «Балтика Brew» сварила ещё в 2011 году к приезду датской королевы в Санкт-Петербург, совместно с мини-пивоварнями Jacobsen и Mikkeller.

В рецептуре соединились виноградные листья, сок испанского винограда и хмель Nelson Sauvin, придающий пиву ароматы совиноньона блан. Это Royal Rye Wine было признано лучшим пивом в мире по версии World Beer Awards и стало одним из прародителей стиля Grape Ale. Итальянский виноградный эль — Italian Grape Ale, или IGA, также находится на стыке двух напитков. В этом гибридном стиле пивное сусло сбрасывается вместе с виноградом или виноградным суслом.



У хмеля, как и у винограда, есть своя география и свои особенности урожая: один сорт может давать разные ароматические оттенки в зависимости от места и года выращивания

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА КОМПАНИИ «БАЛТИКА»



ассамбляж

Винный силуэт бокала Teku служит пиву: широкая чаша и суженный край концентрируют аромат, а ножка позволяет не нагревать напиток рукой

У пива и вина общая гастрономическая логика: сочетания строят на созвучии или контрасте, учитывая насыщенность, вкус и текстуру блюда

Вино из ячменя

Для сближения с вином виноград, впрочем, нужен не всегда. **Barley Wine** — один из самых крепких и насыщенных стилей эля — получил название «ячменное вино» за высокую крепость и сложность производства. В его классической рецептуре виноград обычно отсутствует: зерно служит основой напитка. Важная часть культуры барливайна — выдержка, часто в дубовых бочках из-под бурбона, виски, портвейна или хереса.

Исторический барливайн «Балтики Brew» назывался **«Никогда не разговаривайте с незнакомцами 17:37»**. Числа обозначали крепость и плотность напитка. Его особенностью было использование исключительно несоложёного ячменя — необычное технологическое решение для пива столь высокой плотности.

Вино помогает найти понятные ориентиры в пиве, а пиво предлагает не менее богатый язык происхождения, мастерства и вкуса. И, может быть, фраза *In vino veritas* теперь кажется неполной: истина всё же в брожении.

*Делать деньги без рекламы может
только монетный двор.*

*Томас Маколей
британский историк и политик*

К сожалению, с вступлением в силу
Федерального закона Российской Федерации
от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем
воспроизвести эту страницу Simple Wine News
в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен
в лучших ресторанах и винных магазинах
России.



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news



Фирменный тапас El Pimprí: мини-бургеры с чёрной икрой

ОТКРЫТИЯ Alba Group

Ресторанный холдинг готовит к открытию в Москве сразу три проекта. Осенью на Тверском бульваре заработает русская «Лёля», а в следующем году на Пресненской набережной — испанская **Brava**, на Саввинской — **Los 88**. В преддверии запуска **SWN** поговорил с бренд-шефом и шеф-сомелье холдинга о том, чем будут удивлять москвичей в ближайшем будущем.

Русский дух

Осенью на Тверском бульваре откроется «Лёля», первый проект Alba Group русской кухни. Обещают, что проект будет без исторической бутафории, а современный русский код раскроют через гастрономию, ремёсла и искусство. Интерьер описывают как загородный дом с характером. За гастрономическую историю отвечает бренд-шеф холдинга Энвер Джемилов. С русской кухней он, по собственным словам, не работал восемь лет, поэтому концепцию собирают вместе с командой.

При этом бренд-шеф сохраняет свой узнаваемый авторский стиль, который читается в каждом проекте холдинга: локальные продукты, сезонность, современные техники. Неважно, стучат ли в зале кастаньеты или звенят и бьются тарелки.

Ведь в портфолио группы есть испанский проект El Pimprí, греческий «Пафос» на Тверском бульваре и средиземноморский «Юг 22». Каждый со своим лицом, например, в «Пафосе» не просто собрали рецепты различных регионов страны, меню — это

калейдоскоп разных эпох, от периода Античности до наших дней. Греческие ингредиенты, масла, специи и рецепты, переработанные под авторский взгляд. Снятые с ледника морепродукты подают сырыми, моментально обжаривают на открытом огне, запекают в соли или в аква пацце.

Испания

В следующем году Alba Group запустит ещё несколько проектов, вдохновлённых Испанией. В скором времени москвичей согреют на Пресненской набережной в **Brava**. На очереди — **Los 88** на Саввинской.

Для вдохновения перед запуском новых проектов Энвер Джемилов отправился в путешествие по регионам Испании, изучал локальные продукты и то, как готовят в местных ресторанах. «По приезду я анализирую, что пробовал, записываю, сравниваю продукты, которые предлагают поставщики у нас, и из этого делаю уже авторские блюда, которые могут понравиться москвичам», — рассказывает шеф.

В ожидании открытия можно отправиться



Шеф-сомелье холдинга Денис Дейниченко

в уже больше года успешно работающую El Pimprí — испанерию, как её называют создатели. Всё здесь, от муралов, вдохновлённых произведениями Дали и Миро, до кончика копыта хамона, пронизано страстью к путешествиям. Согласно заведённому протоколу начинать стоит с тапасов: крокетов с хамоном и фирменного тапаса El Pimprí. Одно из самых фотографируемых блюд — тартар из говядины, который эффектно подают в керамической голове быка.



Пахлава с бычьими хвостами — одно из характерных блюд давно обжившего Большую Никитскую средиземноморского «Юга 22» Alba Group

«El Pimpi, Los 88 и Brava — все испанские, но все абсолютно разные, — говорит бренд-шеф Alba Group Энвер Джемилов. — El Pimpi — авторская интерпретация Испании, Brava — это практически чистая Испания. Для Brava прорабатывается очень много блюд, о которых я узнал во время путешествий, их внедрение в El Pimpi не очень возможно из-за ограниченного ресурса кухни. Ресторан небольшой, да и меню не хочется раздувать. А Brava будет большим проектом. Los 88 — не чистая Испания, но ресторан с испанским духом. Там будут смешаны испанская, французская и азиатская кухня — это три моих любимых концепции, они будут классно совмещены».

На вопрос о том, как у шефа получается жонглировать испанскими, греческими и теперь

Что с вином

Во всех ресторанах группы с большим вниманием относятся к винному сопровождению. В заведениях регулярно проходят тематические и винные ужины. Карты собирает шеф-сомелье холдинга Денис Дейниченко — от классической и объёмной в средиземноморском «Юге 22» до испаноцентричной в El Pimpi. Готовой модели и рецепта успешной карты, по его словам, не существует: Денис смотрит на концепцию ресторана и на дегустациях задаёт себе вопрос, понравится ли определённая позиция гостю.

«К примеру, в “Пафосе” гости с удовольствием знакомятся с греческими винами. Там у меня в разделе бокальных позиций в основном Греция из разных регионов.



Блиц с бренд-шефом Alba Group Энвером Джемиловым

Что такое El Pimpi?

Название — это игра слов. El Pimpi переводится как «сводник». А ещё — это тот, кто может предложить то, чего нет у остальных.

Самые ходовые кухни в Москве?

Средиземноморская и comfort food (он же «московская попса»): паста с трюфелем, тартары и подобное есть почти везде. И, конечно, русская, потому что от comfort food уже устали, и хочется чего-то домашнего.

Как блюдо становится трендовым?

Тут важно сочетание вкуса и эффектного визуала. Одно из самых трендовых наших блюд — тапас El Pimpi (это мини-бургеры с чёрной икрой). Блюдо полюбили многие: оно и вкусное — мясо тает во рту, и красивое — все фотографируют.



«Лёля» — первый русский ресторан Alba Group



В новом Brava испанская гастрономия начинается уже в интерьере — с хамонов, винных полок и открытой мясной витрины

русскими гастрономическими традициями, Энвер отвечает так: «Чтобы переключаться между проектами, нужны один-два дня перезагрузки, когда я занимаюсь своими хобби, делами, спортом, и после с вдохновением иду от испанской кухни к греческой. Помимо самих блюд, меняется и технология: испанская кухня более сложная в приготовлении, нежели греческая. Скажем, приготовление пазлы занимает больше времени, чем приготовление какой-либо пасты».

Продажи вин стоимостью до 20 тыс. рублей за бутылку по большей части состоят из греческих вин, — рассказывает Денис. — В El Pimpi в основном испанские вина, гости охотно их заказывают. У нас, кстати, есть безалкогольная розовая кава. Испания, благодаря огромной территории и климатическому разнообразию, предлагает абсолютно разные стили вина по вкусу, смыслу, цене. Моё личное предпочтение — гарнача из Гредоса».

В ресторанах Alba Group постоянно проходят тематические и винные ужины и мероприятия — от весёлой «Ла Томатины» и вечеров фламенко до традиционного греческого боя тарелок

Ещё одна интересная особенность карты — много бутылок объёмом 0,375 л.

«Я всегда пытаюсь закрыть потребности любого гостя, в картах наших ресторанов всегда большое предложение вин в объёме полубутылок, этот формат очень удобен», — говорит Денис.

На вкус и балл

текст: Дмитрий Мережко

Далее в материале по хозяйствам в алфавитном порядке перечислены вина, получившие **90+ баллов** и наши звёзды: образцы, отмеченные **92 баллами** и выше, — с тремя красными звёздами; **90–91-балльные** — с тремя чёрными

Как мы работаем

В этом году мы решили сделать кое-что не так, как в предыдущие сезоны. Раньше мы закупали образцы некоторых известных производителей, потому что считали их бенчмарками и хотели видеть в рейтинге. В 2026-м мы от этого отказались: более 600 присланных вин говорят сами за себя. Рейтинг признан индустрией, и теперь мы сами стали бенчмарком. Наши оценки — ориентир, наши комментарии — направляющая информация для виноделов и хозяйств. За короткое время мы достигли уровня, когда с нами серьёзно считаются.

В отличие от крупных конкурсов, где вино оценивает большое жюри с меняющимся составом и не всегда понятным бэкграундом, у нас — фиксированное ядро дегустационной комиссии из трёх человек с подтверждённой квалификацией и безупречной репутацией в отрасли. Это важно, поскольку чрезмерное число дегустаторов с существенным отличием в уровне компетенций сводит разницу в оценках к статистической погрешности (то есть итоговое расхождение баллов будет настолько незначительным, что может быть обусловлено просто большим количеством разных оценок).

Наше жюри возглавляет Анатолий Корнеев, вице-президент и сооснователь Simple. В компании он курирует

маркетинг, портфель, продажи, отношения с поставщиками и партнёрами, интеграции в фестивали, мероприятия высокого уровня по всей стране и международные активности. Кроме того, Анатолий — автор книг «Вина Италии», «Пьемонт» и признанный специалист по винам Апеннин.

Второй член комиссии — Валерия Труфакина, редактор журнала Simple Wine News, которая 10 лет занимается тематикой российского вина. За годы работы она объехала все винодельческие регионы России, лично знает собственников и команды десятков хозяйств. Она видела зарождение, младенческий период, развитие, расцвет, а иногда и уход с рынка многих хозяйств. В её записной книжке — телефоны всех главных спикеров на эту тему. Её компетенции в российском вине не вызывают вопросов.

Я работаю в Simple Wine News уже 15 лет. Я один из первых обладателей диплома WSET в России, единственный действующий преподаватель WSET, автор книги «Виномания» и изданий SWN и Fine & Rare Wine, член жюри международных и российских конкурсов. Не менее десятка специалистов, которые сейчас производят топовые вина, учились дегустировать и сдавали экзамен по дегустации у меня — на курсах WSET и других программах.

**ЛУЧШИЕ
РОССИЙСКИЕ
ВИНА
2026/2027**
ПО ВЕРСИИ
simple wine news

Этот рейтинг мы проводили в четвёртый раз — в 2023 году он был выездным, и вот уже в третий раз проводится в офисе издательства **Simple Wine News**.

Внутренняя кухня

Наше жюри — это, по сути, один эксперт в трёх лицах. Зачем нас трое? Каждому эксперту нужен второй голос, чтобы не обойти вниманием то, что может пропустить каждый из нас. А третий голос необходим, чтобы решить спорные ситуации и склонить чашу весов в одну из сторон, когда мнения расходятся. Поэтому у нас нечётное количество дегустаторов. Итоговая оценка — коллективная. Чаще всего наши баллы очень близки, в пределах одного пункта. Но бывают и расхождения на несколько ступенек. Почему так происходит? У каждого из нас своя специализация. Анатолий смотрит на вино глазами продавца: понравится ли оно покупателю здесь и сейчас, насколько его легко и удобно продавать в ресторане. Он любит готовые, открытые, иногда чуть более «полированные» вина, но при этом всегда сложные и интересные — дружелюбные к потребителю. Валерия в целом тоже очень лояльна к производителям российского вина и часто выступает нашим драйвером в высоких оценках. Но если она видит очевидный дефект — беспощадна. Я стараюсь придерживаться академической точки зрения: оцениваю все параметры, включая потенциал.

Поэтому вино с большим будущим, но пока не такое «открытое», может получить от меня более высокий балл, чем от коллег.

Из наших наблюдений, дискуссий, убеждений друг друга — а иногда и горячих споров — складывается тот суммарный балл, который вы видите в результате. Для нас это большое удовольствие, приключение и постоянный интерес к тому, что получится в этом году, как мы будем смотреть на вино и какие открытия сделаем — даже в отношении образцов, которые казались знакомыми.

Что мы заметили в этом году

Хотя мы в целом остаёмся «красной» страной, я отмечу, что белые вина более интересны и разнообразны. Среди лучших представителей категории, помимо ожидаемых шардоне и рислинга, — вионье, затейливые бленды, семильон, пино блан и мальвазия. Потрясающее недорогое вино, которое выиграло две наши сессии по году, — отличный пример. Валерия в своей колонке напишет о региональной дифференциации, которую мы очень чётко заметили для сира и саперави. Есть идеи насчёт каберне

франа. Каберне совиньон и мерло вездесущи, и на их качество больше влияет подготовка винодела и оснащённость хозяйства, а вот пино нуар так пока и не проявил себя очевидно ярко на каком-либо терруаре. Я добавлю: мы увидели очень интересные тенденции внутри урожая. В красных винах чётко прослеживается винтажная дифференциация. Два года выделяются особенно: 2020-й и 2022-й. 2022-й, на мой взгляд, как минимум очень хорош для российских красных вин. Когда мы дегустируем вина по сортам или блендам и доходим до 2024 и 2023 годов, а затем до 2022-го, оценки резко растут. Это не потому, что вино более развитое, — это другое качество винограда, обусловленное урожаем.

2020 год тоже показывает много высоко отмеченных красных вин. Посмотрите на результаты: в нашей топовой категории много образцов именно этого миллениума.

В целом мы всё лучше видим региональные специфики и границы, узнаём в бокале производителей и с надеждой глядим в новый сезон 2026/2027.



текст: Валерия Труфакина

одножие Маркотхского хребта чуть севернее Геленджика — место с характером. На пологом южном склоне высотой 150–180 м, среди обильных белых известняковых «чипсов» раскинулся одним массивом ухоженный виноградник площадью 11 га. Сюда, в село Виноградное, ежедневно спешит Алексей Толстой — один из самых одарённых и авторитетных виноделов России, чьё имя звучало на дегустациях ещё в 2010-х, сооснователь «Усадьбы Маркотх».

Терруар непрост. Жаркий и засушливый климат, всего 300–400 мм осадков за сезон, мощная известняковая плита, которую пришлось рвать техникой, чтобы корни лозы могли дышать. Зато в самой низкой точке хребта седловина между двух горбов горы Верблюды пропускает холодный воздух, проветривающий лозы и предупреждающий болезни, что позволяет едва ли не полностью отказаться от защитных средств и получать исключительно здоровый урожай. Сира с прохладных холмов и жарких склонов звучит по-разному. У подножия Маркотха сорт показывает редкое сочетание мощи и свежести. В этом году мы увидели вино, которое заставило говорить о себе как о настоящем откровении.

«Усадьба Маркотх Сира Резерв 2024» — не просто **высококласное вино.** **Это событие**

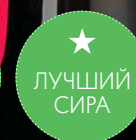
В бокале — густой, почти непрозрачный рубин. Аромат наступает волнами. Сначала насыщенный сок спелой чёрной черешни, чернослив, чёрная шелковица. Следом — молотый чёрный перец и тонко выделанная кожа. Вдалеке проступают фиалки и лёгкий дымный шлейф. Это узнаваемый благородный классический сира, которому дали время и не стали торопить. Всепоглощающий объём и напор. Ягоды и пряности элегантно сплетаются в плотный клубок. Бархатные спелые танины при высокой экстракции, работа винодела безупречна: концентрация не давит, а поддерживает, пружинит. Финиш бесконечно долгий, с оттенком вишни в шоколаде. Обаятельно дружелюбное и впечатляющее вино, глубокое и многогранное. Оно ещё не вступило в пору зрелости. Его стоит подождать несколько лет — потенциал развития и расцвета огромен. Но даже сейчас оно впечатляет как образец породистого классического российского виноделия. Подарок тем, кто ценит вино как повод собраться вместе и разделить что-то по-настоящему значимое.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

📍 РЕГИОН	🍷 КАТЕГОРИЯ / КРЕПОСТЬ	₽ ЦЕНА В РОЗНИЦЕ ПО ДАННЫМ ВИНОДЕЛОВ ИЛИ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН
★ БАЛЛЫ / ЗВЕЗДЫ	🍇 СОРТОВОЙ СОСТАВ	➡ ГДЕ КУПИТЬ

ВИНО

ГОДА



УСАДЬБА МАРКОТХ

Сира Резерв 2024

📍 ЗГУ «Кубань. Геленджик»

★★★ **93 Балла**

🍇 100% сира

🕒 15 месяцев в бочках из кавказского дуба
объемом 450–500 л, 2–3-годичных

По словам **Алексея Толстого**, сира — всегда шикарен, пластичен и очень интересен в исполнении «Усадьбы Маркотх». И **Syrah Reserve** — один из претендентов на лидерство в портфеле винодельни. В любом случае это вино — всегда беспроеигрышный выбор



получили
93 балла /
★★★
красных
звезды: 7 вин

OLEG REPIN
Listva Cabernet Sauvignon
2023

📍 Крым

★★★ 93 балла

- 🍷 красное сухое 13–15%
- 🍇 каберне совиньон
- 5400 ₽
- 📌 компания Luding

SIKORY
Каберне Совиньон
Семейный Резерв 2022

📍 Краснодарский край

★★★ 93 балла

- 🍷 красное сухое
- 🍇 каберне совиньон
- 5790 ₽
- 📌 винотеки SimpleWine

SIKORY
Семейное Наследие 2020

📍 Краснодарский край

★★★ 93 балла

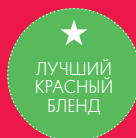
- 🍷 красное сухое
- 🍇 каберне совиньон, красностоп,
- каберне фран, мерло
- 9990 ₽
- 📌 винотеки SimpleWine

VILLA DI ALMA
Cabernet Franc 2023

📍 Крым

★★★ 93 балла

- 🍷 красное сухое 14%
- 🍇 каберне фран
- 1380 ₽
- 📌 винотеки «Золотая Балка»,
«Теория by AST», Winehelp,
Fortuna.Vodka, фирменные мага-
зины M2 Organic, «Дикий барин»,
маркетплейс Vино.ru



Каберне фран показал экспрессивные, структурные, шелковистые вина с хорошим потенциалом и ясным пониманием стиля



ВИНОДЕЛЬНЯ АРАНЧИ Каберне Фран Резерв 2022

📍 Крым

★★★ 93 балла

🍷 красное сухое 13–15%
🍇 каберне фран
💰 3550 ₽
📺 Winehelp, канал HoReCa

НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ Каберне Фран 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 93 балла

🍷 красное сухое 13,8%
🍇 каберне фран
💰 3690 ₽
📺 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МАРКОТХ Сира Резерв 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 93 балла

🍷 красное сухое
🍇 сира
💰 3990 ₽
📺 винотеки SimpleWine

Бордоские
сорта и блен-
ды по-прежне-
му уверенно
лидируют

получили **92 балла** / ★★★
красных звезды: 14 вин

ALMA VALLEY
Pinot Blanc Reserve
2024

📍 Крым

★★★ 92 балла

🍷 белое сухое 14%
🍇 пино блан
3170 ₽

📦 фирменная розница,
винные бутики, канал
HoReCa, сети «Мира-
торг», SPAR, Metro,
«Лента», «О'Кей»,
«Ароматный Мир»

AYA ORGANIC
WINERY
Toile de Vin Merlot
2024

📍 Крым

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое 13–15%
🍇 мерло
2100 ₽

📦 сеть магазинов «M2
Органик Клуб»
в Москве, магазин
AYA Organic Wine
в Севастополе,
сеть «Азбука вкуса»

CHÂTEAU PINOT
Cabernet Franc
Grand Reserve 2022

📍 Краснодарский край

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое 13,5%
🍇 каберне фран
3500 ₽

📦 компания AST,
«Алтима», Wine
Discovery, Joia

DU VIN?
Мерло 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое 13%
🍇 мерло
4850 ₽

📦 винотеки Winehelp,
WineStyle

LEGATO
Merlot 2023

📍 Краснодарский край

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое 14,7%
🍇 мерло
3950 ₽

📦 винотеки FortWine

LE K2
Каменоломня 2023

📍 Крым

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое 14,5%
🍇 сира
5940 ₽

📦 винотеки AST

OLEG REPIN
Listva Syrah 2023

📍 Крым

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое
13–15%
🍇 сира
6500 ₽

📦 компания Luding

SIKORY
Красностоп
На Террасах 2022

📍 Краснодарский край

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое
🍇 красностоп
8990 ₽

📦 винотеки
SimpleWine

SIKORY
Пино Нуар
Семейный Резерв
2023

📍 Краснодарский край

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое
🍇 пино нуар
5790 ₽

📦 винотеки SimpleWine

TEMERINDA
Мерло 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое 13%
🍇 мерло
2800 ₽

📦 WineStyle

ВИНОДЕЛЬНЯ АРАНЧИ
Сира Резерв 2022

📍 Крым

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое 14,7%
🍇 сира
3550 ₽

📦 Winehelp, канал HoReCa

ВИНОДЕЛЬНЯ
МЫСХАКО
Manno Fume Sauvignon
Blanc / Chardonnay 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 92 балла

🍷 белое сухое 13,5%
🍇 совиньон блан, шардоне
1550 ₽

📦 сеть WineStyle, супермаркеты
«Перекрёсток», винотеки
«Алкотек»

МАССАНДРА
Мускат Белый Ливадия 2022

📍 Крым

★★★ 92 балла

🍷 белое крепленое десертное 13%
🍇 мускат белый
1000 ₽

📦 фирменная розница в Крыму

ШАТО ДЕ ТАЛЮ
Каберне Фран Резерв 2022

📍 Краснодарский край

★★★ 92 балла

🍷 красное сухое 15,6%
🍇 каберне фран
4430 ₽

📦 «Агрокомплекс», «Ашан», «Лента»
[ЮФО], «Табрис», «Ваш Сомелье»
и другие розничные точки

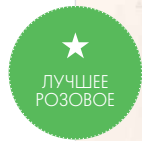


Оценки в баллах округлены до целых чисел. Вина, получившие одинаковое количество баллов, в списке приведены в алфавитном порядке по именам хозяйств / брендам.

Латиница/кириллица в наименованиях вин — так же, как на фронтальных этикетках.

Медали «Лучшее» по категориям присвоены по десяткам баллов.





получили
91 балл /
★★★
чёрных
звезды:
50 вин

ALMA VALLEY
Мерло 2024
Крым

★★★ 91 балл

- красное сухое 15% мерло 1600 Р
- фирменная розница, винные бутки, канал HoReCa, сети «Мираторг», SPAR, Metro, «Лента», «О'Кей», «Ароматный Мир»

ALMA VALLEY
Шираз 2024
Крым

★★★ 91 балл

- красное сухое 14% сира 1900 Р
- фирменная розница, винные бутки, канал HoReCa, сети «Мираторг», SPAR, Metro, «Лента», «О'Кей», «Ароматный Мир»

AYA ORGANIC WINERY
Marquetry Cabernet Franc 2023
Крым

★★★ 91 балл

- красное сухое 13,4% каберне фран 2590 Р
- сеть магазинов «М2 Органик Клуб» в Москве, магазин AYA Organic Wine в Севастополе, сеть «Азбука вкуса»

AYA ORGANIC WINERY
Toile de Vin Cabernet Franc 2025
Крым

★★★ 91 балл

- розовое сухое 12–14% каберне фран 1790 Р
- сеть магазинов «М2 Органик Клуб» в Москве, магазин AYA Organic Wine в Севастополе, сеть «Азбука вкуса»

ESSE
Unplugged Chenin Blanc 2025
Крым

★★★ 91 балл

- белое сухое 12,5–13,5% шенен блан 1290 Р
- компания Luding, винотека WineState, сеть винотек и баров Drinx, а также бутки Esse Wine

HILLS & ROCKS
Библиотекарь 2023
Крым

★★★ 91 балл

- красное сухое 14,5% саперави 4800 Р
- Vino.ru, WineStyle

INKERMAN
Мускат Розовый Крымский Классическая Коллекция 2014
Крым

★★★ 91 балл

- белое марочное десертное 16% мускат розовый 1030 Р
- торговая сеть «Яблоко» (Крым), фирменная розница ТМ «Инкерман» (Севастополь), канал HoReCa в Севастополе

LEGATO
Cabernet Franc 2023
Краснодарский край

★★★ 91 балл

- красное сухое 14,9% каберне фран 4490 Р
- винотеки FortWine

LE K2
Массал 2024
Крым

★★★ 91 балл

- белое сухое 13,7% рислинг 6080 Р
- винотеки AST

LOCO CIMBALI
Rkatsiteli 2022
Крым

★★★ 91 балл

- белое сухое ркацителли 2890 Р
- винотеки SimpleWine

MANCOPIA
Viognier Reserve 2025
Крым

★★★ 91 балл

- белое сухое 13,3% вионье 2215 Р
- винотеки Winehelp, WineStyle

MANTRA ESTATE
Совиньон Блан 2025
Краснодарский край

★★★ 91 балл

- белое сухое совиньон блан 3990 Р
- винотеки SimpleWine

OLEG REPIN
Duvankoy Aligote 2024
Крым

★★★ 91 балл

- белое сухое 12–14% алиготе 4500 Р
- компания Luding

RAEVSKOE
Renaissance Carmenere 2024

Краснодарский край
★★★ 91 балл

- красное сухое 14,4% карменер 1595 Р
- компания AST

RAEVSKOE
Renaissance Petit Verdot 2024
Краснодарский край

★★★ 91 балл

- красное сухое 14,8% пти вердо 1595 Р
- компания AST

RAEVSKOE
Renaissance Pinot Noir 2024
Краснодарский край

★★★ 91 балл

- красное сухое 12,2% пино нуар 1595 Р
- компания AST

SIKORY
Пино Нуар Истинные Имена Павел 2021
Краснодарский край

★★★ 91 балл

- красное сухое 13% пино нуар 8490 Р
- винотеки SimpleWine

SIKORY
Рислинг Семейный Резерв 2022
Краснодарский край

★★★ 91 балл

- белое сухое 13% рислинг 5790 Р
- винотеки SimpleWine

TAU-SALÁ
Рислинг 2024
Крым

★★★ 91 балл

- белое сухое рислинг 2100 Р
- Krasnostop.ru

TEMPELHOF Cabernet Franc 2023

📍 Ставропольский край

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 14%
🍇 каберне фран
3000 ₽
📦 винотеки Winehelp,
WineStyle, Krasnostop.ru,
Vino.ru

UVA VALLIS Levitas Каберне Фран 2023

📍 Крым

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 14,4%
🍇 каберне фран
1440 ₽
📦 винотеки Winehelp,
WineStyle, Krasnostop.ru,
Vino.ru

UVA VALLIS Levitas Рислинг 2023

📍 Крым

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 11,9%
🍇 рислинг
2200 ₽
📦 винотеки Winehelp,
WineStyle, Krasnostop.ru,
Vino.ru

UVA VALLIS Merlot Резерв 2024

📍 Крым

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое
🍇 мерло
2350 ₽
📦 винотеки Winehelp,
WineStyle, Krasnostop.ru,
Vino.ru

БЕЛЬБЕК Semillon Reserve 2025

📍 Крым

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 12%
🍇 семиллон
2340 ₽
📦 винотеки «Винторг»,
«Резерв», фирменные
бутики «Золотая Балка»,
«Алкотек», сеть
«Ароматный Мир»,

«Альта Вина», Wine
Room, Joia, винотека
«Русское Вино»

ВИНОДЕЛЬНЯ АЛЕКСАНДРА ПЛОТНИКОВА

Каберне Фран 2024

📍 Крым

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 13,8%
🍇 каберне фран
2690 ₽
📦 на винодельне

ВИНОДЕЛЬНЯ АЛЕКСАНДРА ПЛОТНИКОВА

Шенен Блан

Зелёная Серия 2025

📍 Крым

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое
🍇 шенен блан
3390 ₽
📦 на винодельне

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЬЕ

Вионье 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 13,5%
🍇 вионье
1760 ₽
📦 винотеки «Бюрнье»,
сети «Алкотек», «О'Кей»

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЬЕ

Мальбек 2023

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 14%
🍇 мальбек
1760 ₽
📦 винотеки «Бюрнье»,
WineStyle

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА

Riesling 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 13,5%
🍇 рислинг
3629 ₽
📦 винотеки AST

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА

Viognier 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 13,4%
🍇 вионье
3629 ₽
📦 винотеки AST

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Рислинг 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое
🍇 рислинг
4490 ₽
📦 винотеки SimpleWine

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Шардоне 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 13%
🍇 шардоне
4490 ₽
📦 винотеки SimpleWine

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Шардоне Акация 2023

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое
🍇 шардоне
7190 ₽
📦 винотеки SimpleWine

НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ

Полёт Шмеля 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 14%
🍇 руссан, марсан, вионье
2990 ₽
📦 винотеки SimpleWine

НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ

Шардоне 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 11,5%
🍇 шардоне
3990 ₽
📦 винотеки SimpleWine

СЕМЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ МИХАИЛА КОЛЕСНИКОВА

Cabernet Franc / Merlot 2022

📍 Ставропольский край

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 14,5%
🍇 каберне фран, мерло
2000 ₽
📦 Krasnostop.ru

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ

Каберне Совиньон 2023

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 14,6%
🍇 каберне совиньон
3790 ₽
📦 винотеки SimpleWine

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ

Красная Книга. Глава 1 2022

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 15%
🍇 каберне совиньон,
каберне фран, мерло
3990 ₽
📦 винотеки SimpleWine

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ

Песнь Холмов 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 13,8%
🍇 красностоп золотовский,
мерло, каберне фран
960 ₽

СОБЕР БАШ Красностоп Классика 2023/2024

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 12%
🍇 красностоп
990 ₽
📦 винотеки и супермарке-
ты «Золотая Балка», «Фана-
гория», Ladoga Wine, ате-
лье вина «Абрау-Дюрсо»,
WineStyle, «Теория by
AST», «Табрис», «Сомелье»,
«Азбука вкуса», WineStyle

УСАДЬБА БЕЛОГОРЬЕ

Шардоне 2024

📍 Крым

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое
🍇 шардоне
3990 ₽
📦 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ

Chardonnay 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 12%
🍇 шардоне
3894 ₽
📦 винотеки AST

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ

Терруар Вторая Линия. Солист 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 91 балл

🍷 розовое сухое 12,7%
🍇 марселан
1510 ₽
📦 винотеки AST

УСАДЬБА ПЕРОВСКИХ

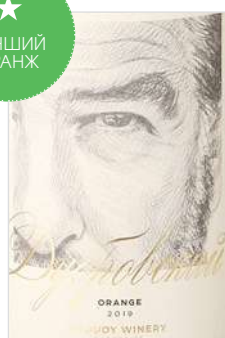
Каберне Фран Резерв 2023

📍 Крым

★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 14,1%
🍇 каберне фран
1200 ₽
📦 WineStyle, Krymwine

★
ЛУЧШИЙ
АРОМАТИЧЕ-
СКИЙ СОРТ



★
ЛУЧШИЙ
ОРАНЖ

ФАНАГОРИЯ Cru Lermont Merlot 2023

📍 Краснодарский край

★★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 13,5%
🍇 мерло
1099 ₽

📦 фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрёсток», «Азбука вкуса», «Ашан», Metro, «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис»

ФАНАГОРИЯ Q Blanc 2023, 2024

📍 Краснодарский край

★★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 14%
🍇 шардоне, совиньон блан, алиготе
2600 ₽

📦 фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрёсток», «Азбука вкуса», «Ашан», Metro, «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис»

ФАНАГОРИЯ Cru Lermont Riesling 2024

📍 Краснодарский край

★★★★ 91 балл

🍷 белое сухое 13%
🍇 рислинг
900 ₽

📦 фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрёсток», «Азбука вкуса», «Ашан», Metro, «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис»

ФАНАГОРИЯ 101 Оттенок Красного Саперави 2024

📍 Краснодарский край

★★★★ 91 балл

🍷 красное сухое 14%
🍇 саперави
2550 ₽

📦 фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрёсток», «Азбука вкуса», «Ашан», Metro, «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис»

ШУМРИНКА Петрикор Мальвазия 2025

📍 Краснодарский край

★★★★ 91 балл

🍷 белое сухое
🍇 мальвазия
1890 ₽

📦 винотеки SimpleWine

ШУМРИНКА Семисам Сухое Белое 2025

📍 Краснодарский край

★★★★ 91 балл

🍷 белое сухое
🍇 мальвазия, шардоне, алиготе
990 ₽

📦 винотеки SimpleWine

получили
90 баллов /
★★★
**чёрных
звезды:
124 вина**

AYA ORGANIC WINERY Toile de Vin Cabernet Sauvignon 2024

📍 Крым

★★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 13–15%
🍇 каберне совиньон
1790 ₽

📦 сеть магазинов «М2 Органик Клуб» в Москве, магазин AYA Organic Wine в Севастополе, сеть «Азбука вкуса»

BOGOVICH Chardonnay 2024

📍 Крым

★★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 13%
🍇 шардоне
5050 ₽

📦 Vино.ru, винотеки Krymwine

BOGOVICH ART Pinot Noir 2022

📍 Крым

★★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 13,5%
🍇 пино нуар
6050 ₽

📦 Vино.ru, винотеки Krymwine

CHÂTEAU PINOT Pinot Noir Grand Reserve 2021

📍 Краснодарский край

★★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 13,5%
🍇 пино нуар
3590 ₽

📦 компания AST, «Алтима», Wine Discovery, Joia

CHÂTEAU SEMIRAY Алиготе 2025

📍 Краснодарский край

★★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 12,5%
🍇 алиготе
2000 ₽

📦 павильон «Главвино» на ВДНХ, винотеки Winehelp

CLOUDY WINERY Дубровский Orange 2019

📍 Краснодарский край

★★★★ 90 баллов

🍷 белое [оранж] сухое 12,5%
🍇 ркацителли
2152 ₽

📦 винотеки Krymwine, Winehelp, WineStyle

DENISOV Совиньон Блан 2025

📍 Самарская область

★★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 13–14%
🍇 совиньон блан
1850 ₽

📦 винотеки Krymwine, «Декантер», WineStyle, Krasnostop.ru

DOMAINE BONAMY Syrah 2023

📍 Крым

★★★★ 90 баллов

🍷 розовое сухое
🍇 сира
2900 ₽

📦 винотеки Winehelp, «Декантер», WineStyle, Vино.ru

DOMAINE BONAMY Syrah 2024

📍 Крым

★★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
🍇 сира
2900 ₽

📦 винотеки Winehelp, «Декантер», WineStyle, Vино.ru

DU VIN? Каберне Совиньон 2024

📍 Краснодарский край

★★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 13%
🍇 каберне совиньон
4850 ₽

📦 винотеки Winehelp, WineStyle

ESSE Гевюрцтраминер Долина Реки Кача 2025

📍 Крым

★★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 12–13%
🍇 гевюрцтраминер
2500 ₽

📦 компания Luding, винотека WineState, сеть винотек и баров Drinx, а также бутики Esse Wine

HILLS & ROCKS Кокур QV 2024

📍 Крым

★★★★ 90 баллов

🍷 белое [оранж] сухое 13%
🍇 кокур
4620 ₽

📦 Vино.ru, WineStyle

JD WINERY

Рислинг Оранж 2023

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 12–14%
 🍇 рислинг
 2760 ₽

📦 WineStyle

KALOS LIMEN

Galin Milkov Riesling 2023

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 11,9%
 🍇 рислинг
 2200 ₽

📦 винотеки «Золотая Балка»,
 «Первый Нос», «Дикий барин»,
 «Винкульт», «Наше Вино»,
 Winehelp, Krymwine, WineStyle

KALOS LIMEN

Merlot / Cabernet Franc / Syrah Special Reserve 2021

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 12,6%
 🍇 мерло, каберне фран, сира
 4500 ₽

📦 винотеки «Золотая Балка»,
 «Первый Нос», «Дикий барин»,
 «Винкульт», «Наше Вино»,
 Winehelp, Krymwine, WineStyle

KALOS LIMEN

Viognier Special Reserve 2025

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 12,6%
 🍇 вионье
 4500 ₽

📦 винотеки «Золотая Балка»,
 «Первый Нос», «Дикий барин»,
 «Винкульт», «Наше Вино»,
 Winehelp, Krymwine, WineStyle

LOCO CIMBALI Cabernet Sauvignon Reserve 2021

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
 🍇 каберне совиньон
 2890 ₽

📦 винотеки SimpleWine

LOCO CIMBALI Chardonnay Reserve 2022

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
 🍇 шардоне
 1883 ₽

📦 винотеки SimpleWine

LOCO CIMBALI Merlot Reserve 2022

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
 🍇 мерло
 2890 ₽

📦 винотеки SimpleWine

LOCO CIMBALI Pinot Noir Reserve 2022

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
 🍇 пино нуар
 2890 ₽

📦 винотеки SimpleWine

MANTRA ESTATE Syrah 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 розовое сухое 11,9%
 🍇 сира
 2990 ₽

📦 винотеки SimpleWine

OLYMP WINERY White Blend 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 10–12%
 🍇 шардоне, совиньон блан
 1336 ₽

📦 компания AST

RAEVSKOE Renaissance Tempranillo 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 12,1%
 🍇 темпранильо
 1595 ₽

📦 компания AST

RAEVSKOE Маньеризм Каберне Фран 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14,6%
 🍇 каберне фран
 1199 ₽

📦 компания AST

SIKORY Каберне Совиньон Семейный Резерв 2020

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
 🍇 каберне совиньон
 5790 ₽

📦 винотеки SimpleWine

SIKORY Рислинг Семейный Резерв 2023

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
 🍇 рислинг
 5790 ₽

📦 винотеки SimpleWine

SIKORY Семейное Наследие 2022

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
 🍇 каберне совиньон, красностоп, каберне фран, мерло
 9990 ₽

📦 винотеки SimpleWine

SIKORY Совиньон Блан Истинные Имена 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
 🍇 совиньон блан
 5990 ₽

📦 винотеки SimpleWine

SIKORY

Шардоне Семейный Резерв 2023

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
 🍇 шардоне
 4790 ₽

📦 винотеки SimpleWine

SIKORY Шардоне Семейный Резерв 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
 🍇 шардоне
 4790 ₽

📦 винотеки SimpleWine

SIKORY

Шардоне 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
 🍇 шардоне
 2390 ₽

📦 винотеки SimpleWine

TEMERINDA Шираз 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14%
 🍇 шираз
 3790 ₽

📦 WineStyle

TEMPELHOF Cabernet Sauvignon 2023

📍 Ставропольский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14%
 🍇 каберне совиньон
 3200 ₽

📦 винотеки Winehelp,
 WineStyle, Krasnostop.ru,
 Vino.ru

TEMPELHOF Krasnostop Zolotovskiy Reserve 2023

📍 Ставропольский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14%
 🍇 красностоп
 4430 ₽

📦 винотеки Winehelp,
 WineStyle, Krasnostop.ru,
 Vino.ru

UVA VALLIS Cabernet Franc Резерв 2023

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
 🍇 каберне фран
 📦 винотеки Winehelp,
 WineStyle, Krasnostop.ru,
 Vino.ru

UVA VALLIS Syrah Резерв 2023

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
 🍇 сира
 2320 ₽

📦 винотеки Winehelp,
 WineStyle, Krasnostop.ru,
 Vino.ru

VILLA DI ALMA Cabernet Sauvignon 2024

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14%
 🍇 каберне совиньон
 2100 ₽

📦 винотеки «Золотая Балка», «Теория by AST»,
 Winehelp, Fortuna.Vodka,
 фирменные магазины M2
 Organic, «Дикий барин»,
 маркетплейс Vino.ru

VILLA DI ALMA Merlot 2024

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 13%
 🍇 мерло
 3075 ₽

📦 винотеки «Золотая Балка», «Теория by AST»,
 Winehelp, Fortuna.Vodka,
 фирменные магазины M2
 Organic, «Дикий барин»,
 маркетплейс Vino.ru



WINEMAFIA Krasnostop / Cabernet Sauvignon 2022

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 13,5%
🍇 красностоп
золотовский, каберне
совиньон
2500 ₽

📦 винные бутики Winemafia



WINEPARK Pinot Blanc 2024

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 13%
🍇 пино блан
3150 ₽

📦 компания AST



WINEPARK Syrah 2023

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14%
🍇 сира
3150 ₽
📦 компания AST

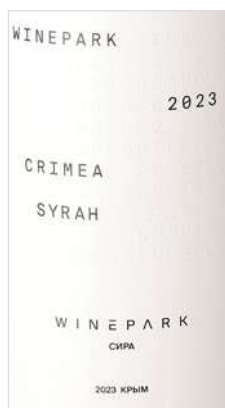


БЕЛЬБЕК Каберне Совиньон 2024

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14%
🍇 каберне совиньон
📦 винотеки «Винторг»,
«Резерв», фирменные
бутики «Золотая Балка»,
«Алкотек», сеть
«Ароматный Мир»,
«Альта Вина», Wine Room,
Joia, винотека «Русское
Вино»



БЕЛЬБЕК Кокур 2025

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 12,3%
🍇 кокур
1800 ₽
📦 винотеки «Винторг»,
«Резерв», фирменные
бутики «Золотая Балка»,
«Алкотек», сеть

«Ароматный Мир», «Альта Вина», Wine Room, Joia, винотека «Русское Вино»

ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН Алиготе Резерв Авторское 2025

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 10–12%
🍇 алиготе
989 ₽
📦 фирменный магазин
на винодельне

ВИНОДЕЛЬНЯ АЛЕКСАНДРА ПЛОТНИКОВА Семильон 2025

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
🍇 семильон
2590 ₽
📦 на винодельне

ВИНОДЕЛЬНЯ АРАНЧИ Бордоский Бленд 2022

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 15,3%
🍇 каберне фран, сира
5750 ₽
📦 Winehelp, канал HoReCa

ВИНОДЕЛЬНЯ АРАНЧИ Саперави Южнобережное 2022

📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
13,5–14,2%
🍇 саперави
3920 ₽
📦 Winehelp, канал HoReCa

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЬЕ Каберне Фран 2022

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 13,5%
🍇 каберне фран
1760 ₽

📦 винотеки «Бюрнье»,
сети «Алкотек», «Азбука
вкуса», «Перекрыток»,
WineStyle

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЬЕ Красностоп 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14%
🍇 красностоп
4850 ₽
📦 винотеки «Бюрнье»,
«Алкотек», «Азбука
вкуса», WineStyle

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЬЕ Мерло 2022

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14%
🍇 мерло
1760 ₽
📦 винотеки «Бюрнье», сети
«Алкотек», «О'Кей»,
WineStyle

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЬЕ Шардоне 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 13,5%
🍇 шардоне
1760 ₽
📦 винотеки «Бюрнье»,
сети «Алкотек»,
«Табрис», «Азбука вкуса»,
«О'Кей», «Быстроном»,
«Винный склад»,
WineStyle

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА Colline 2021

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 13,1%
🍇 сира, марселан,
мурвед
4026 ₽
📦 винотеки AST

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА Rivage 2022

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 13,1%
🍇 каберне совиньон,
каберне фран, сира
4026 ₽
📦 винотеки AST

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА Syracuse 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 розовое сухое 13,2%
🍇 каберне совиньон,
каберне фран, сира
1995 ₽
📦 винотеки AST

ВИНОДЕЛЬНЯ МЫСХАКО Cabernet Franc Kober Rootstock Collection 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 15%
🍇 каберне фран
1080 ₽
📦 сеть WineStyle,
супермаркеты
«Перекрыток», винотеки
«Алкотек»

ВИНОДЕЛЬНЯ МЫСХАКО Cabernet Franc / Merlot Governo Ox-Redux 2025

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 16%
🍇 каберне фран, мерло
1480 ₽
📦 сеть WineStyle,
супермаркеты
«Перекрыток», винотеки
«Алкотек»

ВИНОДЕЛЬНЯ МЫСХАКО Sauvignon Blanc Fercal Rootstock Collection 2024

📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое 14%
совиньон блан
1199 ₽
- сеть WineStyle,
супермаркеты
«Перекрёсток»,
винотеки «Алкотеха»

ВИНОДЕЛЬНЯ МЫСХАКО

Шираз Appassimento Black Out 2025

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 15%
шираз
1200 ₽
- сеть WineStyle,
супермаркеты
«Перекрёсток»,
винотеки «Алкотеха»

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ

Нрав Резерв 2023

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 13,9%
красностоп
золотовский, каберне
совиньон, саперави
2140 ₽
- винотеки Winehelp,
FortWine, «Золотая
Балка»

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ

РАШ Резерв Белое 2023

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое 13,2%
рислинг, алиготе,
шардоне
2010 ₽
- винотеки Winehelp,
FortWine, «Золотая
Балка»

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ

Саперави 2023

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 13,9%
саперави

2590 ₽
винотеки Winehelp,
FortWine, «Золотая Балка»

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ

Саперави Резерв 2023

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 13,9%
саперави
2190 ₽
- винотеки Winehelp,
FortWine, «Золотая Балка»

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ

Шардоне Резерв 2023

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое 13,5%
шардоне
7110 ₽
- винотеки Winehelp,
FortWine, «Золотая Балка»

ВИНОДЕЛЬНЯ ЩЕРБИНА

Каберне Совиньон 2023

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 13–15%
каберне совиньон
1580 ₽
- Vino.ru, Winehelp

ВЫСОТА 172

Каберне Фран 2022

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое
каберне фран
1990 ₽
- компания Cavina

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Ballet Blanc 2025

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое 13%
рислинг, шардоне,
совиньон блан
4190 ₽
- винотеки SimpleWine

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Каберне Совиньон 2024

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое
каберне совиньон
4190 ₽
- винотеки SimpleWine

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Совиньон Блан 2024

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое
совиньон блан
4190 ₽
- винотеки SimpleWine

ДЕРБЕНТ ВИНО

Cabernet Sauvignon Desono 2024

Дагестан

★★★ 90 баллов

- красное сухое 12,5%
каберне совиньон
880 ₽
- винотеки FortWine,
Krymwine, WineStyle

ДЕРБЕНТ ВИНО

Эндемы Совиньон 2025

Дагестан

★★★ 90 баллов

- белое сухое
совиньон блан
699 ₽
- FortWine, Krymwine,
WineStyle

ЗАВОД МАРОЧНЫХ ВИН

КОКТЕБЕЛЬ

Ркацител 2016

Крым

★★★ 90 баллов

- белое десертное 16%
ркацител
1200 ₽
- «Метро», «Глобус»,
Vino.ru, Krymwine,
фирменная розница

КОММУНАЛКА

Aligote Barrel 2024

Крым

★★★ 90 баллов

- белое сухое 11–13%
алиготе
3350 ₽
- винотеки «Главвино»,
Winehelp, «Штопор»,
«Дикий барин», Wine
Shopper, «Виноград»,
«Дом кофе и вина»,
«Наше», «Сундучок
Винодела», Wine Depo,
Vino.ru, «Резерв»,
«Винторг», «Солнце в
бокале», Drinx, «Вина
Крыма», «Красников
Вайн», «Русское Вино»,
«Ассамбляж», «Хлеб и
Вино», «Вино и люди»

КУБАНЬ-ВИНО

Chateau Tamagne Saperavi Signature 2023

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 12,5%
саперави
1048 ₽
- винотеки Ladoga, сети
«Перекрёсток», «Табрис»

МАССАНДРА

Мадера 2019

Крым

★★★ 90 баллов

- белое крепленое 19,5%
альбиоль крымский,
вердель, серсиаль
1530 ₽
- фирменная
розница в Крыму

НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ

Пино Нуар 2024

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 11,5%
пино нуар
3990 ₽
- винотеки SimpleWine

НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ

Сира 2024

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое
сира
3690 ₽
- винотеки SimpleWine

НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ

Совиньон Блан 2025

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое
совиньон блан
3690 ₽
- винотеки SimpleWine

ПАВЕЛКОВ

Карменер Резерв 2024

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 13,6%
карменер
2635 ₽
- винотеки Winehelp,
«Винкульт» в Нижнем
Новгороде

СЕМЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ

МИХАИЛА КОЛЕСНИКОВА

Nebbiolo 2023

Ставропольский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 13%
неббиоло
4500 ₽
- Krasnostop.ru

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ

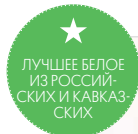
Красная Книга. Глава 2

2023

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14,7%
мерло, каберне
совиньон, каберне фран
3990 ₽
- винотеки SimpleWine



СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ

**Красностоп
Золотовский 2022**
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 13,3%
🍇 красностоп
3790 ₽
📦 винотеки SimpleWine

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ

Рислинг 2024
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 12,2%
🍇 рислинг
3990 ₽
📦 винотеки SimpleWine

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ

Шардоне 2024
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 13,5%
🍇 шардоне
3790 ₽
📦 винотеки SimpleWine

СОБЕР БАШ

Аврора 2025
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 розовое сухое 14%
🍇 красностоп золотовский
1180 ₽
📦 винотеки и супермаркеты «Золотая Балка», Fanagoria, Ladoga Wine, ателье вина «Абрау-Дюрсо», WineStyle, «Теория by AST», «Табрис», «Сомелье», «Азбука вкуса», WineStyle

СОБЕР БАШ

**Грани Рубин &
Рубин 2023**
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14%
🍇 рубин АЗОС
1960 ₽
📦 винотеки и супермаркеты «Золотая

Балка», Fanagoria, Ladoga Wine, ателье вина «Абрау-Дюрсо», WineStyle, «Теория by AST», «Табрис», «Сомелье», «Азбука вкуса», WineStyle

СОБЕР БАШ

Кумшацкий 2025
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 13%
🍇 кумшацкий белый
1710 ₽
📦 винотеки и супермаркеты «Золотая Балка», Fanagoria, Ladoga Wine, ателье вина «Абрау-Дюрсо», WineStyle, «Теория by AST», «Табрис», «Сомелье», «Азбука вкуса», WineStyle

СТАРОСЕЛЬ

Каберне Фран 2023
📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
🍇 каберне фран
3070 ₽
📦 Vино.ru

УСАДЬБА АДЕРБА

Траминер 2025
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое 13%
🍇 траминер розовый
2500 ₽
📦 напрямую на винодельне

УСАДЬБА БЕЛОГОРЬЕ

Каберне Фран 2024
📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
🍇 каберне фран
4290 ₽
📦 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА БЕЛОГОРЬЕ

Камертон 2024
📍 Крым

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
🍇 сира, каберне совиньон, каберне фран
4990 ₽
📦 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА ДИВНОМОРОКОЕ

Marselan 2022
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14,2%
🍇 марселан
4551 ₽
📦 винотеки AST

УСАДЬБА ДИВНОМОРОКОЕ

Pinot Noir 2022
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 12%
🍇 пино нуар
4551 ₽
📦 винотеки AST

УСАДЬБА ДИВНОМОРОКОЕ

Syrah 2023
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое 14%
🍇 сира
4339 ₽
📦 винотеки AST

УСАДЬБА МАРКОТХ

Aligote 2025
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
🍇 алиготе
2890 ₽
📦 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МАРКОТХ

Chardonnay 2025
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
🍇 шардоне
2890 ₽
📦 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МАРКОТХ

Cuvee Blanc 2024
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
🍇 шардоне, алиготе, совиньон блан, вионье
2890 ₽
📦 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МАРКОТХ

Marselan Reserve 2024
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
🍇 марселан
3990 ₽
📦 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МАРКОТХ

Merlot Reserve 2024
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
🍇 мерло
3990 ₽
📦 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МАРКОТХ

Viognier 2024
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 белое сухое
🍇 вионье
2890 ₽
📦 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МАРКОТХ

**Cabernet Sauvignon
Reserve 2024**
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

🍷 красное сухое
🍇 каберне совиньон
3990 ₽
📦 винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МАРКОТХ

**Cuvee №1 Reserve
2024**
📍 Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое
сир, каберне совиньон,
мерло
3990 ₽
винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ

Старая Дорога на Джанхот Красное 2023

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14,4%
каберне совиньон,
каберне фран
4190 ₽
винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ

Усадьба Мезыбь Зефирро 2025

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое 12,9%
мерло, шардоне
1390 ₽
винотеки SimpleWine

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ

Усадьба Мезыбь Шардоне / Мерло 2025

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое 13%
шардоне, мерло
2390 ₽
винотеки SimpleWine

УСАДЬБА ПЕРОВСКИХ

1890 Каберне Совиньон / Мерло 2022

Крым

★★★ 90 баллов

- красное сухое 13,5%
каберне совиньон, мерло
5090 ₽
WineStyle, Krymwine

УСАДЬБА ПЕРОВСКИХ

Сира Лимитированная Серия 2021

Крым

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14%
сир
3900 ₽
WineStyle, Krymwine

ФАНАГОРИЯ

Вионье Белый Склон 2024

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое 13,5%
вионье
1500 ₽
фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрысток», «Азбука вкуса», «Ашан», Metro, «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис»

ФАНАГОРИЯ

Каберне Совиньон 101 Оттенок Красного 2023

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14%
каберне совиньон
3097 ₽
фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрысток», «Азбука вкуса», «Ашан», Metro, «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис»

ФАНАГОРИЯ

Каберне Совиньон Декантер 2019

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14%
каберне совиньон
3890 ₽
фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрысток», «Азбука вкуса», «Ашан», Metro, «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис»

ФАНАГОРИЯ

Пти Вердо Декантер 2020

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14%
пти вердо

4700 ₽

- фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрысток», «Азбука вкуса», «Ашан», Metro, «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис»

ФАНАГОРИЯ

Розе Неббиоло 2025

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- розовое сухое 13%
неббиоло
1200 ₽
фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрысток», «Азбука вкуса», «Ашан», Metro, «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис»

ФАНАГОРИЯ

Саперави Cru Lermont 2024

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14%
саперави
1400 ₽
фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрысток», «Азбука вкуса», «Ашан», Metro, «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис»

ЩАТО АИ-ДАНИЛЬ

Ай-Петри 2023

Крым

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14%
мерло
6750 ₽
бутики «Джаннет», «Золотая Балка», «Абрау-Дюрсо», сеть WineStyle, «Гастроном №1», «Глобус Гурмэ», сеть «Крымские вина», магазины «Фанагория» и «Галерея Градусов», винотека «АлкоПлаза», интернет-витрина «#НашеВино»

ЩАТО АИ-ДАНИЛЬ

Отиум 2023

Крым

★★★ 90 баллов

- красное сухое 13,5%
каберне совиньон
8490 ₽
бутики «Джаннет», «Золотая Балка», «Абрау-Дюрсо», сеть WineStyle, «Гастроном №1», «Глобус Гурмэ», сеть «Крымские вина», магазины Falagoria и «Галерея Градусов», винотека «АлкоПлаза», интернет-витрина «#НашеВино»

ЩАТО ДЕ ТАЛЮ

Каберне Совиньон Резерв 2022

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14,9%
каберне совиньон
2887 ₽
«Агрокомплекс», «Ашан», «Лента» [ЮФО], «Табрис», «Ваш Сомелье» и другие розничные точки

ЩАТО ДЕ ТАЛЮ

Мерло 2024

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 13,5–15%
мерло
2887 ₽
«Агрокомплекс», «Ашан», «Лента» [ЮФО], «Табрис», «Ваш Сомелье» и другие розничные точки

ЩАТО ДЕ ТАЛЮ

Мерло Резерв 2022

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14,4%
мерло
3200 ₽
«Агрокомплекс», «Ашан», «Лента» [ЮФО], «Табрис», «Ваш Сомелье» и другие розничные точки

ЩАТО ДЕ ТАЛЮ

Семильон 2025

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое 12,3%
семильон

1500 ₽

- «Агрокомплекс», «Ашан», «Лента» [ЮФО], «Табрис», «Ваш Сомелье» и другие розничные точки

ЩАТО ДЕ ТАЛЮ

Энолог 2022

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое 14,7%
каберне совиньон
3500 ₽
«Агрокомплекс», «Ашан», «Лента» [ЮФО], «Табрис», «Ваш Сомелье» и другие розничные точки

ШУМРИНКА

Петрикоров Совиньон Блан 2025

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое
совиньон блан
2190 ₽
винотеки SimpleWine

ШУМРИНКА

Семисам Мальвазия / Алиготе Резерв 2025

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое
мальвазия, алиготе
990 ₽
винотеки SimpleWine

ШУМРИНКА

Семисам Рислинг / Пино Блан Резерв 2025

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- белое сухое
рислинг, пино блан
990 ₽
винотеки SimpleWine

ШУМРИНКА

Сурб Геворг 2020

Краснодарский край

★★★ 90 баллов

- красное сухое
сир, мерло, мальбек
3926 ₽
винотеки SimpleWine

ВИНОДЕЛ ГОДА

текст: Валерия Труфакина



Сергей Бескоровайный

Винодельня «Бельбек»

В истории российского виноделия новой волны особенно интересны люди, которые не наследовали хозяйство и не получали готовый рецепт. Им пришлось одновременно учиться, пробовать, ошибаться, высаживать виноградники и постепенно отвечать на главный вопрос: каким должно быть собственное вино? У [Сергея Бескоровайного](#) ответ формировался больше 10 лет.

Как учиться на собственном опыте

Первое известное вино инженера Сергея Бескоровайного было иронично названо «Крымский Сухарик 2012» — оно и положило начало виноделию всерьёз, параллельно с производством керамики «Скифос». Первые годы он работал с покупным виноградом — обучался, экспериментировал, ездил по винодельческим регионам, сравнивал результаты и формировал понимание, чего именно хочется добиться.

В 2015 году на Дне гаражиста под Новороссийском он успешно показал сразу несколько гаражных вин — из ркацителли, алиготе, муската, шардоне, кабсова и пино нуара. Это была типичная для нового российского виноделия школа — в первую очередь практическая, нежели академическая. Тогда Сергей сформулирует свой подход: «Виноделие — прежде всего эмпирический процесс: нужно беспрерывно чувствовать, пробовать и полагаться на свои ощущения».

Свои лозы, своё вино

В 2014 году Сергей выбрал участок в районе Верхнесадового, в долине Бельбека — в честь реки хозяйство и получило имя. На первых 3,5 га высадил саженцы из итальянского питомника «Раушедо». Так начался переход от эксперимента к месту: теперь результат зависел не только от того, как он сделает вино, но и от того, что вырастет на его винограднике. Признание не заставило себя ждать. «Мускат

2015» получил золото на Кубке СВВР. Но главным событием стало «Каберне Совиньон Резерв 2015»: в 2019 году на конкурсе имени Льва Голицына оно удостоилось [Гран-при как лучшее красное вино России](#). Для человека, который ещё недавно был начинающим гаражистом, это стало переломным моментом: его стремление сделать вино с крымским характером имеет смысл.

Крымский характер

Язык винодельни складывался постепенно. Сегодня у «Бельбека» 37 га виноградников на высоте около 150 метров над уровнем моря. На 8,5 га с пино нуаром, мерло, кабфраном и кокур в 2024-м получен органический сертификат. Это продолжение той же логики: качество начинается не в цехах, а на винограднике. Хозяйство наконец переехало в просторное помещение на Мекензиевых горах, и главное — оно недалеко от виноградника. Из авторского проекта с мечтой о небольшом уютном «крафте» выросла серьёзная винодельня с командой и выпуском 200 тыс. бутылок. Мимо её этикеток не пройдёшь: их броско оформляют [картины крымских художников-импрессионистов](#).

При этом «Бельбек» не перестаёт расти — вина Сергея занимают заметное место в национальных рейтингах. В Рейтинге лучших российских вин по версии SWN они четвёртый год подряд получают высокие баллы. В 2026 году в дегустации успешно приняли участие 13 вин, белое Semillon Reserve 2025 получило 91 балл (и стало лучшим белым из прочих европейских сортов), «Кокур 2025» и «Каберне Совиньон 2024» — 90 баллов. Это уже не история одного удачного вintaжа, а [устойчивый почерк](#).

И, пожалуй, именно поэтому история Сергея Бескоровайного так точно отражает историю современного российского виноделия: от доказательства, что хорошее вино в России возможно, через собственный виноград, к пониманию, что именно говорит о месте это вино. Бескоровайный продолжает искать этот ответ. И, как он сам говорит, в виноделии нужно беспрерывно чувствовать, пробовать и полагаться на свои ощущения.

БЛИЦ С СЕРГЕЕМ БЕСКОРОВАЙНЫМ

Когда основали винодельню, как это всё представляли?

Что оказалось совсем не так, как думали?

Был уверен: в Севастопольской зоне можно создавать очень качественные вина при тщательной технологии и авторском сопровождении. Первые успехи воспринимались с большим энтузиазмом. Неожданным стало недоверие винолюбов к крымскому вину и предпочтение импортных. Сломать этот стереотип оказалось трудным и долгим делом.

Винтаж, которым больше всего гордитесь?

Вина 2018 года были все отменного качества. Судя по погодным условиям 2026-го, нам тоже стоит ждать отличного качества. Хороший год!

Где бы ещё хотели иметь виноградник?

Среди крымских терруаров я энтузиаст Севастопольской зоны. Среди мировых — неплохо бы в Тоскане: люблю итальянскую природу и кухню.

Пьёте только свои вина?

Чтобы понимать, как вино развивается, нужно пить свои. Для понимания российского виноделия — и вина других производителей.

Какие блюда любит Semillon Reserve?

Морепродукты в сливочном соусе.

Самый живучий стереотип о крымском вине?

Что в Крыму можно создавать только десертные и игристые. При этом здесь получаются прекрасные сухие тихие.

Что предложить человеку, который никогда не пробовал крымское вино?

Бокал кокура. Этот автохтонный сорт многие века произрастал в Крыму, привык к жаре и засухам и благодаря своей устойчивости радует каждый год.

Что поменяли бы в винном законодательстве?

Упростил бы процедуры отчётности небольших виноделен.

Как и где проводите отпуск?

Активно: морские прогулки, подводная охота, яхтенные туры, походы в горы. Недавно во время урожая выделил выходной и провёл его на Демерджи.

Рестораны в Севастополе, на которые стоит обратить внимание?

У нас много уютных ресторанов с креативной кухней и хорошими винными картами. Часто с виноделами собираемся на образовательные дегустации в ресторане «Соль» — прекрасная кухня и отлично подобранная винная карта.

ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ

Олег Репин,
основатель семейного хозяйства и главный винодел Loco Cimbali

Мы знакомы почти с самого первого винодельческого опыта Сергея. Он пригласил меня в гости, и я попробовал пять или шесть его вин. Про два я сказал: «Ок». Он удивился: «Ничего себе! Ты первый, кто по-настоящему дал оценку, потому что все просто хвалили: всё классно, супер-вина, молодец! А ты первый разложил всё по полочкам и сказал: «Вот это нормально, с этим нужно работать»». Потом он купил участок по соседству со мной на Листве и вырос до своего уровня, до сегодняшнего положения на рынке. Скажу одно: он действительно молодец, всё у него очень системно. Сергей в первую очередь бизнесмен, поэтому чётко выбрал свою модель, построил новую винодельню, развивает виноградники — у него полноценная история с полным циклом. Он хорошо и комфортно чувствует себя в своём среднеценовом сегменте, при этом некоторые вина — более высокого уровня. Самые положительные, самые тёплые пожелания ему!

ВИНОДЕЛЬНЯ ГОДА

«Мысхако»: завод, которому тесно в шаблоне

У этой винодельни, одной из старейших на материковой части России, сложилась репутация крепкого поставщика вин средней и высокой части супермаркетного сегмента — и это положение стоило немалых усилий заслужить. Но не всё так однозначно:

«Мысхако» в некоторых своих позициях, особенно в белых, заслуживает и стройной очереди рыбных ресторанов. Учтём: речь исключительно о тихих винах — при этом винодельня ещё и в игристом сегменте занимает заметное место.

Успехи «Мысхако» второй год подряд в дегустациях рейтинга «Лучшие российские вина по версии SWN» не остались незамеченными. В этом году из 14 представленных вин по четыре образца заработали честные 88 и 90 баллов, а **Manno Fume Sauvignon Blanc / Chardonnay 2025** с 92 баллами стало лучшим белым вином рейтинга 2026/2027 и лучшим белым блендом. С большим уважением к историческим заслугам винодельни и под впечатлением от её нынешних успехов признаём её винодельней года.

Истории «Мысхако» — почти 157 лет, и она начиналась с виноградарей Михаила Фёдоровича Пенчула, пионера виноградарства в Новороссийске. Подвал винодельни, самое известное сохранившееся строение той эпохи, во время боёв на Малой земле в 1943 году использовался командованием 18-й армии; здесь будущий генсек Л. И. Брежнев вручал партийные билеты — энтузиасты имеют возможность побывать и в исторической землянке, и в эпическом дегустационном зале. Позже, в советские годы, «Мысхако» было любимым местом отдыха партийной элиты и выпускало небольшие партии вин высокого качества по спецзаказу. Расцвет пришёлся на 1950–1980-е и 2000-е, когда площадь виноградников достигала почти 800 га.

Но в 2014 году хозяйство обанкротилось. На престижных приморских землях началась

активная застройка, пожирающая виноградники, от них осталось лишь 254 га — три четверти были безвозвратно утрачены. Джейми Гуд, один из самых авторитетных винных критиков, посетив винодельню в 2011-м, зафиксировал потенциал местных терруаров и цифру 300 га. Системное возрождение началось позже — на рубеже 2017–2018 годов, когда в «Мысхако» пришли новые инвесторы и руководитель, главный винодел Сергей Дубовик. Именно с его именем связана новая глава завода: от 2 млн бутылок в начале пути — к 12 млн бутылок сегодня, с прицелом на 15 млн после завершения реконструкции. В 2023-м был куплен исторический завод «Саук-Дере». Сегодня «Мысхако» — это около 1300 га виноградников в трёх очень разных терруарах: в Новороссийске, станице Натухаевской и посёлке Саук-Дере. Ежегодно закладываются новые гектары, а сортовое разнообразие приближается к 40: от шардоне, совиньона блан, рислинга, вионье и пино нуара до темпранильо, зинфанделя, цимлянского чёрного

и редких для Кубани глеры, мальвазии, кокура белого, пинотажа, каладока, неббиоло и барберы.

Тихое виноделие — основной вектор развития. Несколько линеек демонстрируют бесконечное разнообразие стилей: от яркой фруктоности и плотных красных до сложных белых, выдержанных в дубе, и экспериментальных «молекулярных» вин. Здесь работают с рипассо, речото и вымораживанием сусле. Белые ищут новые маркетинговые решения, красные — серьёзный стиль. Винодельня поступательно развивается, продолжая экспериментировать и ежегодно производить интересные вина, в том числе самого высокого уровня.

Пожелаем «Мысхако» не сбавлять обороты, сохранять любопытство и смелость, беречь историю и людей. Пусть каждый новый урожай приносит вина, которые хочется пить, — с удовольствием, в хорошей компании. Нам нравится эта стратегия: вино делают люди для людей.



ОТКРЫТИЕ ГОДА

«Темеринда»: ударный дебют с прицелом на высшую лигу

В рейтинге «Лучшие российские вина по версии SWN» появилось имя, которое прежде не звучало в списках лидеров. Винодельня «Темеринда» впервые участвовала в рейтинге — и сразу с десятью винами. Результат оказался дерзким: «Мерло 2024» получило **92 Балла**, «Шираз 2024» — **90**, а «Совиньон Блан 2025», «Гевюрц 2025» и «Саперави 2024» — по **89**. Для проекта, чья винодельня ещё не построена, а вина делаются в подземном погребе под виноградником, это не просто удачная премьера, а заявка на характер. Как «Темеринде» это удалось, нам ещё предстоит разобраться. А пока о юном проекте известно немного.

❶ «Темеринда» находится в станице Старотитаровской на Таманском полуострове, где последние годы крупнейшим предприятиям отрасли бросают вызов небольшие семейные проекты.

❷ Основатели, Евгений и Анна Шумаковы, пришли в виноделие из логистики и международных отношений. Как это часто случается, загорелись идеей создать своё вино, путешествуя по винным регионам. Идея была амбициозной: вино должно быть терруарным.

❸ Прежде чем выбрать участок, Шумаковы анализировали почвы по всему Таманскому полуострову в Анапской зональной опытной станции (АЗОС). В 2020 году приобрели 17 гектаров с видом на море, а первые лозы посадили в 2021-м. Название хозяйства выбрали с намёком на историю: «Темеринда» — одно из древних местных имён Азовского моря, «мать моря».

❹ Терруар здесь особый: близость Чёрного и Азовского морей, Ахтанизовского лимана, дельты Кубани и каналов создаёт мягкий климат со среднегодовой температурой +11–12 °C. Возвышенность и постоянные ветры дают лозам здоровье. На 19 гектарах (к которым присоединяются недавно приобретённые 6 га) растут 10 сортов — от саперави

и красностопа золотовского до шардоне, рислинга и траминера розового.

❺ Эпицентр хозяйства — погреб площадью 700 кв. м, где уже идёт полный цикл. Это не игра в оригинальность: наземный комплекс с цехами, дегустационным залом и туристической зоной ещё впереди. Но именно в этом погребе, под лозами, рождаются вина, которые эксперты SWN оценили настолько высоко. И хотя «Темеринда» заявила о себе тихими винами, она делает ставку и на игристые,

накапливая их на выдержке. Сегодня за виноделие отвечает Владислав Шевченко, чей опыт связан прежде всего с игристыми. Впереди — строительство, новые винтажи и, вероятно, новые успехи в рейтингах и у винолюбителей. Пусть «Мерло 2024» станет первой ласточкой большой истории. Одно уже ясно: на Таманском полуострове среди больших предприятий появился маленький семейный проект, который стремится говорить на языке места. Пожелаем этому голосу звучать уверенно!



КТО ЗДЕСЬ ПЕРВЫЙ?

текст:
Валерия Труфакина

Рислинг притесняет шардоне, каберне фран выходит из тени, новички удивляют уровнем. Разбираем **высшую лигу Рейтинга SWN 2026/2027** — по сортам, именам и терруарам.

Выбирая российское вино, большинство потребителей по-прежнему смотрит на сорт, а не на автора или регион: так понятнее, что будет в бутылке. И это уже шаг вперёд по сравнению с ориентиром на «красненькое» или «беленькое». Отсюда и запрос на гид по высшей лиге любимых сортов. Мы собрали лучшие отечественные сортовые вина и blends, вышедшие на рынок в этом году: они показывают, как наше виноделие набирает силу. Следующий этап — терруарные вина. Формирование узнаваемого стиля терруаров требует времени: у нас пока не предвидится даже списка рекомендуемых сортов по районам. Виноделие погружено в эксперименты, и это правильно. Мы же попытались наметить лучшие регионы и микрозоны для отдельных сортов, опираясь на высшие баллы. И вот что удивительно: результаты не всегда совпадают с заявлениями виноделов о достоинствах собственных виноградников.

Не пропустите **Рейтинг лучших российских игристых вин по версии SWN в декабре-2026!**

Пока без столбалльников

Высших оценок в этом году чуть меньше, а максимальная снизилась с 94 до 93. Мы не стали суровее — среди релизов преобладают вина менее удачного урожая. Судите сами: число участников выросло, а вин ниже проходных 86 баллов оказалось значительно меньше. Сократилась и доля «рекомендованных» с одной звездой — 86–87 баллов. Значит, общий уровень качества растёт. Теперь хочется большей стабильности от года к году и ровности внутри линейки. По-рядом с флагманом встречаются нелюбимые бледные родственники, потребителю трудно доверять названию всей серии. Зато всё больше виноделов демонстрируют в отдельных винах если ещё не «руку мастера», то взрослый подход и винную породу.

Бал дебютантов

Список надёжных виноделов — наших лучших имён — невелик и почти не меняется. Очень хочется его расширить. Поэтому мы пристально следим за успехами хозяйств вне круга «небожителей» и за преображением прежних «бракоделов»: станет ли новый уровень постоянным или останется разовым всплеском? Каждый год появляются новички, преимущественно небольшие хозяйства. Некоторые

В СПИСКАХ
В ПРЕДЕЛАХ СВОЕГО
БАЛЛА
**ВИНА РАССТАВЛЕНЫ
В АЛФАВИТНОМ
ПОРЯДКЕ ПО НАЗВАНИЮ
ВИНОДЕЛЬНИ.
НЕ ПО ЗАНЯТОМУ
МЕСТУ!**

сразу впечатляют, но удержать планку удаётся не всем. А на следующей дегустации мы уже ждём подтверждения прежних достижений. В Рейтинге-2026 список дебютантов оказался необычайно широк, и многие откровенно удивили. Представьте: дегустация вслепую, бутылки в мешочках, во флайте 30–40 вин одного сорта. Пробы закончены, баллы выставлены, отчёты сданы. Открываем имена — и сколько же эмоций вызывают эти «Кто-кто это?!». Таких энтерджайзеров в этом году было немало.

По-хорошему впечатлили сира Domaine Bonamy, Once и «Темеринды», пино нуар Bogovich, неббиоло Михаила Колесникова, саперави Hills & Rocks, ровные вина Lorient и Tau-Salá. «Темеринда» отметилась сразу несколькими удачными винами, как и «Du Vin?» и «Староселье». Желаем успехов «Саду Солар», Villa Urkusta и «Дрозду», «Усадьбе «Родное Гнездо», «Усадьбе Адерба» и Роману Антоненко, «Винодельне Щербина», «B2P», «Реликте» и Rikhard!

ЛУЧШИЕ БЕЛЫЕ

Этот год продолжил прошлогоднюю линию: интересных и качественных вин становится больше, сортовая палитра расширяется. Вступают в плодоношение виноградники, заложенные несколько лет назад, — а там каких только сортов нет! Сравнивать их будем прежде всего с винами стран, где эти сорта показывают наилучшие результаты, поначалу прощая нашим некоторые недостатки. Пока в белой карте правит бал большая тройка — шардоне, совиньон блан, рислинг — и ассамбляжи с их участием. Белым ещё приходится догонять уровень красных, но лучшие движутся к элегантности, многогранности и — да, терруарности. Недостатки у многих общие: кислотность вместо свежести, нехватка структуры и тела. Всё ещё процветает ранний сбор, до наступления фенольной зрелости. Сортовое разнообразие наводит на мысль: может быть, со временем мы, как многие страны до нас, вместо поисков благородных автохтонов выберем национальные специалитеты? Международные сорта, которые отлично показывают себя в нашем климате и на наших почвах, найдут здесь новую родину. На какие бы вы поставили? Мы бы начали с алиготе.



РИСЛИНГ

В прошлом году рислинги спокойно накрыли шардоне, в этом — упрочили превосходство. 36 образцов на основной дегустации и 12 на летней снова показали: интересно в наших рислингах больше, чем бледного и непонятного. Хорошо научились работать с сортом, хотя школы рислинга всё же не хватает. Некоторые хозяйства боятся высокого алкоголя и потери кислотности и не угадывают сроки сбора, недобирают фенольной зрелости. Зато как интересно работают с рислингом маленькие хозяйства! Отметим: у наших рислингов рано проявляются бензольные тона — то ли из-за высокой инсоляции, то ли влияет температура брожения. А отечественное понимание сорта предполагает абсолютную сухость. Ни грамма сахара! Хотя рислинг ему благоволит.

Очень наш, волшебный сорт. Есть чем гордиться.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. Сорт терруарно всеяден.

Исторически предпочитает холмы Причерноморья.

★★★ 91 балл

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА
Рислинг 2024

📍 Кубань, Геленджик

«Лучший рислинг»

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ
Рислинг 2024 📍 Кубань, Анапа

UVA VALLIS Levitas Рислинг
2023 📍 Крым

ФАНАГОРИЯ Cru Lermont
Рислинг 2024 📍 Кубань, Тамань

LE K2 Массал Рислинг
2024 📍 Крым, Севастополь

SIKORY Рислинг Семейный
Резерв 2022 📍 Кубань,
Семигорье

TAU-SALA Рислинг 2024
📍 Крым, Севастополь

★★★ 90 баллов

SIKORY Рислинг Семейный Резерв
2023 📍 Кубань, Семигорье

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ Рислинг 2024
📍 Кубань, Анапа

KALOS LIMEN Galin Milkov Riesling
2023 📍 Крым

ID WINERY Рислинг Оранж 2023 📍 Кубань

★★ 89 баллов

LOCO CIMBALI Riesling 2024
📍 Крым, Севастополь

SIKORY Рислинг Истинные Имена 2020
📍 Кубань, Семигорье

CHATEAU ANDRÉ Riesling 2025 📍 Кубань,
Крымский район

ID WINERY Рислинг 2023 📍 Кубань

VILLA DI ALMA Cabernet Franc 2023 📍 Крым
«Лучшее органическое вино»

CLOUDY WINERY Дубровский 2019 📍 Кубань
«Лучший оранж»

У наших рислингов рано проявляются бензольные тона, а понимание сорта предполагает абсолютную сухость

ЧУТЬ ЦИФР ПО РЕЙТИНГУ ЛУЧШИХ РОССИЙСКИХ ВИН ПО ВЕРСИИ SWN 2026/2027

102

винодельческих проектов участвовали в рейтинге

808

вин — участников рейтинга

692

вина вошли в рейтинг

579 вин

приехали на основную дегустацию, в сентябре

86

молодых вин-«подснежников» в марте

206

летних вин в июне

21 вино

92+ балла (★★★)

173

вина 90–91 балл (★★★)

301

вино 88–89 баллов (★★)

ШАРДОНЕ

С этим великим и одним из самых распространённых белых сортов у нас всё непросто. При гигантских посадках он до сих пор ищет свои терруары. Непрост он и на винодельне. К счастью, почти исчезли откровенно дубовые, горькие от макушки до хвоста или зелёные образцы. Неприятно, но небрежные вина встречаются даже у заслуженных виноделов. Шардонисты, помните: других белых сортов у нас уже предостаточно, и от разочарования мы можем шард на полке и задвинуть.

Среди 37 образцов основной и 15 летней дегустации попадались и сходящие в осень, и окисленные вина. Но большинство показало интересные грани сорта и разнообразие стилей. Всё-таки отечественные шардоне остаются надёжным белым форпостом.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. Множество участков с особенностями климата — в причерноморских зонах, в Крымском районе, в Семигорье. На Тамани.



★★★ 91 балл

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ Шардоне 2025

📍 Кубань, Анапа «Лучшее шардоне»

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ Шардоне Акация

2023 📍 Кубань, Анапа

УСАДЬБА БЕЛОГОРЬЕ Шардоне 2024 📍 Крым

НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ Шардоне 2025

📍 Кубань, Крымский район

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ Chardonnay

2024 📍 Кубань, Геленджик



СОВИньОН БЛАН

Пробуем 31 образец основной и 16 летней дегустации и понимаем: каждый год знакомимся с нашими совбланами заново. Слишком разные впечатления — даже с поправкой на климат, милезим, появление новичков и накопленный опыт. Анатолий Корнеев удивляется: сорт ведь технологичный, достаточно хорошего винограда и соблюдения технологии, даже авторской мысли не требуется. Тем не менее общий уровень совбланов хорош. Радует неожиданное разнообразие стилей, хорошие структуры, выразительная ароматика — прежде всего у молодых вин — и кислотность от хрусткой до умеренной.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. Сорт требователен к микрозонам со значительными контрастами температур. Почти нигде пока он не получается стабильно из года в год, ещё и в определённом стиле. Поэтому лидеры меняются. Стоит обратить внимание на Крымский район, Новороссийский, Семигорье, а также на Самару и Нижнюю Волгу.



★★★ 91 балл

MANTRA ESTATE Совиньон Блан

2025 📍 Кубань, Крымский район

«Лучший совиньон блан»

★★★ 90 баллов

ВИНОДЕЛЬНЯ МЫСХАКО

Sauvignon Blanc Fercal Rootstock

2024 📍 Кубань, Новороссийск

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ Совиньон

Блан 2024 📍 Кубань, Анапа

★★★ 90 баллов

УСАДЬБА МАРКОТХ Chardonnay 2025

📍 Кубань, Геленджик

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ Шардоне 2024 📍 Кубань, Анапа

BOGOVICH Chardonnay 2024 📍 Крым, Севастополь

SIKORY Шардоне Семейный Резерв 2023 📍 Кубань, Семигорье

SIKORY Шардоне Семейный Резерв 2024 📍 Кубань, Семигорье

SIKORY Шардоне Сикоры 2025

📍 Кубань, Семигорье

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРЬНС Шардоне 2024

📍 Кубань, Новороссийск

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ Шардоне Резерв 2023

📍 Кубань, Тамань

LOCO CIMBALI Chardonnay Reserve 2022

📍 Крым, Севастополь

★★ 89 баллов

ВИНОДЕЛЬНЯ ЩЕРБИНА Шардоне 2025 📍 Кубань

ДЕРБЕНТ ВИНО Эндемы Шардоне 2026

📍 Дагестан

ФАНАГОРИЯ Декантер Шардоне 2021

📍 Кубань, Тамань

ФАНАГОРИЯ Cru Lermont Шардоне 2024

📍 Кубань, Тамань

AYA ORGANIC WINERY Chardonnay Evolution 2025

📍 Крым, Севастополь

ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН Шардоне 2024 📍 Крым

КУБАНЬ-ВИНО Chardonnay R 2021 📍 Кубань, Тамань

ДЕРБЕНТ ВИНО Эндемы Совиньон 2025 📍 Дагестан

ШУМРИНКА Петрикор Совиньон Блан 2025

📍 Кубань, Анапа

НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ Совиньон Блан 2025

📍 Кубань, Крымский район

DENISOV Совиньон Блан 2025 📍 Самара

SIKORY Совиньон Блан Истинные Имена 2025

📍 Кубань, Семигорье

★★ 89 баллов

DU VIN? Совиньон Блан 2024 📍 Кубань

БЕЛЬБЕК Sauvignon Blanc Reserve 2025

📍 Крым, Севастополь

GAI-KODZOR Sauvignon Blanc 2025 📍 Кубань, Анапа

SIKORY Совиньон Блан Семейный Резерв 2025

📍 Кубань, Семигорье

SIKORY Совиньон Блан Семейный Резерв 2024

📍 Кубань, Семигорье

SIKORY Совиньон Блан Сикоры 2025

📍 Кубань, Семигорье

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ Совиньон Блан 2025

📍 Кубань, Анапа

CHÂTEAU PINOT Sauvignon Blanc 2024

📍 Кубань, Новороссийск

LORIENT Совиньон Блан 2025 📍 Кубань, Анапа

TEMERINDA Совиньон Блан 2025 📍 Кубань, Тамань

АЛИГОТЕ

Алиготе подтверждает исторический успех на наших виноградниках. В советские времена сорт был незаменим в массовом производстве, сегодня обрёл собственное лицо. Странно, что он всё ещё мало распространён. В рейтинге девять уверенных вин: минеральность, гармония и разнообразие стилей. Наш алиготе многограннее зарубежного, даже бургундского. Без преувеличений. Хотя многим не хватает структуры и тела. Анатолий Корнеев доволен: «Наши интереснее, и комплекснее, и кислотнее, и свежее». Замечание одно: вина 2022–2023 годов передержали. При добротной базе они растеряли живописность и шарм — продавать стоило раньше.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. Севастопольская зона, долины Качи и Альмы, причерноморская часть Анапы и Геленджик. В Долине Дона есть прекрасные образцы, но вряд ли сорт выдержит конкуренцию с донскими автохтонами — скорее, останется достоянием отдельных виноградников.



★★★ 91 балл

OLEG REPIN Duvankor
Алиготе 2024
Крым, Севастополь
«Лучший алиготе»

★★★ 90 баллов

ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН
Алиготе Резерв
Авторское 2025 Крым
КОММУНАЛКА Алиготе
Barrel 2024 Крым

УСАДЬБА МАРКОТХ
Алиготе 2025
Кубань, Геленджик
CHATEAU SEMIRAY Алиготе
2025 Кубань, Семигорье

★★ 89 баллов

ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН
Алиготе 2023 Крым
ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ
Алиготе 2024
Кубань, Тамань

ВИОНЬЕ

Ещё один сорт, который так классно прижился, что втихую успешно пророс в нескольких регионах и уже третий год комплектует собственный сет.

С нашими вионье не бывает скучно. Они не гонятся за Роной, хотя у большинства из 10 образцов сортовые признаки чёткие. Это не «просто белые», у них хорошая фруктово-белые лепестки, хорошая кислотность — вот именно она очень важна, её некоторый фамильный недостаток у нас хорошо компенсируется. Дмитрий Мережко считает: мы выбираем между хорошими и очень хорошими вионье.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. Прибрежные, приморские зоны.



★★★ 91 балл

MANCOPIA Viognier
Reserve 2025 Крым
«Лучший вионье»

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЫЕ
Вионье 2024
Кубань, Новороссийск

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА
Viognier 2024
Кубань, Геленджик

УСАДЬБА МАРКОТХ
Viognier 2024
Кубань, Геленджик

KALOS LIMEN Viognier Special
Reserve 2025 Крым

★★ 89 баллов

GAIKODZOR Viognier 2025
Кубань, Анапа

LOCO CIMBALI Viognier 2025
Крым, Севастополь

RAEVSKOE Viognier 2025
Кубань, Новороссийск

★★★ 90 баллов

ФАНАГОРИЯ Белый Склон
Вионье 2024 Кубань,
Тамань

Радует неожиданное разнообразие стилей, хорошие структуры, выразительная ароматика

БЕЛЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ СОРТА

Белые порадовали разнообразием и качеством намного больше красных. 30 образцов основной и 43 летней дегустации обещают категории интересного развития: многие сорта уже выступают группами. Алиготе и вионье выделились, на очереди, видимо, мускаты.

Пино бланы — ровные, свежие, сочные, собранные, хотя стилистика не всегда чёткая. Шенены с фамильной кислотностью — все супервина, и в луарском, и в южноафриканском стиле.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. Пино блан и шенен блан нашли себя прежде всего на юго-западе Крыма. Мальвазию выращивают преимущественно на Черноморском побережье Кубани: самые впечатляющие стоит искать на юге Анапского района и на севере Геленджика. Семильон будто и зародился в Крыму. Мускаты разных стилей можно найти не только в Крыму, но и в Анапе, и в Геленджике.

★★★ 92 балла

ALMA VALLEY Pinot Blanc Reserve 2024 📍 Крым
«Лучший пино блан»

★★★ 91 балл

БЕЛЬБЕК Semillon Reserve 2025 📍 Крым, Севастополь
«Лучшее белое из других европейских сортов»

ШУМРИНКА Петрикорт Мальвазия 2025

📍 Кубань, Анапа

«Лучший ароматический сорт»

АЛЕКСАНДР ПЛОТНИКОВ Зелёная Серия Шенен
Блан 2025 📍 Крым, Севастополь

ESSE Unplugged Chenin Blanc 2025 📍 Крым

★★★ 90 баллов

АЛЕКСАНДР ПЛОТНИКОВ Семильон 2025

📍 Крым, Севастополь

ШАТО ДЕ ТАЛЮ Семильон 2025

📍 Кубань, Геленджик

WINEPARK Pinot Blanc 2024 📍 Крым

УСАДЬБА АДЕРБА Траминер 2025

📍 Кубань, Геленджик

ESSE Гевюрцтраминер Долина Реки Кача
2025 📍 Крым

★★ 89 баллов

АЛЕКСАНДР ПЛОТНИКОВ Шенен Блан 2025

📍 Крым, Севастополь

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА Ester 2025

📍 Кубань, Геленджик

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРЬЕ Пино Блан 2024

📍 Кубань, Новороссийск

ALMA VALLEY Semillon 2025 📍 Крым

CHATEAU ANDRÉ Traminer 2025 📍 Кубань

ESSE Kacha Valley Chenin Blanc 2024 📍 Крым

KALOS LIMEN Pinot Blanc 2024 📍 Крым

TEMERINDA Гевюрц 2025 📍 Кубань, Тамань



БЕЛЫЕ АССАМБЛЯЖИ

В прошлом году мы отметили множество гармоничных ансамблей. Нынешние впечатления не менее позитивные: среди 33 образцов основной и 22 летней дегустации много добротных середнячков и есть выдающиеся, прямо показательные и виртуозные результаты. Особенно покорили международные сорта в непривычном окружении: фантазийные бленды, каких не встретишь на их родине, самобытные, незнакомые вкусы. Категория интересная, прикольная — ни за что не разочарует. Даже рислинг, обычно редкий участник блендов, у нас отлично выступает, например, в паре с шардоне. Анатолий Корнеев отмечает успехи ронских сортов: как минимум не хуже, чем на родине, а порой свежее, кислотнее и даже тоньше. Посмотрите на наших лидеров — все выдали крецендо.

★★★ 92 балла

ВИНОДЕЛЬНЯ МЫСХАКО Manno Fume
Sauvignon Blanc / Chardonnay 2025

📍 Кубань, Новороссийск

«Лучшее белое вино»

«Лучший белый бленд»

★★★ 91 балл

НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ

Полёт Шмеля 2025 📍 Кубань

ФАНАГОРИЯ Q Blanc 2023

📍 Кубань, Тамань

ШУМРИНКА Семисам Сухое Белое 2025

📍 Кубань, Анапа

★★★ 90 баллов

ШУМРИНКА Семисам Мальвазия /

Алиготе Резерв 2025 📍 Кубань, Анапа

ШУМРИНКА Семисам Рислинг / Пино

Блан Резерв 2025 📍 Кубань, Анапа

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ Ballet Blanc 2025

📍 Кубань, Анапа

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ РАШ Резерв 2023

📍 Кубань, Тамань

УСАДЬБА МАРКОТХ Cuveé Blanc 2024

📍 Кубань, Геленджик

OLYMP WINERY White Blend 2024 📍 Кубань

* УСАДЬБА МЕЗЫБЬ Зефирро 2025

📍 Кубань, Геленджик

* УСАДЬБА МЕЗЫБЬ Шардоне / Мерло

2025 📍 Кубань, Геленджик



* Эти два образца с розоватым оттенком в цвете и заметной фруктовыми мы бы отнесли к розе, но производитель чётко указал на бутылке — белые.

Покорили международные сорта
в блендах, каких не встретишь
на их родине

БЕЛЫЕ АВТОХТОННЫЕ, КАВКАЗСКИЕ И СОРТА СОВЕТСКОЙ СЕЛЕКЦИИ

В группе всего 17 образцов — а ведь один ркацител, самый распространённый в посадках белый сорт, мог бы серьёзно количественно и качественно потеснить другие белые.

В зависимости от способа производства ркацител даёт широкую палитру оттенков и два отчётливых стиля: янтарно-оранжевый и европейский. Выбирая вино, приходится выбирать и стиль. В обоих есть прекрасные образцы и посредственности. Возрастные ркацителы получили высокие оценки за гармоничное развитие — редкость для других сортов.

С автохтонами порой возникает ощущение, что винодельни рассчитывают на спрос по одному лишь названию сорта. Лидеры же берегут сортовые особенности и умеют превратить их в достойное вино. Кокур выпускает едва ли не треть крымских проектов, и это правильно: нам нужен выбор. Автохтонная история развивается медленнее, чем хотелось бы. Так что побольше нам интересных и самобытных вин!

ЛУЧШИЕ РОЗОВЫЕ

Разрастание розовощёкой группы уже несколько настораживает: 35 образцов основной и 34 — летней дегустации. Количество ничего не говорит о качестве. Региональные стили пока нет — сплошные эксперименты с сортами и методами производства.

Но по сравнению с розовой волной пятилетней давности прогресс очевиден: к розовым стали относиться как ко взрослым. Есть розе, рождённые и выпестованные именно как розе: гармоничные, фруктовые, с интересными деталями. Самостоятельная категория заслуживает такого подхода.

Побочка красных, конечно, доминирует. Как и розе с кислотностью, от которой белые содрогнутся. Зачем-то прибавилось количество «красных по-белому»: пино нуар, кабфран и мерло выступают в роли розе с разной степенью успешности.

Отдельная история — «пинканутые» вина. Пино гри в силу биологических особенностей может давать розоватый цвет, но на этикетке виноделы по-прежнему пишут «белое». Для покупателя это может стать неприятным сюрпризом — по сути, обманом. Причём органолептически вина тоже розовые, фруктовые. Раньше у нас нельзя было писать в документах, что вино розовое, поскольку сорт белый, — но ведь теперь можно. Идея «белого розе» непонятна.

Будем справедливы: лучшие образцы радуют разнообразием фруктов, пряностями и тонкими деталями. Самобытные розе — например из красностоп или неббиоло — способны перетянуть внимание с привычных пино нуаров.

★★★ 91 балл

LOCO CIMBALI
Rkatsiteli 2022

📍 Крым, Севастополь

«Лучший ркацител»

★★★ 90 баллов

СОБЕР БАШ Кумшацкий
2025 📍 Кубань

«Лучше белое
из российских
и кавказских»

БЕЛЬБЕК Кокур 2025

📍 Крым, Севастополь

HILLS & ROCKS Кокур QV
2024 📍 Крым, Севастополь



★★★ 91 балл

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ Терруар Вторая
Линия. Солист 2025 📍 Кубань, Геленджик

«Лучшее розовое»

AYA ORGANIC WINERY Toile de Vin Cabernet

Franc 2025 📍 Крым, Севастополь

★★★ 90 баллов

СОБЕР БАШ Аврора 2025 📍 Кубань

DOMAINE BONAMY Syrah 2023 📍 Крым

MANTRA ESTATE Syrah 2025 📍 Кубань

ФАНАГОРИЯ Розе Неббиоло 2025 📍 Кубань

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА Syracuse 2025 📍 Кубань

* УСАДЬБА МЕЗЫБЬ Зефирро 2025

📍 Кубань, Геленджик

* УСАДЬБА МЕЗЫБЬ Шардоне / Мерло 2025

📍 Кубань, Геленджик

★★ 89 баллов

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЫЕ Люблю
Розовое 2025 📍 Кубань

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Розе 2025 📍 Кубань

ALMA VALLEY 44° 50' 35" 33°

42° 8' Розовое 📍 Крым

CHATEAU SEMIRAY Розе 2025

📍 Кубань

KALOS LIMEN Galin Milkov

Syrah / Cabernet Franc 2023

📍 Крым

РОДНОЕ ГНЕЗДО Cabernet

Franc Rose 4 Elements 2025

📍 Крым

CHATEAU ANDRÉ Pinot Noir

Rose 2025 📍 Кубань

CHATEAU ANDRÉ Mado 2025

📍 Кубань

ЛУЧШИЕ КРАСНЫЕ

Об уровне нашего виноделия лучше всего говорят красные: они формируют винную элиту и показывают мастерство виноделов.

Прошлогодние достижения так воодушевили, что мы ждали продолжения с неменьшим интересом. Красные, конечно, сохранили лидерство, но эмоций поубавилось — всё пошло по накатанному пути.

Бордоские сорта и бленды по-прежнему уверенно лидируют, хотя внутри группы меняется расстановка сил. В этом году возмутителем спокойствия стал каберне фран. Наконец-то! А вступающие в плодоношение виноградники добавляют новые сорта — выбор интересных красных расширяется.

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

49 образцов из разных зон показали широкий спектр стилей кабсова. Самый распространённый красный сорт — с ним все должны уметь работать, классика же. Но в одних районах соседствуют выдающиеся вина и неинтересные рынку образцы с зелёными, грубыми танинами или откровенно джемовыми тонами. К счастью, породистых кабсовов хватает — и у заслуженных имён, и у резвых новичков.

★★★★ 93 балла

OLEG REPIN Listva Cabernet Sauvignon 2023 ♡ Крым
«Лучший каберне совиньон»

SIKORY Каберне Совиньон Семейный Резерв 2022 ♡ Кубань

★★★★ 91 балл

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ Каберне Совиньон 2023 ♡ Кубань

★★★★ 90 баллов

AYA ORGANIC WINERY Toile de Vin Cabernet Sauvignon 2024 ♡ Крым, Севастополь

DU VIN? Каберне Совиньон 2024 ♡ Кубань

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ Каберне Совиньон 2024 ♡ Кубань

ФАНАГОРИЯ Декантер Каберне Совиньон 2019 ♡ Кубань

ФАНАГОРИЯ 101 Оттенок Красного Каберне Совиньон 2023 ♡ Кубань

ШАТО ДЕ ТАЛЮ Каберне Совиньон Резерв 2022 ♡ Кубань

ШАТО ДЕ ТАЛЮ Энолог 2022 ♡ Кубань

LOCO CIMBALI Cabernet Sauvignon Reserve 2021 ♡ Крым

SIKORY Каберне Совиньон Семейный Резерв 2020 ♡ Кубань

TEMPELNOF Cabernet Sauvignon 2023 ♡ Ставрополье



БЕЛЬБЕК Каберне Совиньон 2024 ♡ Крым

ВИНОДЕЛЬНЯ ЩЕРБИНА Каберне Совиньон 2023 ♡ Кубань

ДЕРБЕНТ ВИНО Desono Cabernet Sauvignon 2024 ♡ Дагестан

УСАДЬБА МАРКОТХ Каберне Совиньон Резерв 2024 ♡ Кубань

ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ Отиум 2023 ♡ Крым

VILLA DI ALMA Cabernet Sauvignon 2024 ♡ Крым

КАБЕРНЕ ФРАН

Да-да, мы столько лет ждали качественного рывка от этого сорта — за пределами узкого круга виноделов, — что почти отчаялись. И вдруг большинство из 31 образца показало высокий класс: экспрессивные, структурные, шелковистые вина с хорошим потенциалом и ясным пониманием стиля. Настоящая эмоциональная буря! Почему вина из разных терруаров вышли на этот уровень почти одновременно, честно, не знаем. Видимо, вдумчивая работа окупается. И это справедливо.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. Пока воздержимся. Хотя Крымский район, Новороссийский, Севастопольский назвать стоит.

★★★★ 93 балла

НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ Каберне Фран 2024 ♡ Кубань
«Лучший каберне фран»

ВИНОДЕЛЬНЯ АРАНЧИ Каберне Фран 2022 ♡ Крым

VILLA DI ALMA Cabernet Franc 2023 ♡ Крым

★★★★ 92 балла

ШАТО ДЕ ТАЛЮ Каберне Фран Резерв 2022 ♡ Кубань

CHATEAU PINOT Cabernet Franc Grand Reserve 2022 ♡ Кубань



★★★★ 91 балл

TEMPELNOF Cabernet Franc 2023 ♡ Ставрополье

UVA VALLIS Levitas Каберне Фран 2023 ♡ Крым

AYA ORGANIC WINERY Toile de Vin Cabernet Franc 2025 ♡ Крым, Севастополь

AYA ORGANIC WINERY Marquetry Cabernet Franc 2023 ♡ Крым, Севастополь

LEGATO Cabernet Franc 2023 ♡ Кубань

АЛЕКСАНДР ПЛОТНИКОВ Каберне Фран 2024 ♡ Крым

УСАДЬБА ПЕРОВСКИХ Каберне Фран Резерв 2023 ♡ Крым

★★★★ 90 баллов

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЫЕ Каберне Фран 2022 ♡ Кубань

UVA VALLIS Каберне Фран Резерв 2023 ♡ Крым

ВИНОДЕЛЬНЯ МЫСХАКО Rootstock Collection Kober Cabernet Franc 2025 ♡ Кубань

ВЫСОТА 172 Каберне Фран 2022 ♡ Кубань

СТАРОСЕЛЬЕ Каберне Фран 2023 ♡ Крым

RAEVSKOE Маньеризм Каберне Фран 2024 ♡ Кубань

УСАДЬБА БЕЛОГОРЬЕ Каберне Фран 2024 ♡ Крым

МЕРЛО

Мерло как большой сорт требователен к климату и почвам, предпочитает прохладу. Помните голубые глины Правобережного Бордо? Холодные, хорошо удерживающие воду — сорт с ними отлично ладит. Главное — осознанно выбирать участки, а не сажать мерло по остаточному принципу, для бленда. С нашей жарой он справляется, но легко набирает лишний сахар и джемовую ароматику: нужна тонкая работа на винограднике.

Лучшие наши мерло — структурные, с концентрированной ароматикой, без перезрелости и зелени. Никаких клубничек-джемов. Свежесть, гармоничная кислотность, без гиперэкстрактивности. Ещё два года назад сольная программа мерло выглядела печально. Теперь половина из 27 образцов обещает светлое будущее: серьёзные, добротные, любопытные вина, некоторые — по канонам Бордо. Большинству пока не хватает выдержки: потенциал есть, но вина не долежали.

Остаётся и дикий парадокс: чем лучше у некоторых виноделов кабсовы, тем хуже мерло. Горечь, незрелость, жёсткая экстракция — всё как несколько лет назад. Одни вина уходят в зелёную ягодность, другие — в конфитурность. Почему-то не все используют спасительную возможность добавить до 15% другого сорта.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. Близки к зонам сира, но шире — мерло подходит и умеренное тепло: Тамань, юг Анапы, Крымский район, Геленджик, долины Качи и Альмы.

★★★ 92 балла

LEGATO Мерло 2023 ♡ Кубань
«Лучшее мерло»

AYA ORGANIC WINERY
Toile de Vin Merlot 2024
♡ Крым, Севастополь

DU VIN? Мерло 2024 ♡ Кубань

TEMERINDA Мерло 2024 ♡ Кубань

★★★ 91 балл

ALMA VALLEY Мерло 2024
♡ Крым

ФАНАГОРИЯ Cru Lermont
Мерло 2023 ♡ Кубань

UVA VALLIS Merlot Резерв 2024 ♡ Крым

★★★ 90 баллов

ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ Ай-Петри
2023 ♡ Крым

ШАТО ДЕ ТАЛЮ Мерло 2024
♡ Кубань

ШАТО ДЕ ТАЛЮ Мерло Резерв 2022 ♡ Кубань



ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЫЕ
Мерло 2022 ♡ Кубань

VILLA DI ALMA Merlot
2024 ♡ Крым

УСАДЬБА МАРКОТХ Merlot
Reserve 2024 ♡ Кубань

LOCO CIMBALI Merlot Reserve
2022 ♡ Крым

Красные вина формируют
нашу винную элиту и показывают
мастерство виноделов



СИРА И АССАМБЛЯЖИ С НИМ

37 образцов сира оказались в тени взлёта кабфрана. А среди них есть интересные классные вина! По стилю наши сира ближе к Чили и ЮАР, нежели к Европе, — хорошая компания.

В блендах не все компании гармоничны: саперави и кабфран заглушают тонкости сира, зато с мурведом — очаровательная гармония.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. Судя по стабильно высоким баллам, Геленджик даёт тёплый стиль, Крымский район, долина Бельбека и северная часть Родного — более прохладный и лёгкий.

★★★ 93 балла

УСАДЬБА МАРКОТХ Сира
Резерв 2024 ♡ Кубань
«Вино года»

★★★ 92 балла

ВИНОДЕЛЬНЯ АРАНЧИ
Сира 2022 ♡ Крым
LE K2 Каменоломня
2023 ♡ Крым
OLEG REPIN Listva Syrah
2023 ♡ Крым

★★★ 91 балл

ALMA VALLEY Шираз
2024 ♡ Крым

★★★ 90 баллов

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА
Colline 2021 ♡ Кубань
ВИНОДЕЛЬНЯ
МЫСХАКО Шираз
Appassimento Black
Out 2025 ♡ Кубань

НИКОЛАЕВ
И СЫНОВЬЯ Сира
2024 ♡ Кубань

УСАДЬБА
ДИВНОМОРСКОЕ
Syrah 2023 ♡ Кубань

УСАДЬБА
ПЕРОВСКИХ Сира
Лимитированная
Серия 2021 ♡ Крым
ШУМРИНКА Сурб
Геворг 2020 ♡ Кубань

DOMAINE BONAMY
Syrah 2024 ♡ Крым

TEMERINDA Шираз
2024 ♡ Кубань

UVA VALLIS Syrah
Резерв 2023 ♡ Крым
WINEPARK Syrah
2023 ♡ Крым

УСАДЬБА БЕЛОГОРЬЕ
Камертон
2024 ♡ Крым
УСАДЬБА МАРКОТХ
Кюве №1 Резерв
2024 ♡ Кубань



ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

ПИНО НУАР

Триумфатор прошлого года, пино нуар, видимо, взял передышку. В последнее время он радует чаще, но среди 29 образцов были и те, что вернули старый вопрос: зачем? Зачем эта жареная резина, как у олдскульного пинотажа, или горечь недозрелой ягоды? Пиныч — история терруарная, рискованная. Может, кому-то стоит смириться, высадить другие сорта, не мучая себя и нас. И всё же некоторые хозяйства нашли секретный код: выбор элегантных, тонких и породистых пино нуаров разных стилей у нас есть.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. Скорее, мини- и микроучастки в Крымском районе и на юго-западе Крыма, где виноделы подобрали к сорту правильный ключик.



★★★ 90 баллов

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ Pinot Noir 2022 ♡ Кубань
BOGOVICH ART Pinot Noir 2022 ♡ Крым
CHÂTEAU PINOT Pinot Noir Grand Reserve 2021 ♡ Кубань
LOCO CIMBALI Pinot Noir Reserve 2022 ♡ Крым
НИКОЛАЕВ И СЫНОВЬЯ Пино Нуар 2024 ♡ Кубань

★★★ 92 балла

SIKORY Пино Нуар
Семейный Резерв 2023 ♡ Кубань
«Лучший пино нуар»

★★★ 91 балл

RAEVSKOE Renaissance
Pinot Noir 2024 ♡ Кубань
SIKORY Пино Нуар
Истинные Имена Павел
2021 ♡ Кубань



КРАСНЫЕ АССАМБЛЯЖИ НА ОСНОВЕ БОРДОСКИХ СОРТОВ

Самая надёжная гвардия красного виноделия. 47 классических и фантазийных блендов вновь подтвердили: лидеров стоит искать здесь. Гармоничные ансамбли с чёткими деталями, концентрированными танинами и свежестью.

Но не всё безоблачно. Винам нужна долгая выдержка в бутылке. В некоторых заметно смешение самотёка и пресс-фракции — элегантности не хватает. А сложный, раскалённый 2024 год обернулся избытком зелени или грубыми танинами.

★★★ 93 балла

SIKORY Семейное Наследие 2020 ♡ Кубань
«Лучший красный бленд»

★★★ 91 балл

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ Красная Книга. Глава 1
2022 ♡ Кубань

СЕМЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ МИХАИЛА КОЛЕСНИКОВА
Cabernet Franc / Merlot 2022 ♡ Ставрополье

★★★ 90 баллов

KALOS LIMEN Merlot / Cabernet Franc / Syrah
Special Reserve 2021 ♡ Крым

SIKORY Семейное Наследие 2022 ♡ Кубань

ВИНОДЕЛЬНЯ МЫСХАКО Cabernet Franc / Merlot
Governo OX-Redux 2025 ♡ Кубань

УСАДЬБА ПЕРОВСКИХ 1890 Каберне Совиньон /
Мерло 2022 ♡ Крым

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА Rivage 2022 ♡ Кубань

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА Syracuse 2025 ♡ Кубань

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ Красная Книга. Глава 2
2023 ♡ Кубань

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ Старая Дорога на Джанхот
2023 ♡ Кубань

ВИНОДЕЛЬНЯ АРАНЧИ Бордоский Бленд 2022
♡ Крым



КРАСНЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ СОРТА И АССАМБЛЯЖИ

«Другие» красные набирают силу — дегустация 26 образцов это подтвердила. Марселан выступает в разных стилях: от молодой свежести и лёгкости до сдержанной породы. Пти вердо, «мускул» бордоблендов, убедителен и соло: в тёплом климате хорошо вызревает. Карменер интересен и классической перечностью, и серьёзными винами с мастерской выдержкой. Неббиоло узнаваем, но образ совсем не итальянский. Темпранильо и санджовезе дают добротные красные — без высокого полёта, зато надёжные и правильные.

★★★ 91 балл

RAEVSKOE
Renaissance Petit
Verdot 2024 ♡ Кубань

«Лучшие красные в других европейских сортах»

RAEVSKOE
Renaissance
Carmenere 2024 ♡ Кубань

ВИНОДЕЛЬНЯ
БЮРНЫЕ
Мальбек 2023 ♡ Кубань

★★★ 90 баллов

ПАВЕЛКОВ Карменер
Резерв 2024 ♡ Кубань
УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ
Marselan 2022 ♡ Кубань

ФАНАГОРИЯ Декантер
Пти Вердо 2020 ♡ Кубань
СЕМЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ
МИХАИЛА КОЛЕСНИКОВА
Nebbiolo 2023 ♡ Ставрополье

УСАДЬБА МАРКОТХ Marselan
Reserve 2024 ♡ Кубань
RAEVSKOE Renaissance
Tempranillo 2024 ♡ Кубань

Ни одно, даже самое верное дело
не движается без рекламы... Обычно
думают, что надо рекламировать только
дрянь, — хорошая вещь и так пойдет.
Это самое неверное мнение. Реклама —
это имя вещи... Реклама должна
напоминать бесконечно о каждой, даже
чудесной вещи... *Думайте о рекламе!*

*Владимир Маяковский
из статьи «Агитация и реклама»*

К сожалению, с вступлением в силу
Федерального закона Российской Федерации
от 20 июля 2012 г. № 119-ФЗ мы не можем
воспроизвести эту страницу Simple Wine News
в электронной версии издания.

Бумажный Simple Wine News доступен
в лучших ресторанах и винных магазинах
России.



Еще больше материалов
читайте на swn.ru

simple wine news



КРАСНЫЕ АВТОХТОНЫ, КАВКАЗСКИЕ И СОРТА СОВЕТСКОЙ СЕЛЕКЦИИ

О чём говорят 17 образцов? Цимлянскому чёрному уделяют слишком мало внимания, а с красностопом не все определились, что хотят получить. У него два основных стиля: очаровательно-сельский, простоватый, с грубоватым танином — и благородный, со зрелыми танинами, в европейском духе. В любом случае вино должно быть приятно пить. Смирить сорт помогает бленд: мы знаем прекрасные ансамбли с цимлянским чёрным и бордоскими сортами.

★★★ 92 балла

SIKORY Красностоп На Террасах
2022 ♡ Кубань
«Лучший красностоп»

★★★ 91 балл

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ Песнь Холмов
2024 ♡ Кубань
СОБЕР БАШ Красностоп Классика
2023 ♡ Кубань

★★★ 90 баллов

ВИНОДЕЛЬНЯ БЮРНЫЕ Красностоп
2024 ♡ Кубань
ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ Нрав Резерв
2023 ♡ Кубань
СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ Красностоп
Золотовский 2022 ♡ Кубань
TEMPELHOF Krasnostop Zolotovskiy
Reserve 2023 ♡ Ставрополье
WINEMAFIA Krasnostop / Cabernet
Sauvignon 2022 ♡ Кубань

САПЕРАВИ И АССАМБЛЯЖИ

Многие из 24 образцов заслужили похвалу за фруктовость, хорошую кислотность и свежесть — для правильного жанра условия обязательные. Опытные виноделы умеют поймать золотую степень зрелости, пройти по тоненькому краю между яркой ягодностью и мощными танинами — так, чтобы ягоды не превратились в варенье, а танины не остались зелёными. Верим, что скоро будем уверенно говорить о наших винах как лучших саперави мира.

ЛУЧШИЕ ТЕРРУАРЫ. На Тамани стыдно делать плохие саперави. Далее — везде.

★★★ 91 балл

HILLS & ROCKS Библиотекарь 2023 ♡ Крым
«Лучший саперави»
ФАНАГОРИЯ 101 Оттенок Красного
Саперави 2024 ♡ Кубань

★★★ 90 баллов

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ Саперави Резерв
2023 ♡ Кубань
ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ Саперави
2023 ♡ Кубань
КУБАНЬ-ВИНО Château Tamagne Signature
Saperavi 2023 ♡ Кубань
ВИНОДЕЛЬНЯ АРАНЧИ Саперави
Южнобережное 2022 ♡ Крым
ФАНАГОРИЯ Cru Lermont Саперави 2024 ♡ Кубань



ЛУЧШИЕ ПРИРОДНО СЛАДКИЕ И КРЕПЛЁНЫЕ

В этой категории мы сильны, особенно в десертных винах, — а уж как хороши мускаты! Сладких вин позднего сбора и из ботритизированных ягод от небольших хозяйств было немного: они удаются не каждый год, зато держат высокий класс.

К креплёным есть вопросы. Если называем вино портвейном или мадерой, оно должно соответствовать стилю классических регионов. Дмитрий Мережка отмечает избыток оксидативной выдержки: сортовые и фруктовые ароматы теряются, остаётся ореховая горечь, различия между стилями стираются. «Креплёное вино должно сохранять все признаки именно вина».

★★★ 92 балла

МАССАНДРА Мускат Белый Ливадия
2022 ♡ Крым — «Лучшее сладкое»

★★★ 91 балл

INKERMAN Мускат Розовый
Крымский Классическая Коллекция
2014 ♡ Крым

★★★ 90 баллов

ЗМВ КОКТЕБЕЛЬ Ркацители
2016 ♡ Крым



Не время ГОВО- РИТЬ: «Давай- те посадим больше»

Дмитрий Мережко беседует с Жанной Беловол, председателем правления Ассоциации виноградарей и виноделов России, **о честной конкуренции, поддержке малых хозяйств и доверии покупателя.**

Шесть лет назад Дмитрий Киселёв дал Simple Wine News своё первое зажигательное интервью по поводу избрания председателем правления **Ассоциации виноградарей и виноделов России** (его по-прежнему можно найти на swp.ru). В октябре прошлого года на этой должности его сменила Жанна Беловол, управляющий директор агрофирмы «Южная» и ООО «Кубань-Вино», депутат Законодательного собрания Краснодарского края.

Солнечным осенним днём мы встретились с Жанной Викторовной в ресторане «Матрёшка», что на набережной Тараса Шевченко, чтобы поговорить о том, как видит суть работы ассоциации её нынешняя глава через год избрания. Выбор заведения был символичен не только потому, что это ресторан с отличной русской кухней и выверенными позициями российских вин в карте. Матрёшки являются логотипом АВВР и символом марки «Вино России», которым помечают свои вина члены ассоциации. Под сенью инсталляции из семи сверкающих фигурок, глядящихся в Москву-реку прямо с крыши ресторана, и состоялся наш разговор.

Жанна Викторовна, какой главный итог первого года работы в ассоциации вы могли бы для себя подвести?

Для меня это избрание стало неожиданностью. Обычно, когда человек готовится к новой роли, он заранее выстраивает структуру, понимает, что и как будет делать. У меня сначала был период, когда нужно было понять, как работать в этой должности.

В профессии я давно. Знаю проблемы отрасли. Но председатель правления отраслевой ассоциации — это уже другой уровень ответственности. Здесь нужно выстраивать коммуникации, слышать людей, понимать, с чем они приходят, и уметь разговаривать с государством.

Малый винодел — это особая категория людей. Он часто одновременно агроном, технолог, виноградарь, маркетолог и продавец. Он всё делает сам. И я прекрасно понимаю, насколько ему трудно



Первой задачей для меня было изучить проблемы, которые коллеги уже обозначали. Второй — познакомиться с сообществом и дать людям возможность понять, кто я, что я умею и чего хочу добиться.

Поэтому я старалась как можно больше встречаться с виноделами, ездить по регионам, разговаривать с предприятиями, проводить рабочие встречи. Люди должны были увидеть, чем я живу и за что собираюсь отвечать. Хочу я многого. Хочу, чтобы все виноградопригодные земли пополнялись новыми виноградными насаждениями. Чтобы у малых и крупных виноделов становилось больше возможностей

для работы. И чтобы потребитель получал качественный и натуральный продукт.

За этот год мне удалось встретиться с руководителями министерств и ведомств, побывать в Совете Федерации, пообщаться с депутатами Государственной думы, обозначить основные проблемы. Я ещё раз подчеркну: АВВР — это команда профессионалов. Я представляю эту команду и хочу, чтобы мы вместе двигались вперёд.

Если совсем коротко, мой первый год был годом объединения. Мне нужно было понять проблемы, сплотить вокруг себя членов ассоциации и

показать, что АВВР — это организация, в которую нужно идти за поддержкой, знаниями и результатом.

Наверное, моя главная задача — быть объединяющей силой. Силой, которая приносит пользу и производителям, и всей стране.

«Нельзя делить отрасль на крупных и малых»

Вы уже успели побывать во всех регионах?

Во всех ещё не успела. С Крымом у нас состоялся особенно важный

Силой человека не заставишь полюбить российское вино. Он должен сам захотеть к нему вернуться

разговор, потому что там много малых виноделов.

Малый винодел — это особая категория людей. Он часто одновременно агроном, технолог, виноградарь, маркетолог и продавец. Он всё делает сам. И я прекрасно понимаю, насколько ему трудно. Я тоже начинала с малого бизнеса, знаю, что значит вырастить виноград, переработать его, выпустить продукцию. А благодаря работе в «Кубань-Вино» понимаю, что значит произвести уже 100 млн бутылок. Это огромный путь.

Когда каждый действует отдельно, его легко сломать. Есть такая сказка про веник: по одной ветке прутики можно переломить, а целый веник — почти невозможно. Вот и наша задача — объяснить каждому виноделу, что он нужен отрасли.

Нельзя делить нас на крупных и малых. У каждого свои задачи, но никто не может развиваться отдельно от других. Малые виноделы часто говорят крупным: «Вы нас не слышите». А я отвечаю: «Я ваши задачи знаю, потому что сама начинала с помощника бригадира. Но вы должны понять, какие задачи стоят перед крупными предприятиями и всей отраслью».

Мне важно не просто приехать на совещание и выслушать доклады. Я хочу увидеть, как люди живут и работают. Когда ты приезжаешь, садишься с ними за один стол, смотришь на их землю, ты начинаешь понимать их жизнь гораздо глубже.

В этом году мне не удалось побывать в Дагестане. Надеюсь, коллеги меня простят. Со всеми регионами мы смогли пообщаться хотя бы в рамках выставки «Винорус.Винотех», где работала выездная приёмная AVBP. Для меня это очень важно: услышать человека, понять его проблему, дать обратную связь и держать вопрос на контроле. Это, если хотите, депутатская работа, только в профессии.

«Доступная роскошь — это не обязательно дорого»

В одном из интервью вы назвали вино доступной роскошью. Что вы вкладываете в это понятие? Речь о цене, о соотношении цены и качества или о самом отношении к вину?

Я не имела в виду, что роскошь — это обязательно дорого. Роскошь в данном случае — это то, что находится в бутылке.

Сегодня российское вино стало настоящим качественным продуктом.

Мы понимаем, откуда взялся виноград, как он переработан, какие технологические процессы прошёл. Для меня это и есть роскошь — возможность получить натуральный, качественный продукт, созданный на своей земле.

И при этом вино может быть доступным. Каждый человек выбирает его по своим возможностям. Главное — чтобы это было настоящее вино и чтобы цена соответствовала качеству. Вино — это произведение искусства. Ты можешь позволить себе его, но должен относиться к нему как к событию. Это не просто напиток, который можно выпить между делом. Вино требует компании, еды, атмосферы, настроения. Это может быть семейный ужин, встреча с друзьями, праздник или просто вечер, который хочется запомнить. Даже если праздник только для души.

То есть доступная роскошь — это возможность купить хорошее вино, но каждый раз воспринимать его как событие?

Да, вы очень точно сказали. Вино должно быть связано с традицией, с семьёй, с хорошей компанией. Оно создаёт атмосферу.

Именно поэтому я всегда говорю:

вино — это виноград в бутылке. Это тот же самый виноградный сок, только в другой форме. Конечно, употреблять его нужно умеренно. Но в самом продукте есть история, труд, земля и человеческое отношение.

У меня, конечно, есть внутренняя граница. Я работаю в винной отрасли, но одновременно занимаюсь проектами, связанными с защитой семьи, материнства и детства. Поэтому я всегда задаю себе вопрос: не приносит ли наша деятельность вред?

И каждый раз отвечаю себе: мы должны говорить не только о рисках, но и о культуре потребления. Вино не должно разрушать семью. Оно должно быть частью нормальной, осознанной жизни — частью еды, общения, традиции.

«Я очень люблю белые сухие вина»

А какое вино вы сами любите?

Можно, я оставлю это в секрете?

Конечно, я люблю то вино, которое мы делаем сами. Я очень люблю продукцию «Кубань-Вино». Для меня это особый этап в жизни, потому что именно там я получила возможность по-новому раскрыться как руководитель.

Я была поражена тем, насколько точно у них выстроены контроль и учёт.

Причём речь не только о технологии.

Там есть индивидуальный подход к каждому сорту винограда и к каждому виноградику.

Но как председатель ассоциации я не могу выделять отдельные компании.

Я отвечаю за всю отрасль.

Если говорить о личных предпочтениях, я очень люблю белые сухие вина.

Всё-таки белые?

Да, белые. Хотя красные вина для меня тоже очень важны. Мой муж был грузином, и грузинская винная культура



Я не хочу называть решение правильным только потому, что оно удобно одному предприятию. Сначала мы спрашиваем коллег, насколько проблема общая

связана у меня с памятью о нём, о его корнях, о нашей молодости. Иногда красное вино вызывает очень личное чувство ностальгии. Но эта память не удерживает меня в прошлом. Наоборот, она даёт силы двигаться дальше и быть достойной своих родителей, своей семьи и тех людей, которых уже нет рядом.

Покупатель и качество

Вы говорили, что импортное вино уже не является безусловным приоритетом для покупателя. Что изменилось: вкусы, качество российского вина или цена импортного?

Думаю, всё сошлось. Государство обратило внимание на виноградарство и виноделие, появились новые хозяйства, отрасль стала больше работать над качеством и прозрачностью производства. И конечно, мы начали разговаривать с потребителем. Можно сколько угодно рассказывать о российском вине, но человек должен его попробовать. Когда на полке появился достойный продукт, отношение стало меняться. Я не считаю, что можно просто требовать для себя всю полку. Да и не нужно. Место на ней надо заслужить: трудом, качеством, честной ценой, гостеприимством. В том числе — через винный туризм. Силой человека не заставишь полюбить российское вино. Он должен сам захотеть к нему вернуться.

Но производителям хотелось бы, чтобы российское вино занимало на полке больше места.

Конечно. И здесь приходится разговаривать не только с потребителем, но и с торговлей, с государством. Мы хотим большей представленности, однако понимаем: у каждой стороны свои задачи.

Мне иногда говорят: «Вы почти министр виноградарства». А я так себя не чувствую. Возможно, это произойдёт, когда я увижу конкретные результаты и решения многих задач. Даже если решить вопрос члена ассоциации прямо сейчас невозможно, он должен знать, что будет сделано и что делать дальше.

Правила для отрасли

В мае вы представили в Совете Федерации пакет отраслевых инициатив. Давайте пройдемся по ним. Первый вопрос — прослеживаемость.

Чего сегодня не хватает системе?

Нам важно видеть путь винограда от поля до бутылки. Урожайные декларации показывают, сколько винограда выращено. Балансовая декларация позволяет проследить, что происходит дальше: сколько винограда поступило в переработку, каков выход сусла, какие были технологические потери, сколько продукции получилось в итоге.

Я считаю, что такие правила должны действовать для всех производителей — независимо от того, состоят они в ассоциации или нет. При этом я понимаю, насколько трудно небольшому хозяйству вести такую отчётность. Нужны знания, время. Поэтому недостаточно сказать: «Сдавайте декларации». Нужно помочь человеку разобраться и сделать процедуру посильной.

Мы ищем способы упростить эту работу, консультируем коллег. Крупные предприятия могут поделиться опытом, но переносить на маленькую винодельню всю их систему учёта без изменений нельзя. Прослеживаемость должна повышать доверие к вину, а не становиться непосильной нагрузкой.

Следующий вопрос — питомники.

Вы предлагаете поддерживать их развитие до 2030 года. Почему именно сейчас это так важно?

Потому что виноградарство начинается с саженца. Мы можем поддержать закладку и уход за виноградарником, но если посадочный материал оказался большим или не соответствует сорту, деньги и годы труда будут потеряны. Нам нужна система, в которой наука и питомники работают вместе. Научные учреждения должны создавать и сохранять здоровый исходный материал, подтверждать его сортовую принадлежность. Питомники — размножать его для производителей.

Тогда виноградарь будет понимать, что именно он покупает и высаживает. Первый этап — чистосортность и здоровые посадочного материала. Если это мерло, значит, это действительно мерло. Если мы говорим о здоровом саженце, его состояние должно быть проверено. Следующий этап — работа с клонами, подвоями, сочетаниями привоя и подвоя для разных почв и условий. Это уже более тонкая задача, но и к ней нужно подходить системно. До 2030 года важно создать основу: научную базу, необходимую инфраструктуру, устойчивое взаимодействие с питомниками. Дальше система должна работать не от одной меры поддержки к другой, а как понятная часть отрасли.

Что вы предлагаете изменить в технологических нормах и маркировке вина?

Здесь много вопросов, и каждый требует разговора с технологами и производителями. Например, маркировка купажей. У крупного предприятия в купаже могут использоваться небольшие доли разных винноматериалов. Если перечислять на этикетке каждый сорт без исключения, мы не поможем покупателю, а запутаем его. Нужно найти правило, при котором информация остаётся честной и понятной. Есть вопрос использования концентрированного виноградного сусла. Полусладкие вина востребованы, и нам важно сохранить возможность их производства. Но при этом нужно понимать происхождение сырья: если речь идёт о российском вине, используемое виноградное сусло должно быть произведено из российского винограда.

Есть и более специальные технологические вопросы — вспомогательные материалы, отдельные производственные процессы, требования к различным категориям вина. Я не хочу называть решение правильным только потому, что оно удобно одному предприятию. Сначала мы спрашиваем коллег, насколько проблема общая, обсуждаем её с экспертами и только потом выносим предложение на государственный уровень.



Очень важно, чтобы энотуризм был доступен каждому. Не всякое знакомство с вином должно начинаться с дорогого билета

Малые виноделы

Кого вы называете малым виноделом?

Для нас ориентиром является площадь виноградника до 30 гектаров, хотя сами виноделы уже спорят с этой границей и говорят, что 30 га — не так уж мало. Это живой вопрос, его тоже нужно обсуждать.

В ассоциации работает Совет малых виноделов. Я стараюсь бывать на его встречах и записываю вопросы, с которыми люди приходят. Для меня это не формальность. Там поднимают вполне конкретные проблемы: перевозка продукции, документы, электронные накладные, доступ к покупателю.

На форуме мы решили выделить малым виноделам собственную площадку, чтобы они могли собраться, провести свою сессию и спокойно поговорить между собой. Они приносят в отрасль особую энергию. С ними невозможно застыть: у них постоянно рождаются идеи, они спорят, предлагают, заставляют нас смотреть на привычные вещи иначе.

Я не противопоставляю их крупным предприятиям. Большие компании помогают отрасли специалистами, юридической и технологической экспертизой. Малые хозяйства дают ей разнообразие, характер, новые подходы. Нам нужны и те и другие.

У малых виноделов есть запрос на общую программу развития?

Да, и в этом я с ними согласна. Отрасли необходим не только перечень сегодняшних проблем, но и стратегический план. Где мы хотим закладывать виноградники? Какие сорта будут нужны? Сколько посадочного материала

необходимо? Как меняются предпочтения покупателя?

Планирование не означает, что кто-то должен приказывать виноделу, что ему выращивать. Но общую картину мы обязаны видеть. Виноградник нельзя заложить осенью, а весной передумать и пересадить. Решения, которые мы принимаем сейчас, будут влиять на отрасль много лет.

Мне не хочется, чтобы однажды мы посмотрели на вложенные деньги, труд людей и сказали: *«Мы не заметили, куда меняется рынок»*. Поэтому анализировать ситуацию нужно вместе — производителям, ассоциации, науке, профильным ведомствам и экспертному сообществу.

Я видел в разных странах много небольших семейных хозяйств и кооперативов. Может ли у нас появиться такая модель — чтобы в виноградарство приходили не только крупные предприятия, но и семьи?

Люди уже приходят. Есть фермеры, которые прекрасно выращивают виноград, хотя сами его не перерабатывают. И я снимаю перед ними шляпу. Нам нужен их труд, нужен хороший виноград.

Думаю, со временем хозяйства будут чаще объединяться. Кооперация помогает решать задачи, которые одному человеку не под силу: представить продукцию, организовать приём туристов, наладить продажи. Но я понимаю, почему многим трудно решиться.

Человеку кажется, что, объединившись с другими, он потеряет свободу. Наверное, здесь нельзя никого упрекнуть. Нужно показать работающий пример. Когда люди увидят, что вместе можно получить результат и при этом сохранить своё лицо, отношение изменится.

Очень важно, чтобы энотуризм был доступен каждому. Не всякое знакомство с вином должно начинаться с дорогого билета. Мне хочется, чтобы люди могли просто поехать, увидеть виноградники, влюбиться в эти земли, познакомиться с теми, кто на них работает, получить радость от этого дня. Я бы хотела, чтобы винодел и потребитель чувствовали себя единым целым, создавая эту эновселенную. Я вспоминаю одну картину, которую видела в Европе. Мой муж тогда болел, мы ездили на лечение. Вдоль дороги росли поля сезонных цветов. Человек мог остановиться, срезать несколько цветов, оставить символическую плату и увезти домой букет. Я наблюдала за этим целый год. Это было так просто и так трогательно. Вот и мне хочется, чтобы у нас земля была открыта человеку. Чтобы поездка к виноделу сближала семью, оставляла воспоминание. А самому виноделу давала возможность жить своим трудом.

Вы сказали о фермерах. А что со столовым виноградом?

Это отдельный и очень важный вопрос. Мы много говорим о винном винограде, но фермеры выращивают и прекрасный столовый. Им тоже нужны поддержка и возможность продать урожай.

Когда я вижу на поле красивую гроздь, мне хочется увидеть этот виноград в магазине, в школе, в детском саду. Чтобы наши дети ели продукт, который вырос здесь, рядом. Но для этого необходимо решить вопросы сбыта, хранения, конкуренции в сезон. Фермер, выращивающий столовый виноград, не должен оставаться за пределами нашего разговора об отрасли. Земля та же, труд такой же серьёзный.

Вы говорили, что начали проводить выездные приёмные АВВР.

Да, первую такую приёмную мы открыли в марте, во время «Винорус. Винотех». Приехали специалисты, к которым можно было обратиться с вопросами по документам и отчётности. Для меня было принципиально важно, чтобы АВВР не ждала, пока человек сам доберётся до неё, а приезжала туда, где работают её члены. Я начинала с работы на земле. Знаю, что такое высаживать саженцы, искать деньги на зарплату и встречать Новый год с мыслью: вот у тебя стоит на столе оливье, а как у твоих сотрудников? Поэтому мне мало сказать человеку: «Мы вас услышали». Ему нужна помощь или хотя бы честный ответ. Мне хочется, чтобы каждый, кто работает в отрасли, знал: о нём помнят. Не обещают невозможного, а разбираются в его вопросе и остаются на связи.

«Силы даёт результат»

С одной стороны, мы говорим, что российское вино должно занять больше места на внутренней полке. С другой — обсуждаем его международную конкурентоспособность. Как совместить эти задачи?

Я не вижу здесь противоречия. Конкурсы, выставки, оценки экспертов помогают производителям повышать свой уровень. Российские вина получают награды, и это подтверждает: мы можем делать продукт, который выдерживает международное сравнение.

Другое дело — выход на мировые рынки. Не всегда качество само по себе открывает дверь. Российское виноделие молодо, и, как страны Нового Света, мы только формируем свою репутацию — поэтому необходимо последовательно работать над повышением имиджа. Дополнительно в каждой стране есть свои торговые правила, квоты, политические обстоятельства. Поэтому нужно последовательно работать там, где нас готовы слышать.

Для меня важный пример — Беларусь,

где существуют квоты на любое импортное вино, в том числе российское. Наш покупатель хорошо знает белорусские продукты, а нашим виноделам хотелось бы иметь больше возможностей представить своё вино белорусскому потребителю. Я говорю об этом прямо, потому что мне кажется естественным искать взаимность.

Особое внимание мы уделяем странам БРИКС. Хотим развивать профессиональные контакты, участвовать в конкурсах, представлять наши вина. Но и внутренний рынок при этом нельзя отдавать. Он для нас главный.

Я за честную конкуренцию. Не за то, чтобы убрать импортное вино с полки и поставить наше вместо него по распоряжению. Покупатель должен иметь выбор. А мы должны добиться того, чтобы российскому вину доверяли и выбирали его осознанно.

Насколько помогает отрасли закон, который дал новые возможности для строительства виноделен?

Я считаю сам факт его появления важным. Это выстраданный документ. Он не идеален, по нему ещё есть вопросы — в том числе у небольших хозяйств, — касающиеся площади и строительства. Но теперь у нас есть основа, с которой можно работать дальше.

В таких вопросах редко получается сразу сделать удобно всем. Главное — не объявлять работу завершённой. Нужно смотреть, как закон действует на практике, слышать производителей и исправлять то, что мешает делу.

Вы совмещаете руководство предприятиями, депутатскую работу и председательство в ассоциации. Откуда берёте силы?

Главная сила — семья. Дети, внуки и память о тех, кого уже нет рядом. Когда очень трудно, я иногда просто поднимаю глаза к небу и прошу: «Помогите». И понимаю, что не могу сделать свою работу плохо.

Когда тебя обнимает внук и говорит: «Ты крутая», — ради этого стоит жить. Я вижу семью реже, чем хотела бы, но, когда удаётся побыть с внуками,

стараюсь делать всё вместе с ними — даже на картинге кататься.

Ещё силы даёт результат. Мне важно чувствовать, что я нужна, что моя работа кому-то помогла. Я вижу, как работают команды «Кубань-Вино» и «Южной», и очень их люблю. Когда пришла, я сказала людям: моя задача — сохранить производство и сохранить вас. Но справиться мы сможем только вместе.

Меня держит и благодарность. Всё, что произошло в моей жизни, случилось благодаря людям. Кто-то вовремя заметил, поддержал, поверил. Я не родилась с золотой ложкой в руке. Поэтому хорошо знаю цену человеческому отношению.

У меня, наверное, ещё и синдром отличницы. Хочется успеть больше, сделать как можно лучше. Иногда сплю мало, устаю. Но любовь к людям, к семье, к своей земле и работе помогает идти дальше.

Рынки и ответственность

Какой вы видите отрасль, когда она войдёт в полную силу?

Я бы сейчас осторожно говорила о больших прогнозах. Финансовая ситуация непростая, покупатель внимательнее относится к расходам. Виноградарь же не может подождать до лучших времён: за ним нужно ухаживать сегодня, независимо от того, как идут продажи.

Поэтому я не вижу сейчас желания у всех без исключения резко расширять посадки. Производители оценивают возможности, берегут то, что уже создано, и двигаются вперёд более обдуманно. Это не остановка. Это понимание ответственности.

У нас есть время заниматься качеством основы: посадочным материалом, технологическими вопросами, доработкой законодательства. Не просто говорить: «Посадим ещё больше», — а обеспечить уже существующим и будущим виноградарям долгую жизнь. Важно также не оставить урожай на поле. Для этого мы организовали взаимодействие между теми, у кого есть виноград, и теми, кто может его



Отрасль должна доказать, что умеет работать честно и отвечать за качество. Мы постоянно ищем равновесие между контролем и свободой работать

принять на переработку. Ассоциация здесь выступает координатором.

Есть пример, когда это уже помогло?

«Кубань-Вино», например, дополнительно покупает виноград у фермеров и небольших хозяйств, несмотря на собственную сырьевую базу агрофирмы «Южной». Мы приобрели урожай у нескольких фермеров, в том числе столовый виноград. Для одних это возможность сбыть выращенное, для других — получить необходимое сырьё.

По другим регионам я бы предпочла собрать точные примеры отдельно. Не хочу называть хозяйства по памяти и ошибиться. Но мы остаёмся на связи с Советом малых виноделов, и люди знают, куда обратиться.

Что будет дальше

Представим, что через 20 лет об этом периоде будут писать как о «второй пятилетке действия Закона о виноградарстве и виноделии».

Чего вам хотелось бы добиться?

Прежде всего — доверия. Между государством и производителями, между виноделом и покупателем. Мне хотелось бы, чтобы правила были понятными, а отчётность не отнимала у человека силы, которые он должен отдавать земле и производству. При этом я понимаю: доверие нельзя потребовать. Отрасль должна доказать, что умеет работать честно и отвечать за качество. Мы постоянно ищем равновесие между контролем и свободой работать. Вот его и нужно найти.

Я хочу, чтобы российский саженец стал надёжным выбором. Чтобы наука и питомники работали вместе с производителями. Чтобы у нас была программа развития столового винограда и наши дети могли есть его не только там, где он выращен. Хочется, чтобы производителям было проще получать оборудование и необходимые для работы материалы. Чтобы мы развивали собственные решения и не оказывались беспомощными, когда нарушаются поставки.

Особенно меня беспокоят кадры. Уже сейчас не хватает людей и в поле, и на производстве. Недостаточно сказать молодому человеку: «Приходи работать в виноделие». Нужно показать ему профессию, научить, дать возможность заработать и построить жизнь рядом с предприятием. Крупные хозяйства должны участвовать в подготовке людей не только для себя. И здесь нужна поддержка государства — в обучении, жилье, социальной инфраструктуре. Если у человека нет возможности остаться, мы его не удержим одними красивыми словами. В конечном счёте всё, о чём мы говорим, — для людей. Для тех, кто выращивает виноград и должен получать достойную зарплату. Для тех, кто делает вино. Для покупателя, которому нужны качество и разумная цена. Для семьи, которая может поехать на винодельню и хорошо провести день. Отрасль нельзя отделить от жизни вокруг неё. Я бы хотела, чтобы через 20 лет именно это стало очевидным результатом нашей работы.

Урожай мечты, логистика реальности

текст: Катерина Медведева,
Полина Иванова,
Фёдор Прохоров

Эти новости выбирали не мы: мы попросили винодельни назвать главное, что случилось у них за год. Поэтому **перед вами коллективный автопортрет отрасли** — то, чем сами хозяйства решили похвастаться, удивить и на что местами пожаловаться.

Портрет получился бодрым, технологичным и подозрительно пузырчатым. Игристые делают уже почти все; рядом с ними появились лимонад и игристый чай. Небольшие хозяйства собирают один сорт в два срока, чтобы раннюю ягоду отправить на карбонику, а позднюю — в резерв. Овоиды Швеца ушли в народ, «Лаборатория дуба» проектирует бочки почти по техническому заданию будущего вина, виноделы снова присматриваются к акации. На виноградниках ссылаются на Марко Симонита, осваивают гюйо-пюссар (неужели читали наш журнал?), внедряют точное виноградарство, искусственный интеллект и «оцифровку лоз». Всё чаще встречаются барбера и санджовезе, а звание сорта — новичка года уверенно забирает ассиртико. Ещё заметнее другое: отрасль обрывает инфраструктурой. Строятся винодельни, появляются новые погреба, холодильные камеры и линии розлива, расширяются виноградники, открываются дегустационные залы, отели

и парки. Экспериментальный азарт никуда не делся, но теперь у него есть стены, ёмкости и планы выдержки на много лет вперёд. И вот в кои-то веки виноград радует почти всех. Урожай 2026 года уже называют одним из лучших за десятилетие по качеству: прохладное лето, достаточная влага, медленное созревание и живая кислотность. Только самим виноделам не до победных тостов. Продажи тихого вина снижаются, цены на виноград местами упали больше чем в два раза против того, что было два года назад [закупочная цена винограда — 60 рублей за килограмм против 150 рублей двумя годами ранее], логистика дорожает, перебои с топливом и электричеством делают и без того непростую жизнь виноделов ещё сложнее. Где-то за соляркой для тракторов отправляют целый грузовик, а потом сливают топливо из его бака: в канистры не отпускают. Формула года получилась простой: виноград созрел прекрасно, рынок — нет. Ниже — именно те новости, которые сами винодельни выбрали главными.



ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОВЕЛДЕРИЙ «ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ»

Участок «Западный склон Лысой горы», «Галицкий и Галицкий»

общие новости



Винный город «Белый мыс» в Геленджике — новая площадка культурного и эногастрономического туризма



Энотека «Белого мыса»: более 8 тыс. бутылок от более чем 200 российских виноделен

10 сентября объявлен АВВР Днём красностопа золотовского. Дата выбрана в честь первого документально подтверждённого упоминания сорта: в 1826 году генерал-лейтенант Войска Донского П. С. Хрещатицкий упомянул его в статье «Описание винограда, имеющимся в садах на земле Войска Донского» в «Земледельческом журнале» как «черной, под названием красностопной».

В июне на побережье Чёрного моря официально открылся Винный город «Белый мыс» — новая площадка культурного и эногастрономического туризма. Здесь же пройдёт пятый, юбилейный Российский винодельческий форум, прежде проводившийся в Москве.

Российским винодельням разрешили размещать наружную рекламу вдоль автодорог. Соответствующие поправки в статьи 21 и 38 закона «О рекламе» закреплены Федеральным законом от 26 июля 2026 года № 272-ФЗ. Теперь вдоль автомобильных дорог общего пользования можно рекламировать отечественные винодельческие хозяйства, а также виноградо-винодельческие зоны, районы и терруары.

В Керчи открылся музей «Виноделие на Боспоре». Археологические находки и

реконструкции элементов древнего производства рассказывают об истории виноделия в регионе. Отдельная часть экспозиции посвящена современному развитию отрасли в Крыму, в том числе выращиванию на полуострове автохтонных сортов винограда.

У российского вина наконец появилась своя карта. АВВР вместе с командой «Терруар Концепт СПбГУ» — биологами, почвоведками, картографами и дизайнерами — выпустила первый **Атлас виноградо-винодельческих территорий России**. В нём на одной карте собрана современная география российского виноделия: зоны, районы и терруары, виноградуники, сорта и данные о производстве. Атлас существует и в электронной версии — можно листать и рассматривать подробно.

В 2026 году органическую сертификацию прошли виноградники «Дачи Сердюка» в Новочеркасске, WINEPARK в крымском Оползневом и «Дома Захарьиных» в селе Вилино. Теперь в России насчитывается 15 сертифицированных органических виноградников. Право использовать знак «Органик» на этикетках имеют шесть сертифицированных виноделен: крымские Uppa Winery, Villa di Alma и AYA organic wine & vineyards, кубанская «Николаев и Сыновья», ставропольская Tempelhof Winery и донская «Дача Сердюка».

Отмечаем 80-летие рождения главного шедевра выдающегося последователя Голицына А. А. Егорова — вина «Мускат Белый Красного Камня».

Крым и Долина Дона получили новые защищённые винодельческие наименования. 18 августа в границах Белогорского района утвердили первый в Крыму виноградо-винодельческий район — «Белая Скала». Принятые одновременно дополнительные стандарты качества создают основу для выпуска тихих и игристых вин с ЗГУ «Белая Скала». На том же заседании утвердили дополнительные стандарты качества для терруара «Цимлянский», расположенного в Цимлянском и Мартыновском районах Ростовской области и входящего в ВВР «Цымла» виноградо-винодельческой зоны «Долина Дона». Теперь здесь можно выпускать вина с ЗНМП «Цимлянский».

С 1 января 2026 года акцизные ставки выросли до 148 рублей за литр тихого вина и 160 рублей за литр игристого. При этом для российских виноделен полного цикла, работающих с собственным виноградом, сохранён налоговый вычет. Благодаря ему фактическая нагрузка для таких производителей по-прежнему составляет около 1 рубля на литр.

НОВОСТИ ВИНОДЕЛЕН

МОСКВА

Urban Winery

У Urban Winery появились первые семь вин, полностью сделанных в Москве. Их уже начинают продавать за пределами самой площадки: в винотеках, ресторанах и барах. Городской формат даёт команде свободу для эксперимента: в дебютной коллекции появились белые ассамбляжи муската с рислингом, верментино с рислингом и мальвазии с мускатом и верментино. Это сочетания, которые редко встречаются на российском рынке и сразу задают проекту собственную интонацию.

Новый сезон будет заметно масштабнее: винодельня рассчитывает переработать около 30 тонн винограда. Впервые здесь поработают и с российскими автохтонами: сибирьковым, красностопом и цимлянским чёрным. Интерес проекта в том, чтобы посмотреть, какой характер эти сорта приобретут в условиях производства в центре мегаполиса. Вокруг урожая постепенно складывается и городское винное сообщество. В **Harvest Club** уже около 150 волонтеров: они приходят на переработку и вместе с командой участвуют в настоящем производственном процессе. Так у Urban Winery появляются сразу три точки роста: собственное вино, большой объем и люди, которые хотят увидеть рождение вина изнутри.



«Плохая Девочка»: десятиградусный blend бьянки, грюнер вельтлинера и шардоне



Владислав Грацианский, создатель и CEO Cloudy Winery



Винодел Urban Winery Арсений Гордиенко



Винодел Elra Winery Сергей Севастьянов

МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Elra Winery

Главная новость Elra Winery — собственный виноградник в Подмоскowie. После исследования почв команда подготовила к посадке 2 тыс. укоренённых черенков соляриса. Для начала они займут около 0,5 га. Участку предстоит получить статус виноградной земли, а новым посадкам — войти в официальный реестр. Так винодельня начинает создавать собственный подмосковный терруар.

Следом Elra приступит к проектированию винодельни полного цикла прямо у виноградников. Здесь хотят разместить производство, погреб для выдержки, винотеку, ресторан и агротуристический комплекс с возможностью остановиться

на выходные. Будущие гости смогут пройти по виноградникам, увидеть сбор и переработку урожая, а затем попробовать вина там, где они сделаны. Работа над проектом уже началась. Параллельно Elra расширяет линейку, сохраняя полностью ручную работу с виноградом — от выращивания и сбора до переработки и розлива. Новые релизы будут легче и свежее, с ярким ягодным характером и невысокой спиртуозностью. В планах — красные из пино нуара, сира и каберне совиньона. Отдельное направление составят петнаты из сортов семейства пино, в том числе оранжевая версия из пино гри. Винодельня получила лицензию на игристые вина, поэтому новые петнаты появятся в московских винотеках и ресторанах, а также на самой винодельне.

ПРОЕКТ БЕЗ ПОСТОЯННОЙ ГЕОГРАФИИ

Cloudy Winery

Команда под руководством Владислава Грацианского продолжает развивать формат первой в стране мобильной винодельни. В 2026 году дебютировала «Плохая Девочка» — игривый blend из более раннего урожая бьянки, грюнер вельтлинера и шардоне со сниженным содержанием алкоголя: всего 10%. Девиз проекта: «Минимум обработок — больше жизни и вкуса», — вино изготавливают с упором на натуральность.



И в наших сёлах есть ботти от Garbellotto, «Старозолотовское»



Vinabani



Urban Winery



«Старозолотовское»



Alma Valley в 2026 году заложила ещё 63 га белых сортов



Yaiyla получила фермерскую лицензию и выпустила первый оранж из верментино



Ручная переработка винограда в Elra Winery — подмосковной винодельне, основанной Сергеем Севастьяновым и Юрием Дудченко



Тарпан — новая серия красных Kalos Limen; оформление этикеток отсылает к пещерной истории Запада Крыма



Need More Wine 2024 — новый красный blend Alma Valley из мерло и каберне совиньона с годовой выдержкой в дубе



Редкий для России оранж из верментино с 30-дневным скин-контактом от Yaiyla, урожай-2025

ДОЛИНА ДОНА / РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

«Массаракш»

У команды в этом году — самый маленький тираж среди официально продающихся вин: всего 500 бутылок «Красностопа Золотовского».

Vinabani

Одно из главных направлений Vinabani в этом году — донской автохтон бессергеновский. Посадки планируют довести до 5 га, а первый урожай с молодых лоз получить уже в следующем сезоне. Сорт ценят за живую кислотность и хотят изучить в разных стилях: сначала в тихом вине, а затем, возможно, и в игристом. Ещё один новый опыт — глера. Её первый урожай тоже начнут с тихой версии, чтобы понять, как сорт чувствует себя на донском терруаре. Проект отдельного корпуса для игристых уже готов, но стройку пока отложили до более подходящих условий финансирования.

На самой винодельне ждут установку для стабилизации белых вин, которая позволит отказаться от долгого и энергоёмкого охлаждения больших объёмов. Для команды это практичный способ точнее контролировать процесс и при этом не менять характер вина. Сезон 2026 года здесь считают особенно перспективным. Большие ожидания связаны с красными сортами, а также с рислингом и шардоне; лучшие красные хотят заложить с расчётом на развитие и выдержку. Рислинг заодно получил новое оформление и продолжил отдельную серию белых вин с молодых лоз. Для гостей появились семейные туры «Дочь винодела»: вместо стандартной экскурсии — знакомство с виноградарствами, производством и повседневной жизнью хозяйства вместе с семьёй Химичевых.

«Старозолотовское»

На правом берегу Дона начинает работу новое хозяйство полного цикла «Старозолотовское». Более 100 га виноградников, собственное производство и будущая коллекция вин здесь собраны вокруг донских автохтонов. Главный среди них — красноstop золотовский, родиной которого считают хутор Старозолотовский. В проекте также работают с цимлянским чёрным, сибирько-

вым, кумшацким и пухляковским, возвращая в современное виноделие сорта, тесно связанные с историей региона. Место задаёт хозяйству выразительную основу: жаркое степное лето сменяется прохладными ночами, рядом течёт Дон, а на склонах выходят древние аргиллиты. Каменистые почвы хорошо отводят воду и помогают сформировать собственный почерк будущих вин. При этом виноградарство здесь требует большой ручной работы: лозу приходится укрывать землёй на зиму и вновь открывать весной.

1 сентября винодельня получила лицензии на тихие и игристые вина и приняла первый урожай. Сбор начали с кумшацкого для классического игристого; сибирьковский планируют показать и в тихом, и в игристом варианте, пухляковский — прежде всего в игристом. Проект рассчитан на выпуск до 250 тыс. бутылок в год и сразу ориентирован на премиальный сегмент. Первый сезон открывает долгий разговор о том, каким может быть современное вино правобережья Дона.

КРЫМ И СЕВАСТОПОЛЬ

ЗАПАДНЫЙ И ЮГО-ЗАПАДНЫЙ КРЫМ

Kalos Limen

Главная тема года для Kalos Limen — игристые вина. Лицензию на их производство хозяйство получило в конце 2025-го, а сейчас на выдержку уже заложены первые партии, сделанные классическим методом из рислинга, пино нуара и шардоне. Осенью на площадке смонтируют резервуары, заказанные в Италии, и к Новому году винодельня рассчитывает выпустить первые вина по методу шарма. В дальнейшем коллекция должна охватить разные стили — от самых молодых и непосредственных до выдержанной классики. Параллельно вышла серия красных вин **Tarpan**. Её название отсылает к диким лошадям, когда-то населявшим крымские степи, а оформление соединяет этот образ с древнегреческой историей Калос-Лимена. Этикетка превратилась в короткий рассказ о Западном Крыме — суровом, ветреном и полном следов разных эпох. Даже сложный сезон с переборами электричества и топлива команда прошла по плану и вошла в сбор урожая с новой игристой программой.

Yaiyla

Событием года для Yaiyla оказалось получение фермерской лицензии КФХ, что стало большим шагом вперёд. Также в 2026-м хозяйство разлило оранж из верментино. Как отмечает винодел Виталий Маринчук, *«в России никто и никогда не делал оранжевое вино из этого сорта»*. Ещё одна интересная новинка — сладкий пти мансан с натуральным остаточным сахаром 32 г/л.

БАХЧИСАРАЙСКИЙ РАЙОН, ДОЛИНЫ АЛЬМЫ И КАЧИ

Alma Valley

Alma Valley в этом году выпустила сразу пять новых игристых вин, все по классике! В коллекции: **AV Classic** — экстра-брют из шардоне, пино блана и пино нуара, **No Comments** — брют из пино блана, **Le Bubbles** — экстра-брют из шардоне, пино нуара и пино блана, а также два игристых для линейки **«Невинность»** — белое и розовое экстра-брют. Хозяйство увеличивает площади белых сортов. В 2026 году Alma Valley заложит 63 га новых виноградников в селе Вилино и Севастопольской зоне: 24 га рислинга, 12,5 га шардоне и 26,5 га совиньона блан. Новые лозы высадили весной. Сейчас, к концу сезона, приживаемость превышает 95%, а первый урожай с этих участков ожидается примерно через четыре года. Все саженцы — из собственного питомника. Он раскинулся на 35 га с проектной мощностью до 1 млн саженцев в год.

Villa di Alma

Villa di Alma окончательно сосредоточилась на игристых винах: весь урожай 2026 года отправлен на их производство. Коллекция теперь строится вокруг трёх направлений. Коль фондо остаётся самым свободным и непосредственным стилем, молодая классика должна выйти к концу года, а третья часть портфеля составят игристые с более долгой выдержкой. Для молодой классической серии выбраны совиньон блан, кокур, ассамбляж коломбара и алиготе, а также каберне фран и пино нуар. Вина проведут на осадке 12 месяцев. Производственная база растёт вместе с





Три лица Villa di Alma сегодня — это свободный петнат, молодая классика и игристые с долгой выдержкой

коллекцией: ещё в 2025 году в плодоношение вступили все 35 га виноградников, а теперь построен отдельный склад площадью 300 кв. м. В клетях здесь можно одновременно выдерживать до 160–170 тыс. бутылок. Для Villa di Alma это переход от отдельных игристых опытов к хозяйству с чётко выстроенной специализацией.

Uva Vallis

Uva Vallis подошла к финальному этапу органической сертификации и одновременно начала показывать результат работы с собственным виноградом. Вышло первое вино из своего винограда — вердехо в линейке **Levitas**, завершена установка шпалеры, собран второй урожай белых сортов и первый технический урожай красных. Портфель хозяйства постепенно становится шире: пополнилась резервная серия, а до конца года должны появиться первые игристые. После нескольких сезонов, посвящённых главным образом становлению виноградника, проект переходит к формированию полноценной коллекции из собственного сырья. На фоне сложного года самой важной новостью команда считает то, что урожай удалось сохранить.

Esse

Хозяйство продолжает работу с шененом **блан**. Сейчас у Esse два плодоносящих участка этого сорта в Долине Качи — 2010 и 2023 годов посадки, а также новый участок в Долине реки Чёрной. В линейке **Unplugged** вышел второй релиз этого сорта — «Шенен Блан 2025» из Долины реки Качи с выдержкой на дрожжевом осадке [в нержавеющей] 4–6 месяцев. Также недавно в продажу поступило классическое игристое из шенена блан 2021 года урожая с выдержкой на осадке 40 месяцев. Другая новинка в линейке Unplugged — **совиньон блан Yellow Gloves**, выдержанный полгода в нейтральной бочке на тонком дрожжевом осадке. Это продолжение экспериментов винодельни с сортом и выдержкой. Обновился парк бочек. Для премиальной линейки **Kacha Valley** хозяйство использует французские баррики Cadus и Radoux (225 и 228 л), экспериментируя с обжигом и толщиной клёпки. Парк пополнили тонно от Radoux объёмом 500 л для выдержки пино нуара и шардоне, а также баррики Ana Sélection.



Esse Unplugged Yellow Gloves — совиньон блан с полугодовой выдержкой в нейтральной бочке на тонком осадке



Mancopia Vioigner Reserve 2025: часть вина провела полгода во французском дубе, часть — в стали

Mancopia

Mancopia расширяет линейку белых и игристых вин и впервые планирует выпустить собственное розе. Ещё один новый проект — **верментино**. «Мы считаем, что этот итальянский белый сорт должен хорошо чувствовать себя в климате Долины Качи, хотя окончательный ответ, как всегда, даст само вино», — говорят в хозяйстве. Винодельня также работает над красным вином в ронском стиле из сира, гренаша и мурведра. Среди новинок года — **Vioigner Reserve** урожая 2025 года. Часть вина выдерживалась полгода во французском дубе, другая — в стальных ёмкостях. Mancopia увеличила складские площади, расширила цех выдержки игристых и пространство для работы с бочками. Кроме того, винодельня запускает солнечную электростанцию мощностью 100 кВт. Она должна снизить зависимость производства от внешней электросети и повысить надёжность ключевых процессов.

Сбор урожая 2026 года Esse начали в первой половине сентября. Из-за более прохладной весны и умеренного лета сроки сбора сместились почти на три недели по сравнению с прошлым годом

Gavras

Команда продолжает исследовать редкие для Крыма сорта. Экспериментальные посадки армянских хатун харджи и лалвари прошли второй год вегетации, а в следующем сезоне команда рассчитывает получить первый небольшой урожай и перейти к экспериментам с винификацией.

Другая новость — юридическая подготовка к запуску собственной винодельни наконец завершена! Теперь проекту предстоит документировать оборудование и подготовить площадку. Среди релизов года — совместное вино с Maison Dellos. Для коллаборации выбрали сорт левокумский, с которым Gavras работает уже много лет. Фокус винодельни остаётся прежним: редкие сорта, крымский терруар и минимальное вмешательство в винификацию.

STN winery

STN winery продолжает собирать хозяйство вокруг собственного виноградника. На молодых 4 га уже установлена шпалера, ещё 5 га готовят под посадку, расширяется парк техники. Следующий шаг — строительство винодельни рядом с лозами, к которому проект движется постепенно.

Отдельное направление — игристые классическим методом: после первых опытов команда точнее выстраивает работу с менье, шардоне и пино нуаром. Параллельно вышли три вина урожая 2024 года: «Шардоне» после 12 месяцев в карабахском дубе, розовое Saignée из сира, муската и рислинга с 10-месячной выдержкой и малотиражное Merlot Saignée, год проведшее в старом французском баррике.

Релизы получились разными по характеру, но отражают общий подход STN: здесь не стремятся к универсальному вкусу, а продолжают проверять идеи малыми партиями. Собственный виноградник и будущая винодельня должны дать этим экспериментам прочную основу.

Проект «Щёпа»

Основанный в 2019 году Сергеем Щепевым и его дочерью Ксенией проект «Щёпа» завершил установку шпалеры на участках пино нуара и кокура. Для небольшого хозяйства это важный этап: теперь здесь выращивают шесть сортов, включая редкий для России темпранильо.

Тем временем в погребе готовится новая серия релизов. Винодельня приобрела фран-

цузские бочки с разной степенью обжига, чтобы проследить, как в них развивается одно и то же вино. Новый «Каберне Фран» и «Шардоне» уже разлиты по бутылкам, следом готовится первый для проекта «Рислинг». Перед выходом каждое вино проведёт в бутылке не менее трёх месяцев. В проекте «Щёпа» не топяются с релизами: сейчас важнее довести небольшие партии до нужного состояния и лучше понять потенциал новых виноградников.

Domaine de la Vivandière

Винный дом впервые выпустит бочковой «Красностоп Золотовский». Виноград для вина собрали в хуторе Мартыновка Волгодонского района Ростовской области. Вино выдерживалось более 15 месяцев в старых французских и американских бочках третьего–четвёртого пассажей. В продажу его планируют выпустить в октябре. Продолжается выдержка «Сира 2024» из Ростовской области — также в старых бочках. Хозяйство расширяет географию: в прошлом году здесь впервые начали работать с виноградом из Волгоградской области. Сейчас на винодельне «Покровская» выдерживается «Сира 2025» именно оттуда — в дубовых бочках второго пассажа объёмом 300, 400 и 500 литров.

«Аранчи»

Для винодельни год стал особенно ярким: на хозяйство получило две медали Grand Gold за Cabernet Sauvignon South Coast Reserve 2021 и Cabernet Sauvignon Aranchi Reserve 2021 и Gold за Bordeaux Blend Reserve 2021. На другом международном конкурсе, **Brazil Wine Challenge**, отличился «Каберне Совиньон Южнобережное»: он занял шестое место [с оценкой 94 балла] в общем зачёте среди более чем тысячи вин, что сделало его самым высоко оценённым сухим вином из России. Хозяйство продолжает баловать клиентов новинками, среди которых важное место занимают **«Каррикенте»** и **«Розовый бриз»** — экспериментальные вина, продолжающие поиск собственной стилистики хозяйства. При этом в портфеле остаются уже зарекомендовавшие себя «Вионье», «Кокур», «Ребо», «Санджовезе» и красные вина с выдержкой в дубе. «Аранчи» постепенно переходит от активных экспериментов к более точному пониманию своего стиля. Собственные виноградники, семь микротерруаров, 23 сорта, развитие



Винодел STN winery Андрей Долингер



Сергей Щепев с дочерью Ксенией — создатели проекта «Щёпа»



Lucky Winery обновляет производство и готовится к выходу в дистрибуцию



Коллекция «Аранчи»: хозяйство работает с 23 сортами и семью микротерруарами



Совместный релиз Gavras и Maison Dellos из левокумского



У Манося к французскому дубу добавилась 500-литровая бочка из кавказского дуба



«Красностоп Золотовский» — первый бутылочный релиз Domaine de la Vivandière, выдержанный 15 месяцев в старых французских и американских бочках

производства, дубовый парк и новые релизы складываются в единую систему, задача которой — глубже изучать потенциал каждого участка и сорта и создавать узнаваемые вина Крыма.

Lucky Winery

Работа кипит: команда продолжает держать курс на органику, стремясь выпускать чистые во вкусе и аромате вина на спонтанной ферментации и без сульфитации. Валентин Жигалев выдерживает барберу после полторамесячной карбонической мацерации в старых французских бочках, мускат —

в старом французском дубе с длительным скин-контактом, часть рислинга в стали, часть — в дубе.

В прошлом и текущем сезонах вина начали выпускать под акцизной маркой. Сейчас команда ведёт переговоры с дистрибьюторами, первые поставки ожидаются у компании «МируМир». Параллельно разрабатывается новая концепция этикеток.

Производство обновили итальянским оборудованием Enoveneta, новым прессом и гребнеотделителем, а также расширили ёмкостный парк: добавили 500-литровую бочку из кавказского дуба и модные немецкие пластиковые ёмкости-яйца на 600 литров.

Sarsona Bay

Молодое крымское хозяйство продолжает формировать собственную виноградную базу и производственную инфраструктуру. В сентябре команда выпускает второе вино — Cabernet Sauvignon, вслед за дебютным Chardonnay 2024 года. Винификацию выполнил Азат Хдрян, главный винодел Gavras. Стиль нового релиза — свежий, сочный и гастрономичный, с акцентом на ягодность и лёгкость. Далее по плану — закладка 10 га в Красном Маке, запланированная на ноябрь. Здесь высадят шардоне, пино нуар и меньше с прицелом на будущие игристые.



Проект будущей винодельни Sarsona Bay от мастерской «Северин Проект» Александра Балабина; строительство планируют начать в 2027 году



Производственная площадка «Бельбека» в районе Мекензиевых гор



Екатерина Николаева, управляющая семейной винодельней «Остров», куда входит и проект «Молодость»



«Усадьба Перовских»



Третий урожай на новой площадке «Бельбека»



Александр и Ольга Голубевы, виноделы и соавторы проекта «Коммуналка»



Константин Наумов и Дмитрий Гриньков, основатели Paradise Garage



Hills & Rocks буквально сидит на своём терруаре среди лоз на плато Кара-Тай



«Соседи Алиготе/Шардоне» — новый релиз «Коммуналки» с этикеткой-комиксом о жизни коммунальной квартиры

Параллельно мастерская «Северин Проект» под руководством архитектора Александра Балабина разрабатывает для Sarsona Bay их собственную винодельню в посёлке Красный Мак. Начало строительства запланировано на 2027 год.

СЕВАСТОПОЛЬ: ЛЮБИМОВКА И СЕВЕРНАЯ СТОРОНА

«Усадьба Перовских»

«Усадьба Перовских» впервые выпустила классическое игристое **«Рислинг Брют Натюр»**. Вино провело на осадке 15 месяцев и стало новым прочтением одного из ключевых белых сортов хозяйства. К выходу также готовится экспериментальный тихий рислинг, выдержанный в бочке из акации: более мягкая и деликатная древесина должна показать сорт с другой стороны.

Есть новости и с виноградника. В 2026 году хозяйство собирает первый урожай сары пандас и бастардо магарачского. Пока это небольшие партии и начало наблюдений за сортами, но именно они задают направление для следующих релизов: больше работы с крымской сортовой палитрой и аккуратные эксперименты без резкой смены стиля.

«Бельбек»

У хозяйства — уже второй сезон переработки и винификации на новой площадке в районе Мекензиевых гор в Севастополе. Первый прошёл почти в режиме форсажа: на подготовку было всего около месяца. Теперь всё встало на свои места — процессы отлажены, оборудование смонтировано, появилась новая линия розлива.

К Новому году ожидается выпуск первого игристого. В прошлом сезоне были заложены вина на игристое по классическому методу из пино нуара, шардоне, рислинга, муската белого, совиньона блан и приобретено необходимое оборудование.

Paradise Garage

В прошлом году Paradise Garage выпустила первое вино из собственного пино нуара и осталась довольна дебютом. В этом сезоне ягода, по словам команды, *«уже вполне породистая, можно смело отправлять на любую*

выставку без ошейника и поводка», поэтому винодельня ждёт удачных тихих вин. В планах и небольшая партия блан-де-нуара из пино нуара. После успешного петната **Mystique 2021** хозяйство надолго отказалось от игристых, но теперь готово вернуться к пузырькам. Ближе к Новому году появятся вина **Paradise Garage France**, которые команда сделала в 2024-м в Лангедоке на винодельне Реми Пужоля. *«Надеемся порадовать винолюбов глубиной и свежестью, ведь вина эти, возможно, из самого натурального винограда во Франции: Реми работает без техники, только руками и конями»*, — говорит винодел Константин Наумов.

Одновременно с международным дебютом в продаже появятся крымские вина урожая 2023 года. В хозяйстве отмечают, что со временем лучше поняли свои вина: им нужны зрелость и выдержка, спешку и суету они не любят.

«Коммуналка»

В линейке **«Соседи»** вышло новое вино — алиготе/шардоне. Этикетки этого вина представлены в виде комикса, героями которого являются участники коммуналки: Наталья, Ольга и Александр. Комикс рассказывает о том, какой путь проходит вино от лозы до полки магазина и какую роль в этом процессе играют люди. А на смену полюбившегося всем «Сира Карбон Глю» пришёл «Пино Нуар».

«Винная трилогия»

В этом году хозяйство переехало на новую винодельню семьи Жадановых «Такое Вино» и готовится расширить ассортимент. В планах — три моносортовых вина в фирменном стиле, первые релизы с выдержкой в дубе и купажи на их основе. Продолжается и работа с крымским автохтоном кокур.

СЕВАСТОПОЛЬ: ПЛАТО КАРА-ТАУ

«Остров. Винодельня Олега Николаева»

На «Острове» полностью оцифровали участок с 37-летними лозами ркацителли на плато Кара-Тау. Теперь в одной системе собираются все события виноградного года: обработки, работа техники, расход материалов, труд

команды и затраты по каждому блоку. То, что раньше оставалось в блокнотах, таблицах и памяти сотрудников, превращается в сопоставимую историю конкретного участка. Практическая задача проекта — точнее видеть связь между решениями на винограднике и результатом сезона. Сколько времени занял сбор, как менялся расход топлива, где потребовалось больше ручной работы, как участок отвечает на засуху и другие климатические сдвиги — эти данные должны помочь планировать работы без догадок. Технология дополняет опыт виноградаря, даёт более ясную картину старых лоз и постепенно уточняет понимание терруара Кара-Тау.

Hills and Rocks

Шестой сезон трёхгектарного виноградника кокура принёс Hills and Rocks 30 тонн винограда. Отличный урожай, однако, совпал с непростой экономикой: продажи вина снизились, а закупочная цена винограда упала до 60 рублей за килограмм против 150 рублей два года назад. Главный вопрос сезона теперь — как разумно распорядиться большим урожаем на сжавшемся рынке. К хозяйственным трудностям добавились последствия крымской реальности: винодельня потеряла трактор и культиватор. Команда говорит об этом без лишней риторики и намерена продолжать работу. Туристов Hills and Rocks сейчас не принимает, поэтому всё внимание сосредоточено на винограднике и вине. Да, новости не парадные, но честные: хороший урожай сам по себе ещё не гарантирует лёгкого сезона, а устойчивость хозяйства проверяется далеко за пределами погреба.

«Винодельня Братьев Мельниковых»

В 2025 году у «Винодельни Братьев Мельниковых» вышла новая одноимённая линейка, в которой представлены выдержанные вина. Каберне совиньон и рислинг 2024 года, игристый кокур по классике и кокур в тихом исполнении оформлены в строгую чёрную этикетку.

Отличный урожай совпал с непростой экономикой: продажи вина снизились, а закупочная **цена винограда упала до 60 рублей за килограмм** против 150 рублей два года назад

СЕВАСТОПОЛЬ: ГОРОД

Проект Андрюса Юциса в центре Севастополя

Главное событие года — первые отгрузки вина, полностью произведённого на собственной винодельне. «Новый этап прошёл без внешних инвесторов и финансовых партнёров», — с гордостью делится винодел. Теперь команда Юциса готовится к уверенному увеличению объёмов производства — как минимум вдвое.

Параллельно обновился и визуальный код: винодел отказался от бумажной этикетки и разработал более сдержанный дизайн бутылки. Для выдержки закупили новые бочки, в том числе начали работать с отечественным скальным дубом от «Лаборатории дуба».

Ещё один важный шаг — сотрудничество с дистрибьютором Wine Bureau, который теперь выкупает и хранит вина проекта: «Это позволяет не гнаться за быстрыми продажами, для меня это маленькая победа!»

СЕЛО РОДНОЕ И ДОЛИНА РЕКИ ЧЁРНАЯ

Le K2

На винограднике Le K2 открылся **летний поп-ап-ресторан «Каду»**. Его центральный стол повторяет форму виноградника и одновременно служит картой: сидя за ним, гости могут увидеть, с какого участка и микротерруара происходит вино в бокале. Так сложная геология хозяйства — четыре микротерруара и два геологических периода, разделённые десятками миллионов лет, — становится частью понятного и почти осязаемого рассказа. Самая живая премьера года появилась вопреки плану. Две бочки шардоне урожая-2025, предназначенные для новой «Бесконечности», стояли напротив кондиционера. Из-за холода брожение остановилось и не возобновилось, хотя вино грели, переселяли и пытались снова запустить процесс. В итоге случай превратил-

Кира ЕФИМОВА:

А ещё мы только что получили ёмкости, которые «МеталлСтройМаш» изготовили по моему заказу: это премьера для отечественного рынка винных ёмкостей. Раньше такого не делали. Листы специально под наш проект были обработаны на российском производстве, чтобы получилась особая тактильная поверхность (словно бархат) и цвет (шампань). Технология довольно сложная — вакуумно-плазменное покрытие. Предварительно подготовленный лист (очищенный, обезжиренный) помещается в специальную камеру, откуда потом удаляется весь воздух. Следом загоняется специальный газ, и создаётся плазменный поток. И на поверхности образуется тончайший слой с нужными характеристиками. В результате получаются ёмкости, которые внешне очень выделяются на производстве, с мягким, глубоким оттенком. Для нас сделали особый цвет, который, мы надеемся, поможет создавать лучшее игристое в стране.

ся в отдельный релиз — **природно-полусладкую «Лебёдушку»** с мягкой фруктово-остаточной сладостью, которой команда изначально не собиралась добиваться. Эксперименты продолжатся и с выдержкой: хозяйство заказало новую партию бочек **«Старый русский дуб»**. Их будут сравнивать с уже используемой тарой и наблюдать, как отечественная древесина меняет развитие вина. Специально по заказу Киры компания «МеталлСтройМаш» создала особенно прекрасные чаны. Это премьера и для винодельни, и для «МеталлСтройМаша»: благодаря сложной технологии вакуумного плазменного покрытия, чаны получили особую бархатную тактильную поверхность и нежный цвет а-ля шампань. Кира надеется, что эти чаны помогут делать лучшее вино в стране!

Belmas

Для Belmas урожай-2025 стал первым с собственных виноградников в Родном, а в 2026-м начали выходить вина нового этапа. Дебютным стало **Sangiovese Rosato Katya 2025** теперь весь путь, от работы с лозой до бутылки, находится в руках одной команды, и проект, много лет двигавшийся к своему винограднику, становится полноценным хозяйством.

Вторая большая новость — сезонный **ресторан «Радиус»** прямо среди лоз. Здесь один стол с видом на долину, не более 15 гостей и только сет-меню по предварительной записи. Продукты собирают примерно в 45 км от Родного, а каждое блюдо создают в паре с конкретным вином Belmas. Виноградник вообще становится более открытой частью жизни проекта. Belmas использует препараты, разрешённые в органическом виноградарстве, обновляет технику и второй год проводит Harvest Days: гости выходят на ранний сбор, а затем садятся с командой за общий стол. Вина урожая 2026 года участники сбора смогут попробовать одними из первых — хороший способ связать бутылку с утром, когда для неё собирали виноград.

Plotnikov Winery

Летом винодельня приступила к строительству склада готовой продукции. После завершения работ производственные площади хозяйства увеличатся вдвое. Это позволит хранить на бутылочной выдержке сразу три полных винтажа, что соответствует планам и философии винодельни. Также проект увеличил выпуск белых вин, не расширяя площадь виноградников. Одним из экспериментов



Кира Ефимова, Le K2, и те самые ёмкости цвета шампани



На производстве Plotnikov Winery. После запуска нового склада площади хозяйства увеличатся вдвое



Новые релизы «Винодельни братьев Мельниковых»



«Море & Небо» «Золотой Балки»: белый брют и сухое розе



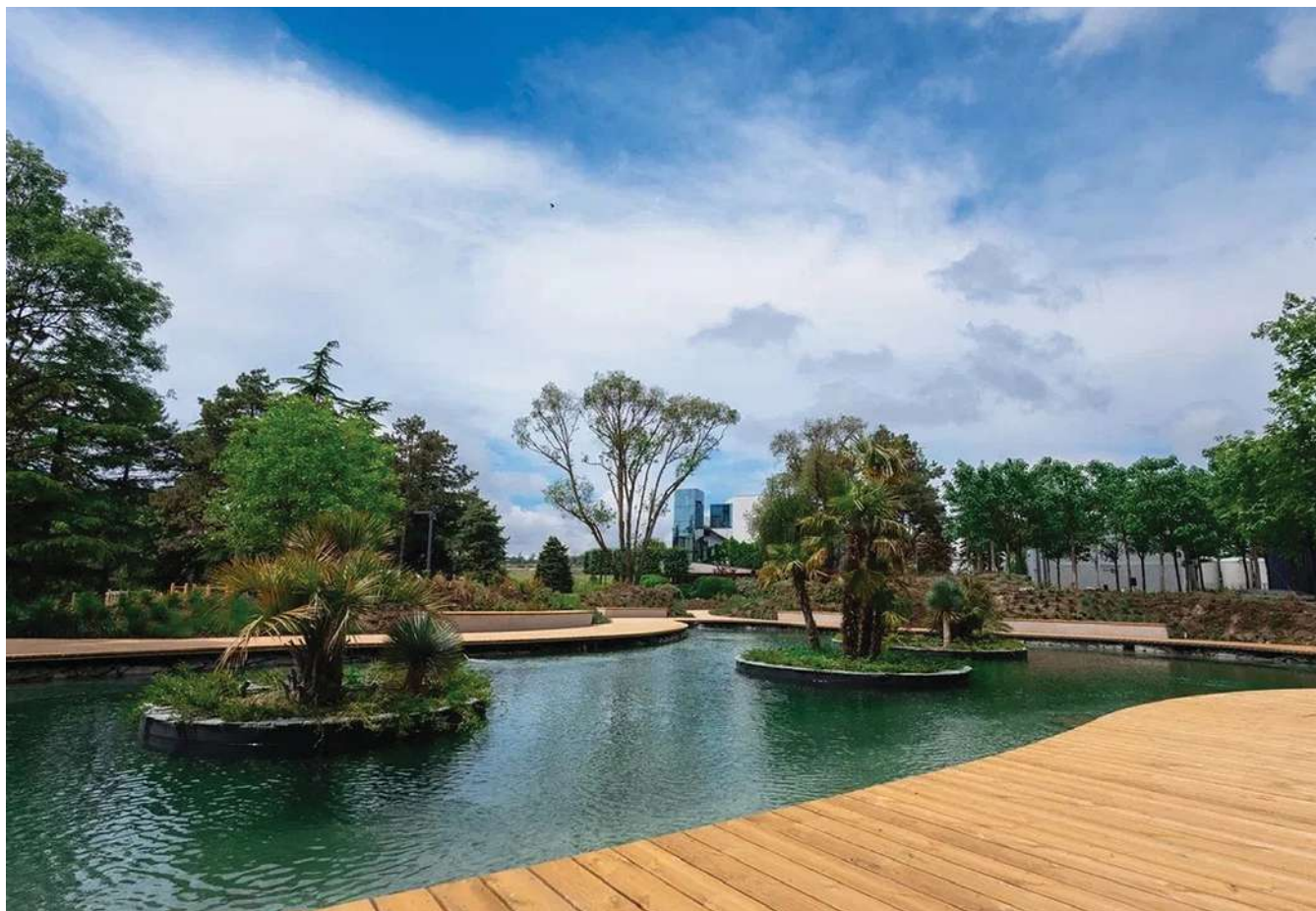
Andriyus Yutsis S.B. 2025 — совиньон блан, полностью произведённый на собственной винодельне



Валерия Саралидзе, винодел Tau-Sala и победитель конкурса «Молодая лоза — 2025»



Sangiovese Rosato Katya 2025 — первое вино Belmas из урожая с собственного виноградника в Родном



«Золотая Балка»



Энолог-агроном Юрий Костенко, основатель проекта «Шипы и лозы» (справа)



«Лаборатория дуба»



Дмитрий Кошевой, главный винодел АYA

стало белое вино из каберне франа, которое, по оценке команды, получилось удачным. В целом 2026-й оказался для молодой винодельни знаковым: удалось отладить производственные процессы и приступить к оформлению бутылок. В погребе уже находятся винтажи 2025 и 2026 годов. В этом году запланирован выход вин на рынок.

Tau-Sala

В этом сезоне команда ввела в эксплуатацию собственную винодельню в Севастополе и получила лицензию на производство. В июле площадка начала работу, а сейчас команда собирает и перерабатывает первый урожай с виноградников, заложенных в 2023 году. Несмотря на перебои с электричеством и топливом, хозяйство установило дизельный генератор и смогло провести первый сезон на собственной площадке. В августе Tau-Sala разлила «Сира 2024» и «Рислинг 2025» — оба вина прошли бочковую выдержку. В ноябре 2025 года хозяйство также заложило новый виноградник каберне франа, а в декабре винодел Tau-Sala стал победителем конкурса «Молодая лоза — 2025».

«Шипы и лозы»

Проект «Шипы и лозы» продолжает работу над раскрытием потенциала местного терруара. В этом сезоне хозяйство получило первый урожай сорта сира с молодых трёхлетних лоз — важный этап для будущей коллекции вин. Параллельно на виноградниках ведутся масштабные работы по террасированию склонов и уходу за участком лоз 1988 года посадки, который рассматривается как важная часть будущих винодельческих проектов хозяйства. Одновременно команда работает над концепцией собственной винодельни: уже четвёртый год лозы обрабатываются органическими препаратами по технологии «БашИнком». Развивается и туристическое направление: летом и осенью на виноградниках проходят музыкальные вечера семейной кавер-группы.

AYA

Органический проект AYA, сертифицированный в России и Европе, расширяет винную коллекцию. В авторской линейке главного винодела Дмитрия Кошевого **Sketch** появился белый Pinot Noir — блан-де-нуар с выдержкой в бочке. Ещё две новинки сделаны из винограда с участка Тенистое: игристое **Toile de Vin Cabernet Franc** проходит вторичное брожение в акратофоре, а **Purity in Pinot Gris** выдерживается на осадке с еженедельным батонажем. К энотуристическому комплексу AYA среди виноградников в селе Родном добавилась горная площадка — бистро-бар на площади Нахимова в Севастополе. Он занял отреставрированное здание трибуны, построенной в 1977 году для почётных зрителей военных парадов. Александр Кучеров отвечает здесь за современную черноморскую кухню, а Артём Селифонов использует органические вина AYA в коктейлях. В конце сентября бистро-бар был выбран подписчиками WINEPARK «Эногастрооткрытием года».

БАЛАКЛАВСКАЯ ДОЛИНА

«Золотая Балка»

«Золотая Балка» цифровизирует виноградарство: цифровая инвентаризация уже охватывает свыше 2000 га и более миллиона лоз. На виноградниках работают автономные опрыскиватели и роботы-мониторы, а данные

с метеостанций, спутников и сенсоров поступают в единую систему. ИИ анализирует их, прогнозирует риск заболеваний и подсказывает сроки и нормы обработок. Линейка **«Море & Небо»** пополнилась тремя игристыми: белым брютотом из кокура и ркацители, сухим розовым из саперави, каберне франом и мерло и красным брютотом из сира, бастардо магарачского и мерло. Вместе с брендом «РЕКА» винодельня выпустила лимитированную серию **безалкогольного лимонада «Виноград — зелёный чай — юдзу»** без сахара, ароматизаторов и консервантов.

Весной высадили более 260 тыс. саженцев. К 10-летию «Шампанерии» обновилось парковое пространство: его площадь достигла 3 га, появились сад с павловниями*, пруд, детская площадка «Виноградный лабиринт». Запущен туристический маршрут в бондарню **«Лаборатория дуба»**, где производят бочки и исследуют влияние древесины и обжига на характер вина.

«Локо Чимбали»

«Генуэзская» линейка «Локо Чимбали» пополнилась двумя новинками от главного энолога проекта Олега Репина — кокуром и семильоном. Кокур с участка Кефало-Врисси на глинисто-известняковых почвах раскрывает характер крымского автохтона в современном стиле. Семильон со склона Аю-Кая, где преобладают мергелевые суглинки и лёссовые отложения, демонстрирует более тропический профиль. Линейку также перевели на винтовую укупорку для лучшего сохранения первичных ароматов. Также в «Локо Чимбали»:

- В коллекции магнумов появилось вино «Куприн».
- Начали выдерживать вина в бочках из венгерского и кавказского дуба, изготовленных в «Лаборатории дуба».
- Впервые собрали урожай шенена блан.
- Продолжают изучать микротерруарные особенности участков и экспериментируют с поэтапным сбором урожая.

А ещё в июне «Локо Чимбали» вновь провела традиционную Московскую регату на Пироговском водохранилище. В ней участвовали 16 команд, объединивших сомелье, винных экспертов и представителей СМИ.

* Павловния — декоративное дерево из Восточной Азии с крупными листьями и эффектным сирнево-фиолетовым цветением. Её ещё называют «адамовым деревом» или «деревом принцессы».



«Лаборатория дуба»

«Лаборатория дуба» — не винодельня. Это лабораторный комплекс, посвящённый изучению российского дуба и производству настоящей российской бочки. *[Подробнее см. SWN #181 и на сайте.]*

И в этом году в «Лаборатории» — смена парадигмы.

Вместо толщины клёпки и режимов обжига клиенту предлагают сначала описать будущее вино: его текстуру, плотность танинов, баланс и ароматические акценты. Желаемый профиль раскладывается по шести сенсорным осям, а внутренняя программа переводит этот замысел в параметры древесины и обжига. Техническая часть остаётся у бондарни, виноделу же проще обсуждать не конструкцию бочки, а стиль, который он хочет получить. Подход проверяют в проекте **«12 бочек»**. Четыре красных сорта — бастардо магарачский, мерло, саперави и каберне совиньон — из общих ёмкостей распределили по трём разным типам бочек собственного производства. Сравнительные дегустации показали, насколько по-разному может развиваться одно базовое вино, сохраняя при этом сортовой характер и не уходя в грубые древесные тона. Следующий шаг — система предиктивного проектирования с элементами искусственного интеллекта. Она сопоставляет фенольный потенциал сорта и задуманный стиль с накопленными данными о древесине, а затем предлагает параметры будущей бочки. Для проекта это попытка сделать выдержку менее случайной: не подобрать готовую бочку постфактум, а заранее спроектировать инструмент под конкретное вино.



Виноградники WINEPARK: хозяйство развивает органическое направление и осваивает высокие участки с мергелево-известняковыми почвами

ЮЖНЫЙ БЕРЕГ КРЫМА / ЯЛТА

WINEPARK

Виноградник WINEPARK получил сертификат соответствия требованиям органического производства. Для хозяйства это официальное подтверждение уже выбранного подхода к работе с землёй и одновременно база для дальнейшего развития органической коллекции.

Ещё 6 га заложены в селе Родном на участке, который команда называет «белой землёй». Он находится на высоте 350–450 метров, а в почве много мергеля и известняка. Здесь появились рислинг, шенен блан, пино блан и семилон — будущая основа белых и игристых вин. Высота даёт более прохладные условия и замедляет созревание: виноград дольше сохраняет кислотность и постепенно набирает аромат. Для южного региона это особенно ценный ресурс.

WINEPARK развивает и образовательное направление. В 2026 году проект стал

площадкой **международной программы International Sommelier Guild**. Таким образом, год соединил три долгосрочные темы: подтверждённую органику, новый высокогорный виноградник и профессиональное винное образование.

«Шато Ай-Даниль»

В коллекции винодельни появилась долгожданная премиальная линейка «**Суперкрым**» с выразительными моносортовыми интерпретациями крымского терруара:

- «**Отиум**» — 100%-ный каберне совиньон, выдержан 24 месяца в новых барриках из французского дуба;
- «**Ай-Петри**» — 100%-ное мерло с аналогичной выдержкой.

В ближайшее время линейку «Суперкрым» дополнят ещё два вина: пти вердо [не менее 12 месяцев в дубовой бочке] и саперави [36 месяцев в дубовой бочке].

Виноградники красных сортов в хозяйстве стали обрабатывать минеральной присыпкой на основе каолина для бережной защиты лозы от вредителей в поздний период созревания.



Погреб с выдержанными винами в «Шато Ай-Даниль»



«Отиум» и «Ай-Петри» — первые вина премиальной линейки «Суперкрым»: моносортовые каберне совиньон и мерло с 24-месячной выдержкой в новых барриках

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА, АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



«Массандра»



Inkerman



«Новый Свет»

«Новый Свет»

Дом шампанских вин «Новый Свет» выпустил новинку — коллекционное моносортовое розе экстра-брют из пино нуара. Российское шампанское создано классическим методом, для производства используют только кюве (сок первого отжима), а нежно-розовый цвет получают за счёт непродолжительного контакта сока с кожицей. Вино выдерживается на осадке в бутылке не менее 36 месяцев в исторических тоннелях конца XIX века при температуре около +14 °C.

На предприятии продолжается масштабная реконструкция производства и реставрация исторических тоннелей, начатая в 2024 году. После завершения работ «Новый Свет» будет готов встречать гостей: здесь появится кафе, ресторан, многофункциональный зал, обновлённые дегустационные программы и дом-музей Льва Голицына после реставрации.

INKERMAN

В год 65-летия хозяйство обновляет ассортимент и продолжает масштабную реконструкцию. Проведён редизайн текущих коллекций, запланирован выпуск новых линеек вин, заложены более 200 га саженцев собственного производства европейских сортов. Параллельно завершена модернизация питомниково-водческого комплекса: его мощность выросла до 2 млн прививок. Производство сохраняет собственную энотеку в подземных штольнях, где хранится более 200 тыс. бутылок, включая редкие вина из крымских автохтонных сортов и старые закладки 1960–80-х годов.

Продолжается масштабная реконструкция предприятия, начатая в 2024 году. В её рамках строится винодельческо-туристический кластер с рестораном, фирменной розницей, музеями и новыми экскурсионными маршрутами.

«Массандра»

В этом году Центр виноделия «Массандра» впервые сделал коллекционные вина из собственной Энотеки доступными для приобретения за пределами Крыма, объединив редкие винтажи под названием «Массандра Коллекция». В неё вошли вина, отобранные специалистами и получившие дополнительную бутылочную выдержку в нишах Царских подвалов. Такое развитие позволило в полной мере раскрыть индивидуальный характер каждого года урожая.

Коллекционные вина «Массандры» сопровождаются паспортом, подтверждающим подлинность, и помещаются в индивидуальную подарочную коробку. Каждый из представленных винтажей может стать достойным дополнением частной коллекции или особенным подарком.



**Илья ВОЛОШИН,
винодел «Усадьбы Белогорье»:**

На моей памяти такого сезона не было — и люди постарше меня тоже такого не припомнят. По всем показателям он уникальный. И это не красное словцо, а вполне измеримый факт: у нас две собственные метеостанции, так что можем говорить об этом уверенно.

Погодные условия, конечно, сказались и на винограде. Для Крыма в этом году сложилось редкое сочетание: высокое накопление сахаров при прекрасном сохранении кислотности. Мы проводим малолактику в 100% вин, включая игристые. В итоге получаем виноград с идеальной фенольной зрелостью, при сравнительно низких сахарах и высокой кислотности.

Так что, если кто-то ждал подходящего года, чтобы сделать Великое Вино России, — вот он. И мы точно постараемся этот шанс не упустить.



Базовая линейка Mons Albus строится на лучших партиях с выдержкой на тонком дрожжевом осадке



Карбонатные почвы Белой Скалы, Mons Albus



Команда Mons Albus



«Камень 2022» и «Плетение 2022» — новые игристые «Узунова» с выдержкой на осадке около 40 месяцев



Фрагмент ископаемой морской фауны в известняке — напоминание о геологическом прошлом Белой Скалы. «Усадьба Белогорье»

БЕЛОГОРСКИЙ РАЙОН / БЕЛАЯ СКАЛА

Mons Albus

В этом году площадь крымских виноградников хозяйства достигла 145,1 га, а в перспективе её планируют увеличить до 300 га.

Для 97,4 га команда запланировала установить систему капельного орошения.

Пока первые вина выпускаются на партнёрских площадках, но в селе Новожиловка завершается строительство собственной винодельни. Производственные помещения уже оснащены ёмкостным парком на 25 000 дал, системой охлаждения и линией розлива. Финальный долгожданный штрих — получение лицензии.

Команда продолжает активно расширять ассортимент. В резервную линейку вошли выдержанные красные вина и игристые с длительной выдержкой на осадке. В базовую — новинки и «Аэроstats» [вина из лучших партий с отбором нежных фракций сусла и выдержкой на тонком дрожжевом осадке в стали]. А новая коллекция «Узоры ветра» построена на лёгких и питких блендах в ароматичном профиле.

«Усадьба Белогорье»

До конца года «Усадьба Белогорье» выпустит дебютные игристые вина. Работа над первыми релизами заняла около семи лет. Начнут с миллезимного игристого лёгкой и свежей стилистики, чтобы показать терруар в его естественном виде. В дальнейшем планируют более сложные ассамбляжи из вин разных лет. Весной хозяйство заложило новую очередь виноградников площадью более 7 га. Высадили кокур, каберне фран и сира. Участок с трёх сторон окружён лесом, что, по мнению винодельни, позволит сортам проявить себя по-новому.

В целом 2026-й складывался благоприятно: лето было влажным, без экстремальной жары, однако за сезон виноградники четыре раза попадали под град. Благодаря работе градобойной службы удалось избежать серьёзного ущерба.

В августе Ассоциация виноградарей и виноделов России утвердила новый виноградо-винодельческий район «Белая Скала» в Белогорском районе Крыма, что открывает возможность выпуска вин с ЗГУ «Белая Скала». Для «Усадьбы Белогорье» это официальное

признание терруара, работу с которым винодельня начала в 2018 году. И не забываем, что «Усадьба Белогорье» официально стала частью проекта «Большое Русское Вино» компании Simple.

ВОСТОЧНЫЙ КРЫМ / СУДАК

Sugdeya Winery

Прошедший сезон стал для хозяйства временем системных решений. Была установлена система капельного орошения на двух полях в Судак и селе Приветном. Для самого сложного участка закуплен водовоз, который позволяет оперативно пополнять влагу там, где это критически важно.

Впрочем, для этого года он не понадобился: сезон выдался аномально дождливым, с локальными погодными явлениями, которые в Судак можно было бы назвать паноптикумом. Это означало серьёзный риск болезней, но благодаря усилиям главного агронома и команды винодельни успешно справилась с вызовами: хоть сроки созревания и сдвинулись на осень, на качестве ягоды это не отразилось.

Винодельня дополнила свой портфель винами, созданными приглашёнными виноделами Галином Милковым и Виталием Маринчуком. Они уже доступны в Крыму в отелях «Песчаная Бухта» и «Усадьба Голубой Залив» и на онлайн-витрине WineStreet.

«Солнечная Долина»

В 138-й сезон [с 1888-го — года основания предприятия] «Солнечная Долина» входит с заметно обновлённым производством. На заводе первичного виноделия установили вертикальные винификаторы с системой удаления косточек и управляемой оксигенацией, появились новые баррики из французского дуба. Оборудование обновили и на «Архадерессе» — заводе выдержки

марочных вин и розлива, где смонтировали новый теплообменник.

Одновременно растёт линейка «Токлук». Среди новинок сезона — игристые «Токлук Рислинг» и «Токлук Мускат», а также тихие «Токлук Каберне Фран» и «Токлук Рислинг». Таким образом, рислинг будет представлен сразу в двух версиях — тихой и игристой.

Обновление идёт и на виноградниках.

В 2025 году хозяйство заложило 30 га бастардо магарачского, сары пандас и кокура белого. Все три сорта тесно связаны с крымским виноделием; новые посадки должны усилить местный акцент будущей коллекции.

КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ

«Узунов»

Хозяйство приобрело новый пресс и дробилку. В конце года винодельня планирует выпустить два игристых классическим методом с выдержкой на осадке более 36 месяцев.

«Камея 2022» — 100%-ное шардоне с выдержкой на осадке около 40 месяцев и дегоржажем в августе 2026 года. Название отсылает к камее: как под рукой мастера, отсекающего всё лишнее, из камня медленно рождается изображение, так игристое формируется во время долгой выдержки на дрожжевом осадке.

«Плетение 2022» — купаж рислинга и алиготе в равных пропорциях. Выдержка на осадке также около 40 месяцев с дегоржажем в августе 2026 года. Название отражает сочетание двух сортов.

«Винодельня Спасибенко»

Семейный проект за три месяца провёл более 10 мероприятий. На винодельне проходили «Винная мафия», встречи Женского

Сезон выдался аномально дождливым, с локальными погодными явлениями, которые в Судак можно было бы назвать паноптикумом



«Фанагория» продолжает развивать терруарные проекты и расширять линейку тихих и игристых вин



Новые игристые «Кубань-Вино»: розовый brut «Высокий Берег» из цимлянского чёрного, Aristov Donum 24 и Donum 36

ТАМАНЬ

У двух огромных таманских предприятий новостей настолько много, что уместить их в дайджест не представляется возможным. Количество мероприятий, сайд-проектов и обновлений за год зашкаливает: тут и джазовые фестивали, и безалкогольные напитки, и кондитерские изделия, и питомники подвоев с электростанциями...

«Фанагория»

Винный дом «Фанагория» более чем вдвое увеличил площадь собственной солнечной электростанции — до 13,3 тыс. кв. м. Новые панели установили на крышах производственных корпусов. Теперь летом, в сезон переработки урожая, собственная генерация может закрывать до 98% потребностей предприятия. Кроме того, по итогам 2025 года переход на солнечную энергию позволил сократить выбросы углекислого газа на 588 тонн. Для большого хозяйства это уже не демонстрационный экологический проект, а заметная часть производственной системы.

Растёт направление игристого вина. На выдержку заложена новая партия из 300 тыс. бутылок, и теперь в погребах одновременно созревает более миллиона бутылок классического шампанского. Миллионной стала бутылка **Primum Alveus** урожая 2025 года. В феврале заработала пятая линия розлива для игристых вин мощностью 6000 бутылок в час, рассчитанная на форматы от небольших бутылок до магнумов.

Главная тихая премьера — **«Белый склон»** из винограда терруара «Гостагай». Коллекция показывает один терруар в двух версиях: вина основной серии получают выдержку в дубе, а **«Предгорье»** сохраняет более прямой, свежий сортовой характер без контакта с древесиной. Среди экспериментальных релизов выделяется **«Лекиф»** — природно-полусухое розе, для которого виноград прессовали на восстановленной античной винодельне с деревянным прессом.

«Кубань-Вино»

«Кубань-Вино» начала сбор 12 августа и рассчитывает принять около 92 тыс. тонн винограда. На фоне такого масштаба компания продолжает развивать более точечные проекты. В классической серии **Aristov Donum** появилось два новых игристых: **Donum 36** из шардоне и пино нуара с выдержкой на осадке не менее 36 месяцев и **Donum 24** из шардоне, рислинга и пино блана с выдержкой не менее двух лет. Цифры в названиях здесь сразу объясняют время, проведённое вином в погребе.

Ещё одна важная премьера — первое для винодельни игристое из цимлянского чёрного. **Розовый brut «Высокий Берег»** сделали резервуарным методом, сохранив ягодный характер донского сорта. Коллекцию тихих вин пополнил **Chateau Tamagne Privé Rouge 2023**: ассамбляж мерло, каберне совиньона, саперави и красного анапского, часть которого 12 месяцев выдерживалась в дубе.

Работа на будущее идёт и в питомнике. Хозяйство заложило маточник подвоя кобер 5ББ, первые черенки с него планируют получить через три-четыре года. Это менее заметная для покупателя новость, но важная для отрасли: собственный качественный посадочный материал помогает обновлять и расширять виноградники и не зависеть при этом от случайных поставок.



Питомник «Кубань-Вино»: собственный посадочный материал позволит обновлять виноградники



«Винодельня Спасибенко»



Сбор урожая на виноградниках «Темеринды»

клуба, «Таро и вино», «Кино и вино», дни открытых дверей, летний фестиваль на берегу моря, вечеринка с хитами 2000-х и музыкальный квартирник. Экспериментируют здесь и с визуальным оформлением: на бутылках появляются как яркие, необычные, так и более классические образы. В одной из серий использованы охотничьи мотивы — это отсылка к семейной истории: отец основателей около 30 лет занимался охотой и во многом заложил базу для виноделия. В планах — привлекать к созданию этикеток самих гостей, чьи рисунки и личные истории могут становиться основой для небольших серий вин.

«Винодельня Антоненко»

В этом году Алёна и Роман Антоненко продолжают исследовать потенциал пино нуара на Таманском полуострове. 50-летний семейный виноградник даёт небольшие урожаи с выраженным характером терруара — хозяйство отмечает особенное качество сырья сезона-2026. Помимо сухого белого по технологии Blanc de Noirs и розового, линейку пополнит и розовое игристое. «Для нас пино нуар — это возможность показать, как один участок земли может звучать по-разному в зависимости от того, каким способом виноград превращается в вино», — делится семья виноделов.

«Темеринда»

Молодая винодельня получила лицензию только в феврале прошлого года и пока активно изучает потенциал своего терруара, экспериментируя с сортами и выдержкой. Основу портфеля составляют моносортовые вина.

В этом сезоне вышли три игристых классическим методом: «Шардоне Кюве», «Рислинг Кюве» и «Пино Нуар Кюве» 2024 года с выдержкой на осадке около года. Среди тихих вин — «Совиньон Блан», «Гевюрцтраминер», купаж «Два моря», розовые «Пино Нуар» и «Сира», а также две линейки красных: «Классика» из мерло, каберне совиньона и сира и «Уника» с саперави, ширазом и блендом шираза/саперави. Красные вина 2024-го выдерживали в дубе не менее года. С рислингом экспериментировали отдельно: половину партии выдержали в дубе, половину — в стали.

В этом году «Темеринда» начала принимать гостей. Винодельня полностью расположена под землёй, площадь погреба — 700 кв. м. Дегустации проходят среди виноградников, а осенью планируется строительство зала с видом на Ахтанизовский лиман и Азовское море и нескольких гостевых номеров.

АНАПА, ГОСТАГАЕВСКАЯ И БУЖОР

«Скалистый берег»

На самом высоком южном участке «Скалистого берега» появился ассиртико. Для греческого сорта выбрали бедную каменистую почву и открытый солнцу склон — условия, в которых он способен сохранять высокую кислотность даже в жарком климате Анапы. Параллельно началась закладка нового 50-гектарного виноградника у хутора Иванов. Здесь климат континентальнее, а ночи прохладнее, поэтому белые и красные сорта подбирали с расчётом на раннее и среднее созревание, свежесть и будущие игристые вина.

Главный релиз года — классическое игристое **Cuvée** из первого урожая собственных лоз, собранного в 2020-м. Шардоне и пино нуар соединили в равных долях и выдерживали на осадке 45 месяцев. В апреле вышло всего 3100 бутылок. Для винодельни это первая возможность показать, как стартовый урожай изменился за годы выдержки, и одновременно важная точка в развитии собственной классической программы.

За пределами погреба у «Скалистого берега» появились два проекта, связывающие вино с регионом. При школе № 2 Анапы высадили учебный виноградник из 22 лоз: ученики агроклассов будут ухаживать за ним от посадки до сбора. Туристический маршрут «Малая Медведица» объединил винодельню, заповедник «Утриш», античную Горгиппию, локальную гастрономию и набережную Анапы.

«Шумринка»

На фоне одного из самых щедрых сезонов за последние годы в «Шумринке» идут заметные внутренние перемены: команда перестраивает управление и обновляет подходы к развитию. Виноградники находятся в довольно сухой зоне, на пересечении морских и горных ветров. Обычно осадков здесь заметно меньше, чем в среднем по Анапскому району. Сезон 2026 года нарушил привычный сценарий: май оказался затяжным и дождливым, лоза получила гораздо больше влаги. Объём урожая уже заметно выше обычного, но сбор ещё продолжается, поэтому окончательные цифры в хозяйстве назовут позже.

Винодельня обновила и расширила бочковой парк. Часть проверенных бочек, которые работают здесь не первый год, остаётся в



«Галицкий и Галицкий». Васюрин бугор. На фото — виноградник рислинга рейнского [8 га] на южном моносклоне, посадка 2011 года; клон R2, формировка двуплечий гюйо

деле, рядом с ними появились новые. Покупку не связывают с отдельным вином или конкретным релизом. Это системное обновление, рассчитанное на растущие объёмы и дальнейшую работу с выдержкой.

«Галицкий и Галицкий»

Сейчас в хозяйстве главное — сбор нового урожая. Его качество оценивают очень высоко: сезон может стать одним из лучших для Краснодарского края за последнее десятилетие. Новых релизов в этом году не планируют: команда сосредоточена на работе с уже существующими линейками, последовательно повышая их точность и качество.

В 2025 году «Галицкий и Галицкий» высадили ещё 0,5 га виноградного сорта меньше. Также винодельня проектирует погреб для выдержки игристых вин, произведённых классическим методом. Его вместимость составит около 400 тыс. бутылок. Сроки строительства пока не определены.

«Винодельня Павелковых»

Винодельня завершает строительство новой холодильной камеры почти на 30 кубометров — нынешняя рассчитана всего на девять. Расширение связано прежде всего с растущим спросом на игристые вина. «Мы собираем один сорт в два-три срока, охлаждаем сусло и держим его до последней партии, чтобы затем соединить всё вместе. Так

игристое получается более сложным, свежим и с хорошей кислотностью», — объясняет Александр Павелков. Камеру в хозяйстве строят своими силами Александр с сыном, специалистов пригласят только для монтажа холодильного оборудования.

В этом году винодельня впервые применит двойной сбор для красных: часть винограда снимут раньше для лёгких, ягодных вин с карбонической мацерацией, а остальное оставят дозревать для более структурных резервных с выдержкой в дубе и высоким потенциалом.

«Усадьба Сенетх»

Винодельня продолжает планомерную перезакладку виноградников, адаптируя сортовой состав к засухе и изменению климата.

Менее перспективные для отдельных сортов участки постепенно перепрививают более устойчивыми и подходящими для конкретных условий подвоями и сортами. В частности, весной часть посадок саперави планируют перепривить на рислинг — в микроне хозяйства он показывает хорошие результаты. В этом году на винодельне также готовят две новые позиции: планируется разлить пино нуар и направить цимлянский чёрный на вторичное брожение для производства игристого вина классическим методом.

JD Winery

Молодое семейное хозяйство готовится расширить линейку тихих вин. На винодельне



Производственная зона «Скалистого берега» — в этом году хозяйство выпустило первое классическое игристое из урожая собственных лоз



Роман Логунов, «Шумринка»

Под двойным сбором имеют в виду, что часть винограда **снимут раньше для лёгких, ягодных вин с карбонической мацерацией**, а остальное оставят дозревать для более структурных резервных



Александр и Максим Павелковы, «Винодельня Павелковых»



Фархад Нургалиев, основатель «Усадьбы Сенетх»

появилось новое оборудование, в том числе словенский мембранный пресс. Сейчас хозяйство подаёт документы в Росалкогольтабак-контроль на расширение лицензии для выпуска игристых вин.

В ассортименте винного дома увеличивается доля красных и розовых. Помимо уже выпускаемого каберне совиньона, в линейке планируют позиции из мерло, саперави и пино нуара. Хозяйство также готовит к выпуску сухое розовое из каберне совиньона. В планах — строительство собственной дегустационной площадки, которую в хозяйстве называют давней мечтой.

LORIoT

Для проекта сезон стал временем роста и обновления. Весной заложили 2,5 га новых виноградников с каберне франом, пино нуаром и совиньоном блан, доведя общую площадь посадок до 4,5 га. Одновременно обновили дизайн ключевых вин: этикетки сохранили узнаваемость бренда, но стали современнее и лаконичнее.

СЕМИГОРЬЕ

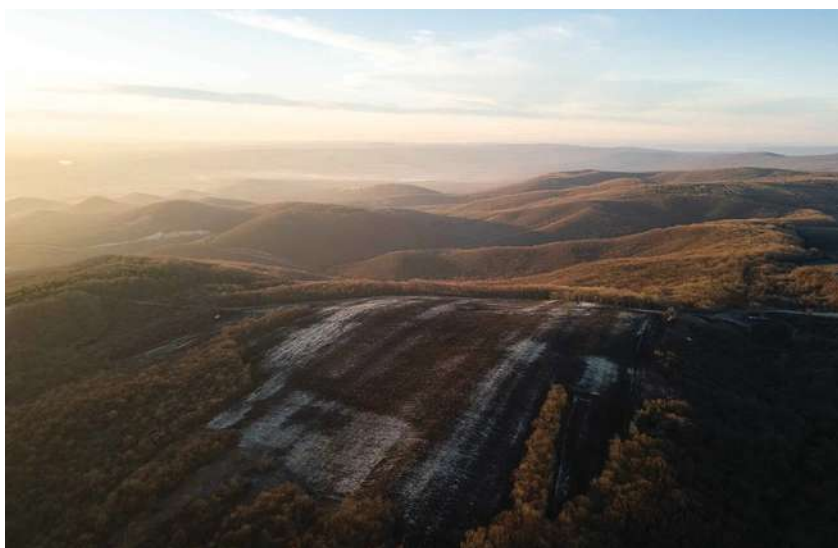
Имение «Сикоры»

В этом году Имение «Сикоры» существенно расширило производственные возможности. Винодельня закупила 130 новых бочек, установила автоматический моечный комплекс с обработкой паром и смонтировала три дубовые ёмкости объёмом по 3000 л для винификации и выдержки красных и белых вин. Также подготовлены к монтажу две купажные ёмкости. Для работы с игристыми установлена холодильная камера, где уже прошёл дегоржаж винтажей 2020 и 2021 годов.

Параллельно с техническим обновлением винодельня готовит к выпуску сразу несколько новинок. Линейка игристых, начавшаяся с **Sikory Riesling Extra Brut 2020**, пополнится сразу четырьмя позициями, произведёнными классическим методом с выдержкой на осадке в бутылке: **Blanc de Blancs**, **Blanc de Noirs**, «Семейный Резерв» и «Рислинг 2021». Ещё одна новинка — выдержанный рислинг в линейке «Истинные имена».

Château Semiray

Команда развивает работу с выдержкой и текстурой вина. В хозяйстве используют



«ПСЕБЕПСКИЕ ВЫСОТЫ»

«Псебепские высоты» — новооткрытая винодельческая территория: 211 га на вершинах Семигорья, на высоте 385–510 м! С 2025 года её последовательно готовят к будущим хозяйствам и винам и... настойчиво называют «русской Бургундией».

«Псебепские высоты» — 211 га на вершинах Семигорья, на высоте 385–510 м. За проектом стоят компания «Терруар Инвест», а также его инициаторы Сергей Янов и Виктор Кузнецов. В 2022 году они нашли здесь изолированный горный массив, сельхозмассив, окружённые лесом и более века не знавшие интенсивного земледелия.

С посадками не торопились. Территорию четыре года изучали **специалисты Terroir Concept СПбГУ, Лаборатории «Лефкадии»** и других профильных организаций. Исследовали климат, рельеф, экспозиции склонов, движение ветров, геологию и почвы. Было заложено 88 почвенных разрезов, отобрано 230 проб, а анализы проводили в четырёх независимых лабораториях. В итоге внутри общего контура выделили шесть потенциальных виноградо-винодельческих терруаров — каждый со своим сочетанием высоты, экспозиции, влагообеспечения и почвенного профиля. Известняки, мергели, песчаники, карбонатные глины и кремнистые включения создают ту самую сложную мозаику, из которой в Бургундии рождаются различия между соседними участками.

Север Бургундии авторы проекта называют ближайшим ориентиром по совокупности природных факторов. В период вегетации на «Псебепских высотах» в среднем на 6–8 °C прохладнее, чем в винодельческих районах Анапы, Новороссийска и Геленджика. Перепад между дневной и ночной температурами достигает 15–17 °C. Виноград созревает медленнее, дольше сохраняет кислотность и получает время для формирования ароматики. Отсюда и сознательно строгая сортовая концепция: только шардоне и пино нуар — ну, да-да, как в Бургундии.

Первый этап освоения охватывает 77 га. Чистая площадь посадок сейчас составляет 42,6 га шардоне и 19,5 га пино нуара, плотность — 5000 лоз на гектар. Ещё 134 га планируют засадить в 2027–2029 годах. Виноградники сразу ведут по органике.



Виноградники JD Winery — молодого семейного хозяйства в Семигорье



«Винисаж» и «Люблю» — обновлённые серии «Бюрнье», каждая собрана из белого, розового и красного вина



«Мария» и «Павел» — семейная история Сикорских, рассказанная через совиньон блан и пино нуар



Château Semiray: алиготе, рислинг и шардоне 2025 — новые белые релизы хозяйства из Семигорья



Château Pinot развивает круглогодичный экотуризм: к винодельне добавились фестивали, отель, ресторан, спа и подогреваемый бассейн

500-литровые бургундские бочки Cadus. В этом году коллекция расширилась за счёт рислинга и алиготе, которые хозяйство рассматривает как ещё два способа выразить Семигорье: алиготе получилось минеральным, свежим, с цветочно-цитрусовым профилем, а рислинг показывает собственную интерпретацию сорта. Силу набирают долгожданные лозы, привезённые из итальянского питомника, — первый урожай ожидается в следующем году. Изменился и внешний облик вин. Château Semiray представили бургундскую бутылку и текстурные этикетки, отсылающие к известняку и ландшафту Семигорья.

НАТУХАЕВСКАЯ, РАЕВСКАЯ И НОВОРОССИЙСК

Château Pinot

После многолетнего перерыва Château Pinot вернуло в коллекцию полусладкие вина. В серию **«Поздний сбор»** вошли шардоне, пино гри и каберне совиньон. Сладость здесь

остаётся естественной: брожение останавливают холодом, не используя добавленный сахар или концентрированное сусло. Задача серии — показать полусладкий стиль современным и гастрономичным, без тяжести, с узнаваемым характером каждого сорта. Летняя жизнь хозяйства получила собственный ритм благодаря фестивалям **«Музыкальная среда»**. Живая музыка среди виноградников, вино и гастрономия превратили обычный будний вечер в отдельный повод приехать на винодельню. Проект хотят развивать как постоянную часть культурной программы, а не разовую акцию. Ещё одно обновление связано с круглогодичным отдыхом: бассейн сделали подогреваемым. Вместе с отелем, рестораном и спа это позволяет принимать гостей и за пределами высокого летнего сезона.

«Бюрнье»

«Бюрнье» продолжает обновлять виноградники: после посадки 9,25 га в 2025 году хозяйство заложило и перезаложило ещё 10 га на старых участках. Среди новых лоз — **рислинг рейн-**

ский и красностоп золотовский, размноженный из черенков взрослых растений самой винодельни. Такой посадочный материал помогает сохранить уже сложившуюся внутри хозяйства линию сорта, а не начинать его историю заново. В апреле вышли две новые серии на винтовой пробке: **«Винисаж»** и **«Люблю»**, линейки объединяют белое, розовое и красное вина. В коллекции **«Классика»** появились первые в истории хозяйства мальбек и природно сладкое пино гри позднего сбора. Красностоп и сира вышли без контакта с дубом — более прямыми и сосредоточенными на сорте. Органический статус виноградников подтвержден второй раз — получен сертификат от Роскачества на органическое виноградарство, но, помимо этого, виноградники проходят ежегодный контроль и мониторинг. Параллельно развивается приём гостей: в марте открылся второй дегустационный зал для небольших и индивидуальных встреч, а с июня проходят гастроужины на винограднике и летние события под открытым небом. С момента запуска туристического направления в июле 2023 года «Бюрнье» приняла уже более 9000 гостей, 3000 из которых — за прошедшее лето.

На взрослых лозах применили новый агроприём: отказались от сплошной культивации [вспашки] междурядий в пользу естественного залужения

«Мысхако»

Винный дом делится радостной новостью: по итогам Top100Wines.ru 2026 года семь вин хозяйства вошли в топ-8 отборочной дегустации!

В этом сезоне вышел релиз линейки **Molecular Line** из 10 вин — трёх игристых и семи тихих. В неё вошли Glera Manno, Malvasia Terpen, Grenache Enzima, Riesling Thiol, Sauvignon Blanc Thiol и Shiraz Enzima. Хозяйство продолжает расширять площади виноградников: в 2025 году заложено 143,71 га, в 2026-м — ещё 112,44 га. В новых посадках появились красностоп золотовский, цимлян-ский чёрный, примитиво, неббиоло, барбера, пинотаж, ребо, вионье и другие сорта. В перспективе площадь виноградников в Натухаевской планируют довести до 1000 га. К сезону 2026 года производство модернизировали: установили 25 новых стальных ёмкостей, два пневматических прессы по 50 тонн и современный фильтр, закупили 120 бочек Garbellotto из каштана, ореха, черешни и акации.

«Мысхако» не отстаёт и в социальных инициативах: хозяйство стало участником проекта «Бережливый регион», провело винный забег и приняло участие в Винном фестивале в Сочи.

«Сухая Гора»

На винодельне «Сухая Гора» продолжают работать с виноградниками, совершенствуя качество ягоды. В 2025 году на взрослых лозах применили новый агроприём — отказались от сплошной культивации междурядий в пользу естественного залужения: травяной покров помогает сохранять влагу, защищает почву от эрозии и препятствует её уплотнению. Эксперимент дал заметный результат: ягода стала мельче, грозди — рыхлее, а концентрация ароматических веществ увеличилась. Параллельно команда проводила внекорневые подкормки, в том числе для улучшения завязываемости и повышения устойчивости растений. А ещё розе урожая 2024 года вошло в рейтинг лучших розовых вин конкурса «Винная карта России — 2025» и получило золотую медаль.

АБРАУ-ДЮРСО И БОЛЬШИЕ ХУТОРА

«Абрау-Дюрсо»

В 2026 году ГК «Абрау-Дюрсо» представила сразу несколько новых проектов и категорий.

- Премиальная коллекция тихих вин ЗНМП «Абрау-Дюрсо» пополнилась авторским «Мерло Абрау-Дюрсо», созданным под руководством Алексея Чернеги. Вино из винограда собственных виноградников прошло 12-месячную выдержку во французском дубе и отличается структурой, ягодным профилем и потенциалом развития.
- Новой для компании категорией стали премиальные игристые чаи для гастрономии и HoReCa. Первые релизы — «Тегуаньинь» и «Молочный улун» — созданы без добавленного сахара с использованием виноградного сока шардоне. Напитки позиционируются как гастрономическая альтернатива вину без алкоголя.
- Ещё один новый проект — «**Абрау Ресве-ра**», линейка безалкогольных продуктов на основе ресвератрола, полученного из виноградных косточек.
- На винодельне «Юбилейная» появился «Абрау Кларет» — сухое вино крепостью 10,5% из купажа белых и красных сортов, созданное под руководством главного винодела Антон Катаржина в тренде лёгких красных, которые подают охлаждёнными.
- **Abrau Estates** впервые выпустил тихие безалкогольные вина: белое из ркацетели и красное из мерло.
- Алкогольная линейка **Abrau Estates Reserve** стартовала с Cabernet Franc 2023.
- Проект «**Два × Два**» объединил двух виноделов и две винодельни. Первый релиз создали Гюльбала Зеидов из «**Винодельни Ведерниковъ**» и Антон Катаржин из «**Юбилейной**», соединив автохтонный красностоп золотовский и сорт российской селекции достойный.

«Valery Логинов»

После долгого перерыва предприятие вернулось к коллекции вин «**Гостагай**», впервые выпущенной в 2006 году. Новый релиз — 18 000 бутылок урожая 2025 года, практически первого полноценного после получения лицензии. А природно-полусладкое мерло 2025 года уже успело получить золотую медаль на «Продэкспо-2026». Ещё одно важное событие — Валерия Логинова избрали председателем Совета малых виноградарей и виноделов.

«12 друзей»

В этом году хозяйство выпускает первые пять вин собственной серии урожая 2025 года: «Пино Гри», «Шардоне», бочковой «Шардоне», «Пино Нуар Розе» и «Каберне Совиньон». Каждому вину соответствует своя история и этикетка: «Каберне Совиньон» посвящено солнцу, «Пино Гри» — туману, розе — розе, а «Шардоне» — трактору. Виноград для проекта выращивают на собственных 6 га, заложенных в 2021 году под станицей Гостагаевской. При проекте также работает бутик-отель «Винные Террасы». Год назад здесь открыли зал площадью 180 кв. м для дегустаций и концертов и два частных зала; во время «**Черноморской винной недели**» площадку посетили около 250 гостей.

ДОЛИНА РЕКИ МАСКАГИ / СЛАВЯНСК-НА-КУБАНИ

«Усадьба Маскага»

Главным событием года для «Усадьбы Маскага» стало получение лицензии на производство игристых вин классическим методом. На выдержку уже заложены первые 11 000 бутылок — поровну белого кюве и Blanc de Blancs. Выход на рынок намечен на 9 мая 2027 года. Одновременно винодельня развивает направление тихих вин. В портфеле появилась коллекция «**Цветы Леса**», а премиальная **Labrum** пополнилась белым и розовым. Сейчас команда работает над красным вином, которое завершит линейку.



Один из 10 новых релизов «Усадьбы Мезыбь» сезона-2026



Розе «Сухой Горы» — сира и каберне совиньон



Первый релиз «Два x Два»: красностоп золотовский и достойный от виноделов «Абрау-Дюрсо»



Безалкогольные новинки «Абрау-Дюрсо»



Винодельня «Сухая Гора» ещё в 2021-м превратилась в масштабный арт-объект благодаря стрит-арт-художникам Алексею Луке и Андрею Бергеру



Виноградники хозяйства «Усадьба Маскага»



«Усадьба Мезыбь»



Сергей Дубовик, генеральный директор и главный винодел «Мысхако»



Роман Неборский, главный винодел «Усадьбы Мезыбь»



«Усадьба Маркотх»



Квеври-серия «Усадьбы Адерба»: саперави и ркацители урожая 2025 года выдерживали в глиняных амфорах четыре месяца



Александр Мурузи, главный энолог «Винодельни Криница»

ГЕЛЕНДЖИК

«Усадьба Мезыбь»

В 2026 году «Усадьба Мезыбь» выпускает 10 новых вин! Среди них — белое мерло, два аппассименто из мерло и мальбека, пино нуар в стиле Coteaux Champenois и долгожданное классическое игристое 2021 года из шардоне.

Мерло остаётся одним из ключевых сортов хозяйства, сейчас здесь выпускают четыре его версии: сухое красное, сладкое аппассименто, розовое и белое.

Для «Пино Нуар 2025», про который говорят: «в стиле Кото-Шампенуа», использовали два клона из Жюры и Марны, первоначально отобранные для производства игристых вин. А в купаже «Асланов Бугор» к каберне франу, каберне совиньону и пти вердо добавили пино нуар.

Одну из главных премьер этого года винодельня ждала особенно долго: на рынок выходит классическое игристое из шардоне 2021 года.

В линейке «Белый камень» появятся резервные вина и редкие релизы тиражом 300–1000 бутылок. Совиньон блан

винтажа-2025 выдерживали в крымских керамических овоидах. Продолжается работа и с классическими игристыми, в погребе уже заложены моносортовые версии из пино нуара и шенена блан, а также купаж шенен блан / шардоне.

В 2026 году вина «Усадьбы Мезыбь» получили медали Terravino, Concours Mondial de Bruxelles и «Винорус». Хозяйство также в третий раз вошло в топ-50 лучших винных хозяйств России по версии 50 Best Tastes of Russia.

«Усадьба Маркотх»

Винодельня активно обновляет инфраструктуру: линию приёмки и переработки винограда доукомплектовали ленточным сортировочным столом, наклонным транспортером и гребнеотделителем-дробилкой. Для выдержки красных вин ёмкостной парк пополнили бочками из французского дуба Garbellotto, а производственный цех оснастили приточно-вытяжной вентиляцией. Одновременно усилилась и команда: к молодым сотрудникам, работающим на производстве и виноградниках, присоединился опытный технолог Виталий Черкашин.

В 2026 году в плодоношение вступили новые

сорта — каберне фран и гренаш нуар. Их первый урожай начнёт следующий этап в расширении сортового потенциала хозяйства.

«Усадьба Адерба»

У хозяйства год выдался продуктивным — увеличение объёма производства в восемь раз тому подтверждение. В этом сезоне винодельня выпустила первое игристое методом шарма из шардоне и рислинга — 2300 бутылок, а ещё 1200 бутылок классического игристого из шардоне заложили на длительную выдержку. В «Адербе» появилась собственная лаборатория контроля качества и расширилась команда. Большая гордость хозяйства — признание профессионального сообщества: «Траминер» — 90 баллов, сухое белое — 88 баллов на Top100Wines, «Ркацители Квеври» — 86 баллов и серебро «Винорус», а «Каберне Фран Розе» заняло 23-е место в рейтинге Top100Wines среди лучших розовых вин.

«Винодельня Криница»

В 2025 году «Криница» собрала рекордные для хозяйства 675 тонн винограда, но нынешний сезон может поднять планку ещё выше.

Среди них — белое мерло, два аппассименто из мерло и мальбека, пино нуар в стиле Coteaux Champenois и долгожданное классическое игристое 2021 года из шардоне

ONEST



Авторская кухня и элегантный утонченный интерьер

Малая Бронная, 8/1
+7 (985) 470 70 30

Реклама

В 2026-м в плодоношение вошли все 84,5 га виноградников. Первые участки здесь заложили в 2016 году, и теперь хозяйство впервые работает со всем массивом целиком. Виноградники расположены на разных высотах и с различной экспозицией, поэтому урожай собирают вручную и раздельно по участкам. К росту объёмов готовят и производство: ёмкостной парк пополнили дубовыми бочками и ёмкостями для брожения российского производителя. Одновременно завершается строительство туристического кластера. Он позволит объединить в одном маршруте виноградники на горных склонах вдоль реки Пшады, производство и гравитационную винодельню.



Château le Grand Vostock



LeGato

«Усадьба Дивноморское»

Главное направление роста «Усадьбы Дивноморское» — игристые вина: потенциал их выпуска увеличивается на 25–30%. Работа классическим методом требует дополнительных площадей для длительной выдержки. Сейчас в коллекции хозяйства восемь игристых, включая Maris с выдержкой на осадке свыше 60 месяцев.

На винодельне строят вторую очередь завода. В 2025 году здесь переработали почти 1000 тонн винограда, а нынешний урожай может превзойти этот результат. Площадь плодоносящих участков уже составляет более 145 га. На приморском плато между береговым обрывом и реликтовым сосновым лесом строится туристический кластер, который объединит виноградники, производство и коллекцию вин хозяйства.

КРЫМСКИЙ РАЙОН И ДОЛИНА ЛЕФАДИЯ

Château le Grand Vostock

Производственные мощности винодельни пополнились новой итальянской линией приёмки винограда, дополнительным французским прессом Bucher Vaslin, тангенциальным фильтром Omnia и ферментаторами объёмом 25 и 40 кубометров. Благодаря слаженной работе команды удалось заложить 60 га виноградников, суммарная площадь которых теперь составляет 360 га. В хозяйстве появился первый участок рислинга, также высадили совиньон

блан, шардоне и пино нуар. Среди релизов — **суперпремиальное красное Grand Chêne**, в основе которого каберне фран с добавлением мерло и каберне совиньона; вино ферментировали в дубовых бочках и выдерживали 12 месяцев во французском дубе.

Gunko Winery

Gunko Winery смотрит в будущее и решает вполне прикладные задачи сегодняшнего дня. В серии **«Монументаль»** заложили магнумы рислинга, ферментированного и выдержанного в гранитной ёмкости. Релиз намечен на **2031 год** — редкий для молодого российского хозяйства горизонт ожидания.

К концу 2026-го винодельня ждёт автоматическую линию розлива, которая снимет одно из ограничений растущего производства. Первый урожай дал небольшой участок шардоне, высаженный специально для игристых вин. Строительство на площадке при этом продолжается: хозяйство ещё формирует свою окончательную инфраструктуру, но уже закладывает вина, которым предстоит развиваться дольше, чем сама нынешняя стройка.

LeGato

Весной LeGato заложили 14 га рядом с основным виноградником в Долине Лефкадия. К шардоне, пино нуару, саперави и каберне франу добавились два новых для проекта сорта — шенен блан и сира. Значительная часть посадок рассчитана на игристую программу, поэтому расширение виноградника сразу связано с будущим ассортиментом, а не только с ростом площади. В активную стадию вошёл проект строитель-

ства собственной винодельни. Её планируют возвести на вершине холма, вписав здание в рельеф и используя перепад высот для более бережного перемещения винограда и вина. Эскиз уже утверждён, начало работ намечено на 2027 год. Для LeGato это переход от винного проекта к хозяйству с собственной полноценной площадкой.

В коллекции появилась серия **Riserva**: в неё вошли шардоне, пино нуар и первый красный ассамбляж хозяйства из мерло, каберне фран и саперави. Игристую часть портфеля пополнило классическое вино из мцване. Новые посадки, будущая винодельня и два направления релизов складываются в понятную стратегию: больше собственного винограда, сильнее игристая программа и отдельное пространство для её развития.

«Николаев и Сыновья»

Главная новость винодельни — запуск (или перезапуск) бренда **«Амфитрион»**. В линейке уже вышло новое белое вино, а вскоре на полках появится красный бленд. Также в этом году выпущены игристое, произведённое классическим методом из шардоне, и природно сладкий рислинг.

«Амфитрион» задуман как визитная карточка территории. В линейке будет немного наименований: к существующим винам планируют добавить тихие шардоне и пино нуар. Все они будут отражать наиболее удачные сорта и ассамбляжи, характерные для этой зоны, а сами вина задуманы для молодого потребления — без выдержки в бочке и длительного созревания. По замыслу винодельни, «Амфитрион» должен стать доступным способом познакомиться с винами Долины Лефкадия.

FUMISAWA

SUSHI



Тонкое искусство японской кухни в центре Москвы

ул. Петровка, 5, Берлинский дом
+7 (495) 775 19 69

Реклама

Mantra Estate

У винодельни появилось новое игристое, которое было заложено ещё в 2022 году, — **Mantra Rosé из пино нуара**. В этом году также выйдет первый красный ассамбляж **«Триумвират»** из каберне франа, сира и мерло. Другая предстоящая новинка — резервный сира, выдержанный в селективных бочках. Ещё Mantra Estate открыла **ресторан «Март'17»**, расположенный в Винном городе «Белый мыс». В проекте участвуют три инвестора: сама винодельня, компания Simple Group и холдинг Pinskiy & Co. Хозяйство продолжает проектировать собственную винодельню под Геленджиком в районе Марьиной Рощи, её открытие планируется в 2029 году.

«Дрозд. Вино & виноградник»

«Дрозд» готовит игристое из шенена блан. Сорт занимает 1,5 га на участке с лёгкими супесчаными почвами. Часть урожая пойдёт на тихое вино с ферментацией и выдержкой в бетоне, часть, собранная 5 и 8 сентября, — на игристое классическим методом. Тираж составит 2000 бутылок, выдержка на осадке — 12–18 месяцев. Выход вина запланирован на осень 2028 года. Стоит отметить, что игристое из шенена — хоть и не первый релиз в России, но всё же большая редкость.

Once

Осенью один из самых маленьких проектов **[1 га в Долине Лефкадия]** выпустит первый бленд сира: 75% вина семьи Зининых, выдержанного во французском дубе, и 25% вина семьи Николаевых, выдержанного в каталонской амфоре. Хозяйство продолжает исследовать работу сорта с разными материалами: Once приобрели новую 500-литровую бочку из венгерского дуба, и первые результаты выдержки команда оценивает положительно. Ещё одна новость — ограниченная коллаборация с петербургскими ресторанами «Жером» и Kira. Под совместной этикеткой выпущено розе из сира 2025 года.

Chateau André

В этом сезоне винодельня экспериментирует со стилями, особенно это проявилось в новой линейке белых ассамбляжных вин **«Мадо»**, которые стали глубже и выразительнее. Проект продолжает расширять и обновлять виноградники. В 2026 году заложили 5,18 га новых посадок — совиньона блан, пино гри, рислинг, каберне фран и пино нуара. Производство выросло до 190 000 бутылок в год, в 2027-м **планируют превысить 250 000**. В 2026 году парк пополнили четырьмя ферментаторами для красных вин, шестью ёмкостями, **линией розлива GAJ**, ионообменной установкой, тангенциальным фильтром и системой микрофильтрации. На винодельне также активно развивается событийный туризм: ежегодно здесь проходит **около 90 свалеб**, а на следующий сезон готовят новую камерную площадку с видом на виноградники.

ДОЛИНА РЕКИ АФИПС И СЕВЕРСКИЙ РАЙОН

«Собер Баш»

«Собер Баш» запустили линию по производству игристого акратофорным методом [Мартиноти — Шарма]. Она включает **шесть акратофоров**, изобарическую линию розлива и углекислотную станцию. Первый розлив запланирован на октябрь. Основная срединная линейка вин получила новое название. Вместо «Классики» теперь она называется **«Отражения»**: название призвано подчеркнуть самобытность терруара. В линейке представлены преимущественно моносортовые вина, за небольшим исключением. В неё входит купажное «Адау», первое вино которого выпустили 10 лет назад. В честь этой даты винодельня представляет «Адау Особый Купаж».

КФХ «Усадьба Меркотан»

Замечательная новость: 10 сентября команда завершила важный этап запуска новой винодельни

в хуторе Стефановском и получила лицензию. Сейчас здесь идёт уборка и переработка совиньона блан, саперави и ркацители. На новой винодельне планируют выпускать тихие и игристые вина, использовать **бетонные ёмкости**, бочки из французского и кавказского дуба и акации. **Выдержка в акации** станет отсылкой к традиции хуторян выращивать это дерево на подворьях. В 2026 году на виноградниках начали переход **на формировку гюйо-пущар** по методу Марко Симонита, предполагающую бережную обрезку для поддержания непрерывного движения сока по стволу. В микротерруаре также развивают **био-разнообразие** за счёт задержания медурид и доступа на виноградник диких животных и домашних овец. Новая линейка выйдет под названием **«ДНК»** — концепция отсылает к связи вина с сортом, терруаром, работой винодела и историей места. В планах также проводить дегустации на борту теплохода во время двухчасовых прогулок по Кубани и в дальнейшем расширить маршрут до самой винодельни.

КРАСНОДАР

«Du vin?»

Винодельня «Du vin?» готовится выпустить весной первое игристое, созданное классическим методом из совиньона блан. По словам представителей хозяйства, для России это редкий опыт, обещающий удивить искушённых ценителей. Также «Du vin?» экспериментирует с игристыми из красных сортов, новинки ожидаются в 2027 году. Однако главное событие этой осени — открытие дегустационного зала и экскурсий в Краснодаре. Это стильное пространство с особым шармом, спроектированное архитектурным бюро «Согрет».

В 2026 году начали переход **на формировку гюйо-пущар** по методу **Марко Симонита**, предполагающую бережную обрезку для поддержания непрерывного движения сока по стволу



«Николаев и Сыновья»



Стефания Майорова, управляющий партнёр Mantra Estate и Magnatum



Mantra Estate Triumvirate 2023 — сира, мерло и каберне фран



На собственном винограднике «Du vin?» в долине Гостагайки



Один из новых белых ассамбляжей Chateau Andre



Ресторан «Март17» в «Белом мысе» — совместный проект Mantra Estate, Pinsky & Co и Simple Group



Новая винодельня «Усадьбы Меркотан» в хуторе Стефановском: в 2026 году здесь начали перерабатывать собственный урожай



Евгений и Марина Зинины, Once



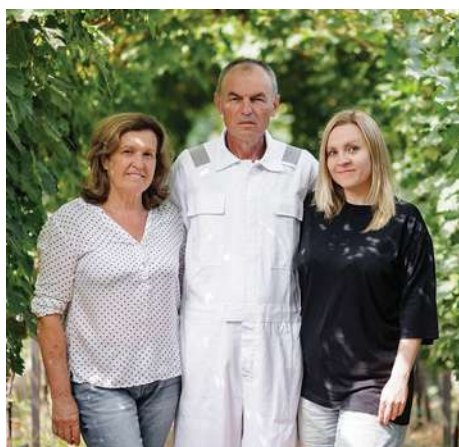
Тихая линейка «Дрозд. Вино & виноградник»: совиньон блан, шенен блан, мерло и розе



Геннадий Трегуб и Павел Грабовский, винодельня «Марко»



Chateau Alvisa



Татьяна, Пётр и Мирослава Щербина,
«Винодельня Щербина»



«Агролайн»



Новые петнаты Константина Дзитоева — кокур,
цимлянский чёрный и каберне совиньон



Константин Дзитолев



Mont Blanc Blanc de Blancs Brut и Mont Blanc
Cuvée — новые игристые Château Alvisa
с длительной выдержкой на осадке

ФОТО: АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ

«Винодельня Щербина»

Год выдался насыщенным: на новом участке продолжается посадка — в нынешнем сезоне это молодые саженцы совиньона блан, рислинга рейнского, шардоне и гевюрцтраминера. Параллельно хозяйство обновляет линейку вин. В 2026 году вышли шардоне и совиньон блан урожая 2025 года, а сейчас выпустили рислинг рейнский урожая 2024-го.

Tempelhof Winery

Tempelhof Winery выступила с инициативой создать виноградо-винодельческий район «Кавказские Минеральные Воды». Работа над проектом уже началась.

К концу года хозяйство обещает сразу два дебюта. Первый — купажное вино урожая 2023 года. Его идея появилась ещё при закладке виноградника, а направление команде подсказал Андреа Франкетти. Состав и стилистику купажа пока не раскрывают.

Вторая новинка — первое **натуральное полусладкое** красное вино Tempelhof. Его появление связано с необычной погодой в конце октября 2023 года, когда ночная температура опускалась до -4 °C.

Винодельня «Марко»

У хозяйства появились петнаты: розе и блан. По словам команды, это первые официально выпущенные петнаты на Ставрополье. Ещё одна новинка — молодое саперави 2025 года, в новом для хозяйства подходе: лёгкое, сочное вино без выдержки и высокого алкоголя.

ВЛАДИКАВКАЗ

Константин Дзитоев

Сезон 2026 года в Северной Осетии выдался необычным: дождливую холодную весну сменило прохладное лето, и сахар в ягодах накапливался медленнее обычного. Сейчас ситуация стабилизировалась. Константин Дзитоев рассчитывает, что год даст **редкий для региона прохладный винтаж**.

Коллекцию дополнили два игристых — кокур и алиготе; кокур сделан из винограда с собственных участков.

Среди главных премьер — пино нуар и шардоне 2024 года, для которых приобрели 400-литровые бургундские бочки с особым обжигом. В профессиональных дегустациях хорошо себя показывают «Кион 2024» [каберне совиньон, каберне фран, мерло, саперави и красностоп], «Незнакомец 2024» [каберне фран, мерло и каберне совиньон], «Майли» [мерло и каберне совиньон], а также моносортовые «Рубин» и «Красностоп Золотовский 2023».

Ещё одна премьера — моносортовой «Цимлянский Чёрный Гранд Резерв 2024». Новый винтаж сделан в более лёгком и фруктовом ключе — с акцентом на элегантность, средней телом и свежую ароматику, с тонко встроеным французским дубом.

Таня ПАХМУТОВА-МАНН о КД:

У красных вин «КД» сложилась собственная карта Бордо. «Галиат» всегда был для меня Пойяком на северной стороне Казбека: суровым, стильным, с графитом и чёрной смородиной на финише. «Незнакомка» — скорее изящный Сен-Жюльен, а «Майли» понравится любителям Правого берега и бархатистых танинов. «Кион 2024» возвращается к более классическому, структурному стилю. Но мой чемпион сезона — «Пино Нуар 2024»: невесомое тело, дикая земляника и долгий вибрирующий финиш. В первом релизе всего 500 бутылок — за аллокацию придётся побороться. «Рубин 2024» — другая история: молодое, стремительное вино с красной вишней, хорошей кислотностью и танинами, которые совсем не мешают жить. Его стоит пить охлаждённым.

ДАГЕСТАН / ДЕРБЕНТ

«Агролайн»

Главная премьера «Агролайна» в 2026 году — розовый брют из **алеатико**. Игристое сделано классическим методом и провело на осадке 14 месяцев. Релиз намечен на ноябрь. Для

хозяйства, которое в остальном продолжает работать в привычном ритме, это точечное, но заметное расширение коллекции: ароматный красный сорт получает свежую розовую интерпретацию и выходит в новом для проекта стиле.

«Дербент Вино»

«Дербент Вино» третий год подряд проводит **фестиваль современного искусства «Нарма»**. В 2026-м он объединил более 80 участников и 18 площадок по всему Дербенту, собрал свыше 5000 регистраций. На три дня сама винодельня стала пространством для видеоарта. Проект «Завод культуры» всё заметнее связывает производство с городской жизнью, а не ограничивает культурную программу территории предприятия.

Для гостей расширили туристическую зону **вдоль крепостной стены**: открылся дегустационный зал на 40 человек, рядом расположены открытая площадка и арт-поляна. Винодельня становится одной из точек большого маршрута по Дербенту, где вино соседствует с историей города и современным искусством. Производственная часть года тоже масштабна. Весной на Верхнем Джалгане заложили **190 га новых виноградников** с белыми и красными сортами. Серия моносортовых тихих вин **«Эндемы»** пополнилась четырьмя релизами, а в **Di Caspico** вышли Blanc de Blancs из шардоне и Blanc de Noirs из каберне совиньона.

Chateau Alvisa

Chateau Alvisa усилило коллекцию игристых двумя разными по масштабу сериями. В линейке **Cantiani** появился белый брют из алиготе и ркацители — понятное, свежее вино для широкой аудитории. Премияльное направление открылось коллекцией **Mont Blanc Brut**, в которую вошли Mont Blanc Blanc de Blancs и Mont Blanc Cuvée.

Для Mont Blanc используют шардоне, ркацители и рислинг рейнский, собранные на дагестанских виноградниках. Игристые делают резервуарным методом и выдерживают на тонком осадке свыше 90 дней, чтобы получить более собранную текстуру и тонкий перляж.

Сезон-2026 в Северной Осетии выдался необычным: дождливую холодную весну сменило прохладное лето

Правила Игры

Анатолий Корнеев — о поворотах, которые изменили российское виноделие: Крыме, больших инвестициях, новом законе и взрослеющем рынке.

Когда меня просят назвать главное, что случилось с российским вином за последнюю четверть века, я отвечаю коротко: мы перестали быть балком и стали виноделами. Не всегда удачно, не везде успешно, не без отказов — но вектор задан. Мы прошли путь, на который Европе понадобились десятилетия — и даже столетия, — за 20 лет. Это не повод для шапкозакидательства: скорость обернулась ошибками и перекосами, кадровым голодом, дорогим вином и институтами, не всегда успевавшими за отраслью. Но хорошо видно несколько «слоёв», когда менялась сама логика российского виноделия.

ПЕРВАЯ ВОЛНА

2000—2005

**Кризис как стартовый капитал:
рождение терруарной оптики**

После дефолта 1998 года импортные вина резко подорожали, открыв инвестиции в старые заводы и новые винодельни. Впервые начали говорить не о «виноматериалах», а о винограде, терруаре, собственной лозе. Возникло понимание: качество начинается не в цеху, а на склоне.

ВТОРАЯ ВОЛНА

2006—2013

**Гаражисты, красностоп
и первые имена: от хобби
к национальному вкусу**

Валерий Тройчук основывает «Винодельню Ведерниковъ». Его партнёром становится Леонид Попович, много лет возглавлявший Союз виноградарей и виноделов России. Именно «Ведерниковъ» привлекает внимание к красностопу золотовскому: донской автохтон становится визитной карточкой нового российского виноделия. Семья Титовых покупает «Абрау-Дюрсо», появляются «Долина Лефкадия» Михаила Николаева, первые проекты Андрея Романова и Валерия Логинова.

Растёт интерес истеблишмента и местных элит. Губернатор Краснодарского края Александр Ткачёв становится одним из главных проводников идеи «произведено

в России», учит чиновников делать ставку на виноградники. Для отрасли он сделал очень многое. Виноделие ещё воспринимается как «бизнес для души», но критическая масса уже зреет.

Отдельная линия — гаражисты. «Черноморские гаражные вина», будущая «Винная деревня», «Усадьба Семигорье» образуют заповедник микровиноделов, где рождается авторский стиль.

Вокруг российского вина начинает складываться профессиональная среда. В 2008 году Российская ассоциация сомелье при эксклюзивной поддержке Simple Group привозит представителей 35 стран Международной ассоциации сомелье [ASI], а «Мысхако» принимает конгресс. Через год юг России посещает Дженсис Робинсон и признаётся, что не ожидала такого качества. В 2012-м выходит первый авторский гид Артура Саркисяна.

Выдающийся урожай 2012 года подарил культовые вина, а публика выучила слова «красностоп золотовский», «Ренессанс», «Королевский Дуб». Это время имён, автохтонов и первых «бизнесов для души», но и беззакония: гаражисты работают без лицензий, балк остаётся серой зоной, потребитель всё ещё не доверяет отечественному. Российское вино перестаёт быть просто алкоголем и становится разговором о месте, сорте и человеке.



ФОТО: ВАЛЕРИЙ БЕЛОБЕЕВ

ТРЕТЬЯ ВОЛНА

2014—2018

Крым, импортозамещение и большие деньги: отрасль становится стратегической

Следующий перелом — 2014 год. Для крымского виноделия начинается новая правовая и экономическая реальность, туда, как и в другие винодельческие регионы юга России, приходит серьёзная господдержка. В отрасль заходят люди из списка Forbes, крупные холдинги, инвесторы, готовые ждать. Начинается «бизнес-бизнес», рядом появляются инкубаторы малого виноделия. Крым становится лабораторией терруаров и автохтонов, но здесь особенно видны и проблемы: засухливость, дефицит воды, плачевное состояние многих виноградников после Украины — старые лозы, разреженность посадок, нехватка качественных саженцев. Нельзя остановить производство на пару лет ради пересадки виноградника. Ре-плантация идёт медленно, производственные потребности диктуют своё. И всё же за десятилетие площадь крымских виноградников выросла на треть, посадки поднялись в горы до 500 м, вернулся интерес к кокуру белому и бастардо магарачскому, появились неожиданные международные сорта: турига насьональ, санджовезе, вердехо, ассиртико, альбариньо, темпранильо.

Этот период показал: российское виноделие может быть национальным проектом. Но обнажил и риск: административный ресурс не заменяет рынок, а большие деньги не всегда означают большую культуру. Балк ещё не остановлен. Зато отрасль окончательно перестала быть хобби.

ЧЕТВЁРТАЯ ВОЛНА

2019—2021

ФЗ 468 и институциональная революция: правила, которые изменили всё

Федеральный закон № 468 «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации», принятый 27 декабря 2019 года и вступивший в силу в 2020-м, — без преувеличения главный юридический сдвиг в истории нового российского виноделия. Вино окончательно признали сельскохозяйственной продукцией, российским стало считаться только вино из выращенного в России винограда. Упорядочилась система территорий: виноградо-винодельческие зоны, районы и

терруары. Заработали субсидии, в том числе для малых производителей. Начался бум фермерских хозяйств, негодантов, кооперативных площадок.

Параллельно отрасль прошла через климатически тяжёлый 2021 год и «шампаньгейт» — скандал вокруг маркировки игристых, показавший, что российское виноделие уже достаточно заметно за пределами страны. Развивается органическая сертификация, русский становится официальным языком OIV, российские вина получают высокие международные оценки, хозяйства входят в World's Best Vineyards.

Проблемы остаются: бюрократические фильтры, акцизы, запрет онлайн-торговли, спор между поддержкой отрасли и ограничением оборота алкоголя. Но именно ФЗ 468 создал рамку, без которой отрасль осталась бы набором ярких одиночек.

ПЯТАЯ ВОЛНА

2022—2026

Зрелость через турбулентность

С 2022 года начинается новый этап. Регистрируется ABVP, проходит I Российский винодельческий форум. Растёт энотуризм, органика перестаёт быть экзотикой, российские вина занимают свыше 60% полки. Рейтинги становятся мейнстримом, выходит «Атлас виноградо-винодельческих территорий», открывается Винный город «Белый мыс». Меняется потребление: растёт интерес к игристым и белым, развивается сегмент по/low alcohol. Винодельни внедряют цифровые технологии, но главное — возвращаются к терруару и автохтонам.



И здесь отрасль упирается в главный тормоз — цену. Вино дорогое и в России, и в Италии, и в Аргентине. В ресторанах огромные наценки, экономика сложная, субсидий мало. Государство одной рукой поддерживает, другой строит барьеры.

Меняется и потребитель. Молодёжь не пьёт вино не потому, что оно плохое, а потому, что взросление сдвинулось. В 25 лет, когда люди моего поколения приходили к вину, сегодняшние дети ещё ментально молоды и обратятся к нему позже, к 30–35 годам. Им нужны путешествия, свобода, впечатления — и вино как часть этого, а не обязательный атрибут статуса.

Что в сухом остатке

Пять событий — не просто даты, а кубики, из которых сложилась современная отрасль. Мы проскочили за считанные годы путь, который многие страны проходили за 50 лет. Это небывало быстро. Но скорость требует рефлексии.

Нам нужно не только сажать, строить и получать баллы, но и учиться продавать, рассказывать, защищать рынок без удушения, поддерживать малых, не убивая больших, делать вино доступным, не теряя качества. Государство должно быть не только фильтром, но и площадкой. А потребитель — не объектом внушения, а собеседником. Российское виноделие сегодня — уже не «импортное вино наливом» и не «развлечение для души». Это индустрия с историей, именами, терруарами и амбициями. Да, в кризисе, да, в противоречиях. Но движение вперёд очевидно. И это, пожалуй, главное событие последних 25 лет.

Чет- верть века броже- ния

текст: Валерия Труфакина,
иллюстрации: Маша Бойнова

Кажется, всё это было всегда: красностоп, фермерские винодельни, ЗГУ, винные рейтинги, энотуризм, разговоры о терруарах и собственном стиле. На самом деле **почти вся современная российская винная реальность возникла у нас на глазах**. Разложили четверть века по годам — и сами удивились скорости, с которой построилась новая индустрия.



2000—2004

В 2003-м французы основали **Château le Grand Vostock** — с французскими энологами, оборудованием и моделью классического шато. Франк Дюсенер, впервые приехав в Россию, ещё не знал, что станет одной из знаковых фигур нового российского виноделия. Уже через три года ШЛГВ упомянули в справочнике Хью Джонсона, а вина хозяйства получили награды IWSC.

Сергей Сердюк начал с 150 кг винограда, купленных у ВНИИ им. Потапенко, и со временем создал семейную **«Дачу Сердюка»**. Здесь делают натюр без добавления SO₂ и работают с донскими автохтонами; собственный виноградник заложили в 2014-м. В 2026 году хозяйство первым в Долине Дона получило органический сертификат на виноградники и производство.



Эдуард Александров, фото SWN 2014 года

В 2000-м основана винодельня «Виноградники Гай-Кодзора» под Анапой, принёсшая в Россию вкус Роны: саженцы 14 сортов для первых посадок приехали из Шато-нёф-дю-Пап. Группа Эдуарда Александрова пригласила французских специалистов и сделала ставку на терруарные вина. В 2006 году первые лозы высадили в 5 км от моря, на высоте 270–320 м; первое вино вышло в 2008-м.



Алексей Толстой, съёмка SWN в Маркотхе, 2020 год

Алексей ТОЛСТОЙ, сооснователь «Усадьбы Маркотх» и управляющий «Галицкий и Галицкий»:

2002-й, пожалуй, самый запоминающийся сезон для меня. Первый большой и ответственный. Мне было 24 года, я работал начальником цеха виноматериалов в «Южной винной компании» в станице Вышестеблиевской Темрюкского района. В тот год без преувеличения произошла технологическая революция в российском виноделии: к сезону переработки тотальное перевооружение провели «Кубань-Вино» и «ЮБК» — одними из первых перейдя от советского оборудования к современному европейскому. Мне пришлось самому осваивать новую технику и приёмы, сильно отличавшиеся от советской школы. Было очень интересно — когда-нибудь напишу об этом подробнее.



Рено и Марина Бюрнье познакомились в Швейцарии: в 1993-м москвичка Марина приехала учиться в Бернский университет, а вскоре оказалась на виноградниках Vully, где семья Рено веками делала пино нуар, шардоне и шассла. Сестра прадеда Рено была гувернанткой в дореволюционной России. В конце 1990-х они вместе отправились на юг страны искать тот самый «последний великий терруар Европы» — и нашли его на заброшенных виноградниках под Натухаевской. «Он и женился на мне, чтобы попасть в Россию», — шутила Марина.

Появилось хозяйство швейцарского винодела **Рено Бюрнье — Domaine Burnier**. В 2003 году лозы высадили на юго-западном склоне хребта Безымянного. Эти насыщенные разнообразной живностью виноградники получили органическую сертификацию в 2022 году — первыми в Краснодарском крае.

2005



Винодельня «Кубань-Вино», история которой началась в 1956 году с винпункта в Старотитаровской, в 2003-м вошла в группу «Ари-ант». Началась масштабная модернизация и расширение производства. Сегодня это одно из крупнейших и технологически продвинутых винодельческих хозяйств России. С 2024 года находится в ведении государства.

Ставку акциза на натуральные вина в 2003 году снизили **с 3,52 до 2 руб/л**, облегчая фискальную нагрузку на производителей



«**В**инодельня Ведерников» на хуторе Ведерников возникла в 2004 году в результате покупки группой инвесторов бывшего винсовхоза, ориентированного на аборигенные сорта. Возглавил её Валерий Тройчук, сыгравший важнейшую роль в возрождении и продвижении красностопа золотовского. Через год к команде присоединился талантливый винодел Гюльбала Зеидов. В 2015 году винодельня вошла в состав ГК «Абрау-Дюрсо».



Михаил Иванович Николаев с сыновьями Михаилом и Алексеем в съёмке для обложки SWN и материала о хозяйстве «Николаев и Сыновья» весной 2021 года

На карте винного мира появилась **Долина Лефкадия** в Молдаванском: Михаил Иванович Николаев, занимавшийся страховым бизнесом, вместе с французскими консультантами выбрал первые участки в районе села Молдаванского, где на 24 га были высажены саженцы, привезённые из европейских питомников. За 20 лет его Долина Лефкадия прошла все стадии становления до регионального апелласьона; в наши дни здесь на 3000 га сосуществуют леса, поля, озёра и фермы, ресторанный комплекс с французским садом, музей и несколько винодельческих проектов: «Николаев и Сыновья», «Темелион» и «Лефкадия», а также Once и «Скалистый берег», Mantra Estate и LeGato.

Вышли первые заметные современные вина из **красностопа золотовского**: свои версии сорта в 2005 году выпустили «Винодельня Ведерников» и *Domaine Burnier*

Винодельня «Раевское» началась с идеи словака Игоря Ледецкого построить в Натухаевской коттеджный посёлок, где у каждого дома был бы гектар виноградника. Но исследования почв и климата показали, что место гораздо интереснее для серьёзного виноделия, и концепцию полностью поменяли. Винодельню назвали в честь генерала Н. Н. Раевского, одного из основателей Новороссии и сына героя войны 1812 года. В 2007-м закладкой виноградников занялся бордоский энолог-консультант Филипп Рикю; саженцы привезли из австрийского питомника Tschida. Первые «Ренессансы» 2011–2012 годов, особенно красные, быстро вошли в число заметных российских вин своего времени.



Игорь Самсонов, фото SWN 2017 года

В 2005-м появилось первое Esse — одно из вин, по которым начинали узнавать новый Крым. За проектом стоял Игорь Самсонов, бывший дистрибьютор, превративший старый завод в Долинном в современную «Сатеру». Яркие этикетки, французские баррики, потом собственные виноградники; с 2011 года вина делает Олег Репин. Самсонов, один из самых обаятельных фронтменов этой ранней крымской волны, ушёл из жизни в 2020-м.



Артур САРКИСЯН (цитата из статьи для «РБК-Вино» о красностопе под названием «Наше... всё только начинается»):

Первые серьёзные красные вина, сделанные в России иностранцами в середине нулевых, были из красностопа. Он входил в blend «Королевский дуб», собранный в 2003 году молодым Франком Дюсенером, где русский сорт дополнялся каберне совиньоном. Швейцарец Рено Бюрнье первое, что сделал в России, закладывая виноградник, — отправился в Новочеркасск за саженцами красностопа и в 2005 году выпустил из него первое моносортовое сухое выдержанное вино. И то и другое мы пробовали много-много лет спустя, и оба эти вина были по-своему красивы и уж во всяком случае живы.



Основано «**Шато де Талю**». Первые виноградники заложили в 2007 году у самого моря, саженцами из французских питомников. Долгое время хозяйство собственных вин не выпускало — зато его виноград быстро заработал отличную репутацию, и за ним выстраивалась очередь покупателей. В 2011 году главным энологом стал бордосец Франк Дюсенер, до этого работавший в Château le Grand Vostock. Первое собственное вино сделали из урожая 2019 года, на рынок оно вышло в 2020-м, год спустя открылись винодельня и ресторанно-дегустационный комплекс в стиле французского шато.

2006



Ванда Ботнар, фото SWN 2014 года

3 августа Ванда Ивановна Ботнар начала свой путь в «Кубань-Вино» в качестве начальника цеха по производству игристых вин в Старотитаровской. С 2009 года Ванда Ивановна — директор по производству, с 2018-го — главный винодел.



Борис Титов, бизнес-омбудсмен и председатель попечительского совета фонда «Наследие Абрау-Дюрсо», лично настраивает маршруты для хайкеров вокруг хозяйства

«**А**брау-Дюрсо» приобретен группой SVL Бориса Титова. Возрождение начинается с желания сохранить и приумножить великие исторические традиции российского виноделия. Решено создать полноценное энотуристическое направление, превратившее Абрау-Дюрсо в курорт, суммирующий до четверти энотуристов Краснодарского края. Открылся полноценный музейный комплекс.

Победитель I Российского конкурса сомелье Павел Шве́ц выбрал для собственной винодельни не очевидное приморское место, а прохладное село Родное в предгорьях Севастополя: 350–400 м над морем, титонские известняки. UPPA была основана в 2006-м, а первые лозы высадили в 2008 году. Шве́ц с самого начала искал участок прежде всего для рислинга и пино нуара и сразу решил вести его по принципам биодинамики — в то время для России почти экзотической.



Павел Шве́ц с командой, фото SWN 2017 года

Запрет на вина из Молдовы и Грузии: минус 38 и 11% рынка соответственно — освободилась крупная ниша для российских производителей

2007



К проекту «Лефкадия» присоединился Патрик Леон — великий французский энолог, почти 20 лет бывший техническим директором Château Mouton Rothschild и работавший также с Opus One и Almaviva. Это был один из первых случаев, когда

российский проект пригласил консультантом звезду такого масштаба. Первый полноценный сезон Леона в «Лефкадии» пришёлся на 2008 год, сотрудничество продолжалось до 2018-го. Он же привёл в хозяйство известного шампаниста Родольфа Петерса из Pierre

Péters, который в 2011–2017 годах помогал выстраивать производство игристого «Темелион». Оба стали настоящими наставниками для многих российских виноделов. В декабре 2018 года Патрик Леон умер в Бордо в возрасте 75 лет.

В 2007-м Сергей, сын Андрея Романова, закладывал новые виноградники в Голубицкой, а Евгения Лосолова пришла на «Фанагорию» переводчицей южноафриканского энолога — и решила стать виноделом. Позже Сергей приехал на соседнюю винодельню, ожидая увидеть технолога «в белом халате», а встретил молодую девушку в джинсах. «Я не думал, что виноделы бывают такими», — вспоминал он. Фото с обложки свадебного SWN 2018 года.

Андрей Романов заложил первую винодельню — Villa Romanov — в Голубицкой, переименованную в 2018 году в Golubitskoe Estate / «Поместье Голубицкое» после приобретения компанией Beluga Group. В 2009 году высажены первые виноградники, в 2016-м был собран первый урожай. Туристический центр интересной архитектуры открыт для посетителей с 2017 года.



Валерий Захарин и его вина. На удивление «Сары Пандас» Захарина в середине 2010-х стало одним из первых российских вин, которым гордились модные московские сомелье. Фото SWN 2017 года

В алерий Захарин основал «Дом Захарыных» и объявил себя человеком, который будет «с копьём и мечом нести в массы крымские автохтоны». Начал с кефесии и сары пандас, затем собрал в Баккал-Су частную коллекцию примерно из 75 местных сортов и стал одним из самых настойчивых популяризаторов автохтонного Крыма; в 2019-м выпустил книгу «Автохтоны Крыма: виноград и вино».



Тот самый исторический погреб на входе в хозяйство Виталия Батрака



В италий Батрак начал восстанавливать виноградники старого «Темпельгофа» в Прикумском, а спустя 10 лет взялся и за историческую винодельню. Часть хозяйства разместилась в здании 1867 года, построенном немецкими колонистами; старый погреб с датой 1895 напоминает о большой винодельческой истории Ставрополя, которую здесь пытаются вернуть к жизни.

Вышла премиальная серия Cru Lermont от «Фанагории» — одна из первых громких заявок российского вина на премиальный класс



Ф анагория — древняя земля, где виноградарством занимались ещё в античные времена поселенцы греческих колоний.

2008



Роман НЕБОРСКИЙ,
сегодня главный винодел «Усадьбы Мезыбь»:

Для меня очень важным и поворотным стал 2008 год, когда я впервые был назначен главным виноделом на винодельне «Мысхако», которая в тот период активно работала с иностранными специалистами по виноградарству и виноделию, продавала вино на экспорт в Европу и собирала у себя российскую и международную винную элиту: я хорошо помню прошедшую на винодельне генеральную ассамблею Международной ассоциации сомелье, где были представители 42 стран. В тот год я впервые стал полностью ответственным за вино от лозы до бутылки.

Было волнительно, крайне увлекательно и насыщено по эмоциям и событиям. Вина линейки «Гранд Резерв» получили у иностранных экспертов и на европейских конкурсах 90+ баллов.



Президент РАС Алексей Сидоров, Анатолий Корнеев, Дмитрий Козаченко (тогда — председатель комитета по виноградарству и виноделию кубанского парламента), Серж Дюбс

В ноябре 2008-го Россия на четыре дня стала одной из столиц мирового сомельерского движения. II Международный конгресс сомелье прошёл сразу в Москве, Сочи и Новороссийске: ассамблея ASI, мастер-классы, ужины, дегустации и выезды на Кубань. В страну приехала настоящая мировая верхушка профессии, включая Филиппа Фор-Брака и тогдашнего президента ASI японца Кадзуёси Когая. В Москве обсуждали будущее профессии, в Сочи знакомились с российскими винами, а в Новороссийске гости отправились прямо на виноградники «Мысхако» и пробовали местные каберне. Сегодня это выглядит почти сюрреалистично: ещё до бума российского вина мировая элита сомелье ехала смотреть, что здесь вообще происходит.



Алексей СОЛОВЬЁВ, сегодня директор по развитию винного направления и ИЛЦ в Винном городе «Белый мыс»:

В тот год я убедил руководство Metro довериться мне и впервые отдать в нашем главном винном каталоге «Винный гид» целый разворот российскому вину. Всего две страницы — но тогда это был серьёзный жест. Мы фактически брали на себя ответственность сказать покупателю: это вино стоит вашего внимания.

В ассортименте появились «Вилла Романов» и «Винодельня Ведерников». Уже были «Кубань-Вино», «Фанагория», «Абрау-Дюрсо», «Шато ле Гран Восток». Именно тогда я почувствовал, что у российского вина начинается новая история отношений с розницей. Сделать хорошее вино — только половина дела. Дальше нужно, чтобы его поставили на полку, заметили, попробовали и захотели купить снова.

В ритейле очень многое зависит от человека, который формирует ассортимент и готов поставить за своим выбором собственную репутацию. Я верил в российское вино и хотел превратить эту веру в действие. Для меня таким действием в 2008 году стали те самые две страницы. Иногда масштабные перемены начинаются с двух страниц, за которые сначала нужно убедить кого-то проголосовать.

2009

28–30 сентября юг России посетила Дженсис Робинсон — по приглашению «Фанагории», «Мысхако» и Sauk-Dere. Для одного из первых западных винных авто-ров, решившихся исследовать постсоветское виноделие Черноморского побережья, главным сюрпризом оказалось, насколько всё здесь было «неожиданно нормальным» — от виноградников и погребов до окружающей жизни. Российские вина она хвалила без лишних восторгов, зато вполне предметно: отметила перспективные совиньон блан и пино нуар «Фанагории», особенно — убедительное алиготе со старых лоз, потенциал каберне и мерло «Мысхако». А цимлянский чёрный заинтересовал её как настоящая местная диковина, способная давать «дымные, пыльные красные вина с настоящим характером». Впрочем, без шпильки не обошлось: по итогам поездки Робинсон заметила, что без собственного винного законодательства российское виноделие рискует оставаться столь же недисциплинированным, какими прежде были её представления о России.



Виноградники «Усадьбы Дивноморское»



Главный энолог Matteo Колетти

Основана «Усадьба Дивноморское». Проект начинали с чистого листа: готовых виноградников и понимания, какие сорта лучше проявят себя на приморском плато под Геленджиком, не было. Энологическую часть возглавил итальянец Маттео Колетти, выпускник Университета Падуи по виноградарству и энологии, переехавший в Россию ради постоянной работы на месте. Команда испытывала сорта и технологии уже по ходу освоения жаркого, засушливого терруара. Будущий флагман премиального российского виноделия вырос из большого эксперимента.

2010

В 2010 году Артур Саркисян начал системно ездить по российским винодельням, чтобы выпустить свой авторский гид «Российские вина» 12 декабря 2012 года [он тогда ещё и презентацию назначил ровно на 12 дня]. В то первое издание вошли 55 вин от 13 хозяйств, включая три малых фермерских, с проходным баллом 75. Позже он говорил, что поверить в российское виноделие как явление его заставили два вина урожая 2010 года — «Красностоп Золотовский» «Винодельни Ведерниковъ» и «Лефкадия Резерв». Проект оказался удивительно живучим. Следующее десятилетие Саркисян выпускал гид за свой счёт; с 2024 года он выходит в партнёрстве с РБК. В 12-м издании, вышедшем в 2025 году, уже более 940 вин, проходной балл 88; 34 вина получили «платину» — 92 балла и выше, восемь дошли до максимальных 94.



ФОТО: АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ

Александр Павлович Сикорский, воплощая мечту об идеальном семейном поместье в идеальном месте с красивым пейзажем, приобрёл участок в Семигорье с лозами рислинга и каберне совиньона, совершенно не планируя винодельческую деятельность. Но в 2012 году семья созрела: пригласила в качестве главного винодела Гаэль Брюллон и начала облагораживать и расширять виноградник — тогда впервые сами и переработали урожай на временной винодельне в Новороссийске.



Основаны «Вина Арпа-чина» («Студия вина “Галина”») Юрия Малика, и начались первые посадки автохтонов.



**Леонид ПОПОВИЧ,
президент СВВР:**

В 2010–2011 годах произошёл перелом в восприятии российского вина среди недоверчивой публики. В Москве стали выговаривать слова «вино России». Великий урожай 2012 года помог радикально: тогда все расслышали красностоп золотовский, стали искать «Ренессанс» винодельни «Раевское» и «Королевский Дуб» от «Шато ле Гран Восток».

11 августа зарегистрировали **некоммерческое партнёрство «Виноградари и винодельцы»** — первое отраслевое объединение нового типа, созданное при участии Бориса Титова, Леонида Поповича, администрации Краснодарского края и Николая Пинчука, возглавившего совет. Производители хотели сами договориться о стандартах качества, российском винограде и

правилах игры. Пинчук, потомственный кубанский винодел и один из самых непримиримых отраслевых активистов, добивался отдельного закона о вине и земли для малых хозяйств. В 2011 году партнёрство получило статус СПО и объединило 41 участника. Династию Пинчуков продолжил сын Александр — сегодня винодел «Сухой Горы».

2011

Неформальное сообщество виноделов Анапского района оформилось в партнёрство **«Черноморские гаражные вина»**. Уже через год Валерия Логинова, Геннадия Опарина и Алексея Толстого представили московской профессиональной публике на Moscow Wine Expo. А летом 2012-го гаражисты громко заявили о себе на конкурсе **«Вина России. Открытие»** в «Усадьбе Семигорье»: в категории «Каберне совиньон» они заняли весь верх пьедестала — двойное золото получил Опарин с соавторами, золото Толстой, а Логинов разделил серебро с французским вином. Малое виноделие переставало выглядеть любительской экзотикой.





Екатерина Козлакова и Фёдор Ештокин,
фото SWN 2023 года

Опытных вино-импортёров Екатерину Козлакову и Фёдора Ештокина к виноделию подтолкнул друг — знаменитый итальянский энолог, основатель Tenuta di Trinogo Андреа Франкетти. В 2011 году, объезжая юг России, он указал на холмы левого берега Кумы: здесь, уверял Франкетти, можно делать великие вина. В 2016-м в этом месте появилась **Tempelhof Winery** — первые в Ставрополье сертифицированные органические виноградники и винодельня.

2012

2012-й стал одним из культовых винтажей новой российской винной истории. На Кубани после морозной зимы, сухой весны и жаркого лета урожай был заметно ниже обычного, зато красные получились концентрированными и с хорошим потенциалом выдержки. Один из символов винтажа — Lefkadia Reserve 2012, получившая 91 балл Wine Advocate.

На Дону выдающимся оказался красностоп золотовский. «Красностоп Золотовский 2012» «Винодельни Ведерников» стал одним из знаковых российских вин своего времени: в декабре 2024 года на закрытом благотворительном аукционе «Абрау-Дюрсо» и «Винодельни Ведерников» в московском ресторане «Белуга» лот из двух бутылок «Красностопа Золотовского 2012» ушёл за 1,5 млн рублей, установив рекорд для современного российского вина.

А ещё именно из урожая 2012 года Артур Саркисян и Валерий Тройчук сделали **первый «Фантом»** — три версии купажа красностопа и каберне совиньона. Впоследствии достойными этого проекта сочли лишь ещё два урожая — 2014-й и 2018-й.

Сегодня хорошо хранившиеся бутылки лучших красных 2012-го представляют собой настоящий архив российского виноделия.



Бондарня «Фанагории»

В апреле «Фанагория» запускает **собственное производство бочек** для выдержки вина и коньяка — бондарню «Старый Русский Дуб»



Старинный колокольчик у Villa Victoria над виноградниками Семиморья

«Анапа Валлей» уже не шутка! Ещё в XIX веке чешский агроном Фёдор Гейдук, один из пионеров виноградарства Черноморского округа, называл здешние юго-западные склоны «новой Калифорнией для вина». К 2012-му вокруг Анапы и Новороссийска действительно собралась самая плотная компания новых российских виноделен.

Под Светлоградом, в долине реки Ка-лаус, Михаил Колесников основал самую северную винодельню Ставропо-ля. Со временем здесь сложилось полноценное фермерское хозяйство с погребом, мини-фермой и сыроварней.



Основана «Усадьба **Маркотх**» — при участии Алексея Толстого. Посадка лозы началась одним массивом на пологом южном склоне Маркотх-ского хребта на высоте 150–180 м.



Под Краснодаром появилась винодельня «**Собер Баш**», где Андрей Куличков с самого начала устроил почти ампело-графический полигон: высадил 44 сорта, включая донские ав-тохтоны и советскую селекцию. Главным азартом стал поиск редких российских сортов — Ку-личков ездил за ними в коллекции НИИ им. Потапенко и «Магарача», в экспедицию по Чечне, разыскивал остатки старых адыгских лоз в Кичмае. Он искал среди малоиз-вестных сортов тот самый «Брил-лиант», способный удивить мир. Часть первоначальных посадок со временем заменили, появились новые, но и сегодня в «Собер Баш» растёт около 40 сортов.



Загадочный «**Шато Эркен**» возле Нальчика принадлежит зампреда правительства республики, главе концерна «ЗЭТ Холдинг» Тембулату Эркенову: 1000 га вино-градников европейских сортов, 20-метровый погреб, парк с оленями и фазанами и замок с озером. Вина вскоре вышли на рынок, но большой кавказской винной истории не полу-чилось: после смерти Эркенова в 2017 году проект начал угасать, концерн обанкротился. Замок остался — вина нет.



Александр Павлович СИКОРСКИЙ, основатель Имения «Сикоры»:

В моей жизни было много запо-минающихся моментов, связан-ных с вином и виноделием, но, конечно, выделяю 2012 год как самый авантюрный и шокиру-ющий для меня. Именно тогда родилось первое вино Имения «Сикоры»; кардинальная смена деятельности, множество новых знаний и открытий, дегустация своего вина почти каждый день на всех технологических этапах изменили мою жизнь.

Топ-5 россий-ских автохто-нов, по мнению Андрея Кулич-кова: кумшац-кий, пухляков-ский, махроват-чик, красностоп золотовский, плечистик



SWN посвящает росвиноду новогодний выпуск с остроумным материалом «Россия А.О.С.».

Почитайте — вспомните дух эпохи.

Выпуск (#69), как и все тома SWN, есть на нашем сайте swp.ru в разделе «Архив». Цитаты:

Термин «гаражник» Янис [философ и флейтист] полностью отрицает, называя себя микровиноделом. Его дело семейное, во всём помогает сын Константин, учившийся в Бургундии <...> Тут же и козья ферма, лошади, собственный сыр и хлебопекарня. <...> Старые винтажи «Стретто» способны тягаться с бордо уровня крЮ буржуа, но соответственна им и цена, по которой они перепродаются: 4000–5000 рублей. <...>

Лидеры товарищества «Черноморские гаражные вина» — Геннадий Опарин и Валерий Логинов, люди, поднатеревшие в винном бизнесе, в частности в проекте «Русская лоза» [помните тетрапаки, которые производились в сотрудничестве с компанией «Винником»?]. Опарин ввёл в российский обиход слово «гаражист», хотя многим оно не нравится. <...> Идею винодельни с рестораном и мини-отелем Опарин привёз из путешествия по Южной Африке. <...> Вина под брендом «Папа Гена» прекрасно раскупаются на месте отдыхающими у озера. <...>

34-летний Алексей Толстой из станицы Варениковской, выпустивший в прошлом году бордоские бленды № 1 и № 2 с ягодно-шоколадной структурой и глубиной <...> продолжает многому учиться и путешествовать по свету, консультируется в том числе у бордоского гения Дени Дюбурдьё. Алексей также работает энологом на одной пока узко известной винодельне под Геленджиком <...>

Гаражисты, подобные Куличкову, Толстому и Логинову, двигают наше виноделие вперёд. Это смелые экспериментаторы, заимствующие технологии со всего света <...>

Площади виноградников к востоку от Краснодарского края тают на глазах. Непоправимый урон виноделию Долины Терека нанесли сепаратизм и боевые действия в Чеченской Республике. <...>

2013



Валерий Тройчук

В ноябре «Красностоп Золотовский 2012» «Винодельни Ведерниковъ» оказался на одном из самых glamorous винных подиумов мира — **World Wine Symposium, «Винном Давосе»** в **Villa d'Este** на озере Комо. Ампе-логграф и генетик Жозе Вуйямо, соавтор Дженсис Робинсон по книге *Wine Grapes*, отобрал его для семинара «Будущее европейских сортов винограда». Валерий и Максим Тройчуки привезли туда ещё не готовое вино — barrel sample великого винтажа, вручную отфильтрованный и разлитый всего в 12 бутылок и не оставшийся без внимания самого Обера де Виллена из *Domaine de la Romanée-Conti*.

Потомственный авиатор Валерий Нестеров заложил в Семигорье виноградник с небанальным набором сортов: солярис, виорика, рубин голодриги, рислинг рейнский, красностоп золотовский и саперави. Сегодня посадки занимают чуть больше 6 га, а проектом, расширившимся загородным комплексом «Винотеррия», управляют дочери Нестерова Анна и Инна.

Винодельня «Марко», семейный проект Геннадия Трегуба, названный в честь внука, развивается в селе Донская Балка за Светлогорском. Микро-участки с южной экспозицией поднимаются в гору до 300 м, 7,5 га исключительно ручного труда, причём лозы корнесобственные.

Благодаря ведерниковскому 2012-му красностоп вошёл в моду в сообществе: его начали закладывать амбициозные хозяйства, такие как «Шато де Талю», Имение «Сикоры», «Скалистый берег»



2009–2014 «А ЭТО ТОЧНО ВИНО?»

В околвинных чатах* обсуждали:

- ❶ «Российское — стоит ли его пить?» — кризис девяностых ещё не преодолён.
- ❷ «Что есть красностоп?» — сорт пока более известен специалистам, чем широкой публике.
- ❸ За 500–700 рублей лучше взять испанское/чилийское, чем наше: импорт как эталон.
- ❹ «Закон о водке» рулит вином: 171-ФЗ регулировал алкогольный рынок и создавал барьеры для виноделов.

* Как менялось отношение российской публики к отечественному вину, насколько погружена она в проблемы его эволюции и как развивался профессиональный контекст, отлично отражают трендовые темы соцсетей.

2014

Крымские виноградники вошли в реестр виноградо-пригодных земель. К 2015 году их площадь составляла около 20 тыс. га, из них примерно 15 тысяч — в плодоношении. Для сравнения: в начале 1980-х в Крыму было более 84 тыс. га виноградников, к 1990 году — 53 тысячи. Сегодня площадь снова превысила 30 тыс. га — до советских масштабов далеко, но после многолетнего спада это уже заметное восстановление.



Виноградник Cler Nummulte Павла Швеца 7 июня 2017 года в 20:15 по московскому времени — из первого гида SWN по Крыму

В конце 2014 года приняты важнейшие поправки в ФЗ № 171 — тот самый «закон о водке», по которому жило и виноделие. Закон впервые выделил сельхозпроизводителей, делающих вино из собственного винограда, ввёл категории ЗГУ и ЗНМП и заложил основу географической системы российского виноделия. С 2015 года регулирование производства такого вина в части отраслевой политики передали Минсельхозу. Вино начало юридически выбираться из одной корзины с крепким алкоголем и обзаводиться собственной географией.



Под Анапой, в долине реки Шкуратки, появилась «Винная деревня» — настоящий инкубатор фермерского виноделия. Проект собрал людей со всей страны и самых разных профессий, решивших попробовать себя в собственном виноградарстве и вине. Стартовали с 45 участников и 133 га; сегодня кластер в Гостагаевском округе вырос более чем до 300 га и объединяет около 75 фермеров и ИП, выпускающих до 500 тыс. бутылок в год.

Первый «Фантом 2012»: три купажа, один великий винтаж и дуэль красностопа с каберне: 30/70, 50/50, 70/30



Олег Репин на винограднике Листва

Олег Репин, знатный кулинар, часто принимает гостей хозяйства сам и собственноручно готовит для них мидий, утку к пино нуару и прочие красоты на террасе в Любимовке. Фото SWN 2017 года



Олег РЕПИН:

Эпохальный год во многих смыслах. Во-первых, Крым присоединяется к России, и для виноделов открываются новые возможности. Во-вторых, потрясающий по качеству урожай для красных вин, один из лучших на моей памяти. Третье — получил первое вино урожая-2014 с виноградника Листва, и получилось классное вино сразу же со старта, что тоже было, на мой взгляд, удивительно и неожиданно.

2015



Сергей БЕСКОРОВАЙНЫЙ,
главный энолог винодельни «Бельбек»:

Я был тогда начинающим виноделом, много учился, советовался с опытными коллегами, искал свой стиль. На День гаражиста 5 июля 2015 года под Новороссийском привёз свои ркацители, алиготе, мускат, шардоне, каберне совиньон и пино нуар. Особенно запомнилось знакомство с Денисом Руденко: его высокие оценки моих вин придали уверенности, что направление выбрано правильно, и желания дальше искать своё вино — качественное, с крымским характером. А «Каберне Совиньон Резерв» урожая 2015 года четыре года спустя на Кубке имени Льва Голицына в рамках Саммита виноделов в «Массандре» признали лучшим красным вином России 2019 года.



В «Усадьбе Дивноморское» запустили проект Maris с амбициозной ставкой на долгую выдержку игристых на осадке: миллезим-2015, вышедший на рынок в 2024 году, провёл на осадке 84 месяца.

К компания «Металлстрой-маш» занялась производством кастомизированного оборудования для виноделия, чтобы со временем превратиться в одного из главных героев российского винного импортозамещения. Винификаторы, мезгонасосы, акратофоры, линия розлива — портфель быстро расширялся вслед за запросами виноделов. В 2024 году компания получила разрешение на производство оборудования под высоким давлением для игристых вин; сегодня около 70% её заказов приходится на винодельческую отрасль.

П од селом Геройским в Сакском районе «Легенда Крыма» высадила виноградник в форме карты России: 1,7 га, около 5700 лоз каберне совиньона, масштаб 1:1 000 000 000. Проект стал частью крупной закладки новых виноградников компании и одним из самых эксцентричных символов винного Крыма середины 2010-х.

2016



Технический дизайн и фасад «Винодельни Криница» исполнили французские архитекторы Пьер Виталь и Лоик Мазьер



Главный энолог «Винодельни Криница» Александр Мурузи

В Кринице под Геленджиком появился винодельческий проект редкого для того времени размаха. Консультант Давид Перне исследовал местные почвы, а главным энологом стал родившийся в Париже Александр Мурузи, работавший прежде в Domaine de Chevalier и Domaine Duseigneur. На 85 га высадили 13 сортов, а винодельню задумали без скидок на масштаб: гравитационное производство и погреб на 2500 бочек — огромная «морская пещера» со сводами, будто выточенными волнами.



Снежанна Георгиева, фото 2015 года



Балаклава



«**З**олотая Балка» первой из крымских легенд начала подниматься из руин, удивив сто-
лицы новой игристой линейкой «Балаклава». Новая эпоха, связанная со Снежанной
Георгиевой, предполагала серьёзные инвестиции в оборудование и поэтапную рекон-
струкцию виноградников: пересадку 800 га из 1500. Затем появилась «Шампанерия» — ре-
сторан, винотека, дегустационные пространства и будущий центр притяжения активных
туристов. А в 2016 году началась работа с тихими винами, из которой вырос самостоя-
тельный проект **Loco Cimbali** под управлением Олега Репина.

Малые винодельни всё уве-
реннее превращаются
в самостоятельный жанр. В Пя-
тигорске Александра и Андрей
Железные заложили **Ferrum Winery**
в бывших ремонтных мастерских
1950-х — сознательно камерный
проект не более чем на 25 тыс.
бутылок. Во Владикавказе Кон-
стантин Дзитоев сделал ставку на
почти ювелирный перфекционизм:
ручная роспись бутылок, серьёз-
ное оборудование, эксперименты
с дубом, бетонными яйцами и
амфорами. А в Семигорье «**Вино-**
террия» объединила винодельню
Nesterov Winery, ресторан локаль-
ной кухни и гостиницу среди вино-
градников — маленькое хозяйство
уже мыслит себя не только произ-
водством, но и местом, куда едут
специально.



Дмитрий ФЕДОСОВ,
начальник лаборатории генетических технологий виногра-
дарства и виноделия НИЦ «Курчатовский институт»:

В 2016 году мы с Алексеем Сапсаем открыли школу «Лабора-
тория вина» — WineLab — в Севастополе. Учили и виноделов,
и сомелье в партнёрстве с «Энотрией». Винодельческие
курсы работают до сих пор. Надеюсь, этим мы смогли хоть
немного помочь нашему родному виноделию. А ещё благо-
даря этим курсам я встретил Анастасию Бурдинскую — аспи-
рантку «Магарача». И нашей семье тоже 10 лет!

*Ярослав Узунов первым
в России получил фермер-
скую лицензию. Тогда же
и заложил первые 2 га
виноградника рядом
с Сенным на Тамани*



Виноградники «Усадьбы Мезыбь» в окружении реликтовых рощ

На побережье под Геленджиком
начала складываться «**Усадьба Ме-**
зыбь». Виноградники вытянулись от самой
кромки моря вверх по склонам: первый
начинается примерно в 150 м от берега и
поднимается от старой дороги на Джанхот
и местной достопримечательности — Го-
лубой бездны — на 68 м, а верхняя точка
посадок — уже на 240 метрах на подножье
горы Димекина. В 2018 году прямо среди
лоз построили винодельню, а в 2023-м хо-
зяйство вышло на рынок со своими винами.

На Красной Горке под
Анапой стартовал
«**Галицкий и Галицкий**» —
один из самых заметных
премиальных проектов
новой Кубани. С самого
начала виноградником и
винодельней руководит
Алексей Толстой. Из 200 га
земли лозе отдали лишь
около 68 га, сохранив
вокруг луга и лес на грани-
це природного заказника
«Красная Горка». Высокие
прохладные склоны и
бережное земледелие
стали основой стиля хозяй-
ства — минеральных белых
и тонких красных вин. Пер-
вые вина урожая 2018 года
вышли на рынок в 2019-м.

2017



Команда SWN впервые в винном путешествии по Крыму, наш подробный гид по хозяйствам полуострова того времени вышел в сентябре 2017-го, вы можете найти его на нашем сайте swp.ru в разделе «Архив» вместе с томом 109

SWN впервые устроил большой смотр российских вин.

Из 155 тихих вин до 3000 рублей для «Покупательского гида» в томе 108 в финал вышли 67. Лучшие результаты:

90 баллов

— **Château le Grand Vostock Cuvée Karsov 2014**

— **Раевское Ренессанс 2014**

89 баллов

— **Alma Valley Reserve Shiraz 2014**

— **Лефкадия Мерло 2014**

— **Alma Valley Cabernet Sauvignon Reserve 2014**

Следом, в томе 110, SWN отдельно собрал премиальные российские вина. Лидеры смотра:

91 балл

— **Фанагория 100 Оттенков Красного. Саперави 2015**

— **Inkerman Special Reserve Cabernet 2014**

90 баллов

— **Бюрнье Красностоп 2010**

— **Лефкадия Резерв 2012**

— **Alma Valley Cabernet Sauvignon Reserve 2014**

— **Oleg Repin Pinot Noir 2015**

— **Темелион Blanc de Blancs 2011**

С этого времени большие дегустации и материалы о российском виноделии стали для SWN регулярной практикой.



Игорь Сердюк в Alma Valley, 2017 год



Томас Долл с 2019-го, после завершения работы в Alma Valley, три года был главным виноделом в WinePark, а после вернулся в Германию

К 2017-му **Alma Valley** выглядела одним из самых амбициозных проектов российского вина. Ультрасовременная гравитационная винодельня на 3 млн бутылок, немецкий энолог Томас Долл, эксперименты с precision viticulture и планы освоить ещё 1080 га под Севастополем и построить новые заводы. Проектом с осени 2014-го руководил Андрей Григорьев, его заместителем стал Игорь Сердюк, ушедший ради Alma Valley прямо из SWN. Эта команда работала до конца 2018 года — затем почти целиком покинула хозяйство после расхождения с акционерами в видении будущего проекта.

Звёздный итальянский энолог Риккардо Котарелла пришёл в «Усадьбу Дивно-морское» менять стиль — от виноградаря до винификации. Сотрудничество длилось до 2021 года

В 2017 году Сергей Дубовик громко вывел на сцену сорт достойный: «Юбилейная Достойный Классик 2016» признали лучшим красным вином России на Кубке СБВР — 2017 в рамках VII Всероссийского саммита виноделов в Абрау-Дюрсо.



Ярослав и Юлия Узунуны, фото SWN-2023

На рынок вышли первые вина семейной винодельни Узунуных. Ярослав и Юлия, молодая чета, строили хозяйство вместе, опираясь на опыт отца Ярослава, Юрия Ивановича Узунуна, главного винодела «Фанагории» с 40-летним стажем. Винодельню устроили во дворе семейного дома в Сенном, первые партии делали почти вручную и ночами, «под светом прожектора». Стартовый тираж — около 7 тыс. бутылок.

Открылся крупнейший виноградный питомник страны — у Агрофирмы «Южная» («Кубань-Вино»). Его мощность — до 6 млн прививок и более 3 млн саженцев в год, около половины из них идут на собственные виноградники. В коллекции — 250 сортов, в размножении — более 45; есть собственные привойные и подвойные маточники. По данным компании, питомник даёт около 67% саженцев в Краснодарском крае и одним из первых в России системно занялся клоновой селекцией.

В Кисловодске поставили памятник Алексею Реброву — одному из пионеров ставропольского виноделия XIX века. Его усадьба когда-то стояла именно здесь; Ребров прославился «полушампанским» и одним из первых превратил местное виноделие из помещичьего увлечения в серьёзное производство. Для новой винной России это был ещё один знак возвращения собственной истории.

Юрий Иванович УЗУНОВ,
главный винодел «Фанагории»:

Для меня каждый сезон — это не набор дат в календаре, а звено единого непрерывного цикла, где один технологический или вкусовой прорыв тянет за собой следующий. В 2017-м пришло настоящее международное признание, когда «100 Оттенков Красного. Саперави» урожая 2015 года было удостоено платиновой медали Decanter. Для всего мира это просто строчка в рейтинге, а для нас — момент истины. Платина из Лондона доказала, что российское вино имеет право стоять на одной полке с великими грандами не из вежливости, а по праву вкуса. Мы перестали оправдываться за наш терруар.

Затем был период создания первых серьёзных вин из автохтонных сортов. Когда мы разлили пробную партию «Красностопа» и «Цимлянского чёрного» по бутылкам, стало понятно: у России появился свой собственный, ни на что не похожий ароматический алфавит. Мы больше не копируем Бордо или Рону, мы пишем свою книгу.



2018



Построена и запущена винодельня Имение «Сикоры», спроектированная по гравитационному принципу и с большим вниманием к эргономике производственных процессов. В арсенале хозяйства — бетонные сферы Galileo, дубовые винификаторы, буты, а с 2024 года и стеклянные Wineglobe, в которых выдерживают резервные вина для игристых классическим методом. Дизайн винодельни разработала старшая дочь Александра Сикорского, Юлия Сикорская, вместе с творческой студией «Март». От каждого урожая здесь откладывают бутылки в собственную коллекцию, чтобы следить за развитием вин во времени. Рядом хранят великие вина мира и периодически устраивают внутренние сравнительные дегустации — по словам Александра Сикорского, чтобы понимать, «где мы находимся», и сверять собственный стиль с великими шато.



2015–2020

«ВИНО ВЫХОДИТ ИЗ ГАРАЖА»

В околвинных чатах обсуждали:

- ❶ Нам нужен свой закон о вине.
- ❷ Вино — это сельхозпродукт, а не алкоголь. Борьба за снятие акцизов и лицензионных барьеров для фермеров. Облавы на безакцизно торгующих — начинается бум настоящего малого виноделия и жёсткие споры о смысле контроля, гигиены и качества сырья.
- ❸ Проблема питомников и зависимость от импортных саженцев — дискуссии, насколько «российское» вино российское, если лоза итальянская.
- ❹ Балк и выживем ли мы без него — напомним, почти всю историю Кубков СВВР вопрос отделения вин из балка от «чисто российских» был наиболее захватывающей и скандальной частью саммитов виноделов.
- ❺ ЗГУ — ЗНМП как отечественная апелласьонная система.
- ❻ Домашнее или заводское? Кризис доверия к заводам и гаражное виноделие как альтернатива «скучному» массмаркету.
- ❼ Порошковое или натуральное?
- ❽ Где найти качественные вина — вечный холивар о цене и качестве.
- ❾ «Чистое» как главная характеристика хорошего вина — это маркер того, как низко была планка качества.
- ❿ 10 лучших российских вин.

Винная инфраструктура Крыма постоянно расширяется. При «Усадьбе Перовских» открыт **Центр виноделия**, где получили возможность работать сразу десять небольших авторских проектов. В селе Вилино Alma Valley запустила **питомниководческий центр** мощностью до 3 млн саженцев в год — с материалом из австрийских и французских питомников и коллекцией примерно из 35 крымских автохтонов.

Андрей КУЛИЧКОВ, основатель «Собер Баш»:

В 2018-м наш «Красностоп 2016» получил 92 балла от Джеймса Саклинга, и я был приглашён представить это вино на его мероприятии в Гонконге. Гордо стоял в зале со своими винами.



Шамиль АЛИЕВ, главный винодел «Дербент Вино»:

Мне позвонили и позвали в «Дербент Вино» — новое предприятие. Признаюсь, поначалу отнёсся с подозрением: в Дагестане на моих глазах быстро сворачивались громкие проекты: команда КВН, футбольный клуб со звёздами, стекольный завод с огромными вложениями... Хотелось понять, насколько люди, которые меня звали, верят в затею. Я подумал: будут тянуть — отработаю ещё сезон на «Мильтриме» на Кубани. И вдруг звонок: «Приезжай послезавтра». Я поехал. Дело было не только в новом проекте. Мне важно было вернуться на родину — чтобы отец успел пообщаться с внуками. Он ушёл через несколько лет. Успел. С этого момента начался отсчёт: анализ почвы, архивы, попытки понять, как здесь чувствует себя шардоне и совиньон — на Кубани я это уже знал, а тут всё пришлось выяснять заново. Мы сделали тогда первые шаги в терруар, который изучаем до сих пор. Год решения, которое поменяло всё.

2019



После десяти лет почти подпольных экспериментов на рынок наконец вышел Cock t'est belle Ильи Волошина — проект, который ещё до первого коммерческого релиза воспринимался винной тусовкой как что-то почти культовое. Первые сто бутылок классического игристого Волошин сделал ещё в 2009-м.

140 лет «Новому Свету»: дату дом отметил премиальным игристым «Юбилейное 2014» из шардоне и рислинга



Никита Абалихин приехал в Крым после Тимирязевской академии и работы рядом с Павлом Швецом. Он быстро стал одним из самых заметных гаражистов новой волны со своими амфорными и карбоническими микрокюве с минимумом вмешательства. В 2020-м одно из его вин попало на World Blind Tasting Championship — ещё до появления полноценной лицензии.

Михаил НИКОЛАЕВ — младший, «Николаев и Сыновья»:

В 2019-м совпали лучший год для игристых за всё время и рождение моего первого сына Филиппа. В честь этого я заложил «Кюве Филипп». Следующим в 2021 году станет «Кюве Марк». Откупориваем их каждый год, но, конечно, большинство бутылок оставляю детям на совершеннолетие.



В год 125-летия **Главного подвала «Массандра»** впервые приняла Всероссийский саммит виноделов, прежде неизменно проходивший в Абрау-Дюрсо. На историческом предприятии, созданном при Льве Голицыне и хранящем коллекцию более чем из миллиона бутылок, собрались около 1500 виноделов, экспертов и гостей. Здесь же впервые прошёл Международный конкурс имени Льва Голицына: более 400 образцов оценивали российские и зарубежные эксперты во главе с Озом Кларком. Символично, что сама «Массандра», десятилетиями ассоциировавшаяся прежде всего с великими креплёнными и десертными винами, получила Гран-при за сухое алиготе — хороший знак того, что легендарное хозяйство начинало искать новую жизнь и в совсем другом жанре.

27 декабря принят ФЗ 468 «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации». Он заложил отдельную правовую базу для отрасли, закрепил систему виноградо-винодельческих зон, районов и терруаров, создал более понятные условия для инвестиций в виноградники и производство. При этом ФЗ 171 продолжил регулировать алкогольный оборот и ЕГАИС. Главное: закон чётко определил, что «вино России» — это вино, полностью произведённое из винограда, выращенного в России.



Новорождённая черепашка на винограднике «Шумринки», фото SWN-2023

В конце 2019 года вышел первый релиз «Шумринка Петрикора» урожая-2018, и в наш винный словарь вошёл красивый термин — запах земли после дождя



В конце 2019 года на рынок вышел Cosaque 2018 «Галицкий и Галицкий» — один из самых ожидаемых премиальных дебютов и почти готовый ответ на вопрос, какую российскую бутылку красиво подарить иностранцу. В купаже — каберне совиньон, мерло, цимлянский чёрный и красностоп золотовский: французская классика встречается с донскими автохтонами. Cosaque — «казак» по-французски, отсылка к 1812 году и русским казакам в Париже. Лаконичная этикетка, напоминающая титульный лист старой книги, быстро стала одним из самых узнаваемых образов нового российского вина.

2020



Основан независимый питомник «Виноградный» под Анапой, которым руководит Алексей Сапсай. Мощность — 1–1,5 млн прививок в год с перспективой роста до 2,5 млн; материал для маточников привозили из Италии, Франции и Испании, параллельно работая с крымскими и донскими автохтонами. Сапсай видит задачу питомника шире простого размножения привычных сортов: он стал одним из главных сторонников будущей «сортовой революции» российского юга. По мере потепления климата здесь всё интереснее выглядят поздние и средиземноморские сорта — ассиртико, вердехо, альбариньо, коломбар, санджовезе, ребо, неббиоло; для самых жарких зон он называет также таннат, пти вердо и гренаш. Идеальная модель, по Сапсаю, — сеть опытных участков с полевыми коллекциями и микроинификацией, чтобы сорт сначала доказал свою пригодность именно к конкретному российскому терруару и только потом уходил в массовые посадки. Параллельно российские хозяйства уже проверяют на практике «пьемонтскую гипотезу»: неббиоло и барбера прижились не только у Павла Швеца в Uppa Winery и на Красной Горке у «Галицкий и Галицкий», но появляются и у других хозяйств — от Patrey и Михаила Колесникова до «Усадьбы Александровская».



Компания Simple запустила проект **«Большое Русское Вино»** — кураторскую коллекцию сильнейших российских хозяйств. Первой отечественной винодельней в портфеле компании ещё в 2015 году стала «Усадьба Маркотх» Алексея Толстого. К запуску БРВ ядро сложилось из пяти хозяйств: «Маркотх», «Галицкий и Галицкий», «Золотая Балка» вместе с проектом Loco Cimbali Олега Репина, «Лефкадия» и Имение «Сикоры». С годами к первому кругу добавились «Шумринка», «Усадьба Мезыбь», Château de Talu, Mantra Estate, «Скалистый берег» и «Усадьба Белогорье».

Имение
«Сикоры»
закрепило
репутацию
главного
российского
специалиста
по рислингу:
Wine Advocate
поставил
по 90 баллов
**Riesling Family
Reserve 2016**
и молодому
**Riesling Sikory
2019**



В старинных голицынских подвалах «Солнечной Долины»

«Солнечная Долина» взволновала общественность, объявив о начале работы над игристыми, — как раз был собран урожай с виноградников в прохладной Изюмовке за горной грядой на красных известняках. Притом что винодельня в первую очередь — одно из лучших мест в Крыму для знакомства с автохтонами: здесь можно услышать названия порядка 30 автохтонных сортов, которые возделываются в промышленных насаждениях более 100 лет. Ещё недавно визитной карточкой винодельни считались легендарные «Чёрный Доктор» и «Чёрный Полковник», а сегодня ею могут быть и сухие «Меганом», а то и игристые по классике этого же бренда.

По инициативе президента НИЦ «Курчатовский институт» Михаила Ковальчука учреждена Лаборатория генетических технологий виноградарства и виноделия. В числе её ключевых исследований — геномная паспортизация российских автохтонов. Здесь собраны все геномы винограда, имеющиеся в мировом доступе: более 1300 генетических профилей сортов, из них 230 — те, что описаны в этой лаборатории. В их числе 82 российских автохтона из 141, что были описаны в литературе в XIX и XX веках. Один из важных итогов работы лаборатории — генеалогия сортов Долины Дона и доказательства, что сорта — настоящие местные, а не привезённые из походов казаками, как думали раньше. В результате выяснилось происхождение таких сортов, как:

- красностоп золотовский: плечистик × пока неизвестный сорт;
- цимлянский чёрный: плечистик × кокур белый (он же долгий, приехал из Крыма);
- кумшацкий белый: цимлянский чёрный × бурый.

После принятия нового закона «Абрау-Дюрсо» взяло курс на полный переход всех линеек на российский виноград и в 2020 году приобрело проблемные активы «Юбилейной» на Тамани. Винодельня к тому моменту находилась в банкротстве, а требования кредиторов исчислялись миллиардами рублей. Вместе с ней группа получила около 2 тыс. га плодоносящих виноградников и более 3 тыс. га виноградно-пригодных земель. В результате общая площадь винограднопригодных земель «Абрау-Дюрсо» выросла до 6,8 тыс. га, из них 3,4 тыс. га — действующие виноградники.



Villa di Alma (Крым) первой в стране получила органический сертификат на виноградники в Растущем, а затем на производство органического вина.

Андрей Долингер запустил STN winery под Севастополем, пройдя путь от петербургского сомелье до винодела. Сам он называет себя «диссидентом виноделия»: спонтанные ферментации, минимум серы, карбоника, эксперименты с температурой и выдержкой — но при этом почти лабораторная точность контроля. Хороший пример того, как российский натюр постепенно перестал означать «сделали как получилось».



Роман ЛОГУНОВ, главный винодел хозяйства «Шумринка»:

Если говорить про вино, то 2020-й — уникальный год: было довольно засушливо, что дало хорошую концентрацию в ягоде. Как раз благодаря этому и получилось выпустить сразу три лимитированных вина: «Сурб Геворг» (купаж сира, мерло и мальбека), «Фриссон» (кабсов, сира и кабфран) и «Асса» (кабфран, мальбек, мерло, кабсов и саперави) — наш спецпроект с Артуром Саркисяном. Не каждый год случается, что особенности сезона позволяют сделать сразу несколько вин такого уровня. А если про жизнь — то в основном у меня «дом — работа», ничего кинематографичного. Зато в 2021-м отдохнули семьей в Барселоне, с заездами на несколько виноделен в окрестностях, а в 2022-м в Сербии — и вот там я реально почувствовал счастье, что удалось хорошо провести время.



2021

Второй подряд экстремальный сезон для Кубани оказался почти сюрреалистическим. После жары 2020-го регион накрыл тропический циклон: за три августовских дня выпало около 360 мм осадков, на Тамани — до 500 мм, местами почти годовая норма. Часть виноградников буквально утонула, урожай оказался сильно повреждён, а серьёзных красных почти не получилось. Зато 2021-й неожиданно дал множество удачных белых, игристых и целую волну розе — виноделам пришлось спасать сезон, меняя планы буквально на ходу.



Двухсотлетний королевский дуб Le Chêne Royal пережил уже несколько эпох Château le Grand Vostock — и до сих пор стоит посреди виноградников на горе Гужевой. Его силуэт давно стал эмблемой хозяйства



Матиас Пеллиссард работает в Château le Grand Vostock с 2021 года; сегодня он главный винодел хозяйства

В сложный период 2016–2018 годов «Шато Ле Гран Восток» дошло до банкротства. Новый владелец, компания «Мистраль Алко», начала масштабную реконструкцию винодельни и виноградников. С 2021 года производство курирует команда знаменитого летающего энолога Мишеля Роллана Laboratoire Rolland & Associés. Сотрудничество с этой компанией продолжается и после смерти Мишеля Роллана весной 2026 года.

ОКНО В МИР

Российское вино, кажется, никогда прежде не было так плотно встроено в международную винную жизнь, как в 2021-м.

12 июля русский язык стал шестым **официальным языком OIV** — наряду с французским, английским, испанским, немецким и итальянским. Решение должно было облегчить участие русскоязычных специалистов в работе главной международной винной организации и доступ к её стандартам. На **Decanter World Wine Awards** российские производители собрали 43 медали: одну платину, одно золото, 20 серебряных и 21 бронзовую. В конкурсе участвовали более 18 тыс. вин из 56 стран. Главной сенсацией стал недорогой «Семисам Саперави/Сира 2018» от «Шумринки»: **97/100, платина и абсолютный рекорд для российского вина** на DWWA. Lefkadia Chardonnay 2018 получило золото и 95 баллов. Одновременно Россия **эффектно дебютировала в World's Best Vineyards** — международном рейтинге виноделен, где оценивают не столько вино, сколько весь опыт визита: архитектуру, пейзаж, экскурсии, гастрономию, сервис и атмосферу. В 2021 году Имение «Сикоры» сразу заняло 20-е место, «Долина Лефкадия» — 23-е, а «Виноградники Гай-Кодзора» — 80-е. Рейтинг формировала международная академия из более чем 500 винных и тревел-экспертов; за Восточную Европу и Центральную Азию отвечала её региональный председатель Татьяна Пахмутова-Манн, собиравшая в том числе российский пул голосующих. Саму премию организует William Reed — та же медиагруппа, что стоит за The World's 50 Best Restaurants. А ещё **Музей истории вина Михаила Николаева в «Долине Лефкадия»** получил международную награду Iter Vitis — Phoenicians' Route Awards как самый инновационный винный музей. Россия начинала экспортировать уже не только бутылки, но и образ страны, куда едут за вином.

Нижняя Волга неожиданно громко заявила о себе. «Дуэт 2020» семейной винодельни **Дмитрия Гусева** — необычный купаж совиньона блан и сибирьковского — на Кубке СВВР 2021 года в Абрау-Дюрсо отмечен сразу двумя титулами: «Лучшее белое» и «Лучшее фермерское вино России». В том же году официальное признание получили и два сорта селекции Александра Потапенко, которые много лет выращивали в хозяйстве Гусевых: **мариновский** и **неретинский** были зарегистрированы в 2021-м.



Ирина ЯКОВЕНКО,
главный энолог
«Скалистого берега»:

Пожалуй, самый запоминающийся год — 2021-й. Аномально много осадков, у коллег виноградники стояли в воде, погиб урожай. Нам повезло: потери урожайности не было. Но это сказалось на винах. В этот винтаж мы не выпустили наше топовое **«Красная Книга. Глава 1»**. Сортировали виноград на поле, и ещё 30% отсортировалось на винодельне. Красные вина этого года имеют меньший потенциал к выдержке, быстрее развиваются, но они все тонкие и элегантные, что нехарактерно для терруара. Однако при этом не менее красивые. Белые же получились звонкими, строгими и менее пышными, чем обычно. Но я очень довольна винами, которые мы произвели в этот сезон, и достигнутыми результатами.

Француз **Патрис Ле Ланн** запустил в Крыму **Domaine de la Vivandière**. Название — в честь вивандьерок, женщин при французской армии, снабжавших солдат едой и вином; дебютную линейку быстро прославил мальбек в модном стиле glou-glou с совершенно несерьёзным именем «Алкомишка».



2020–2025

«ВСЕ ХОТЯТ БЫТЬ ВИНОДЕЛАМИ»

Самые горячие темы:

- ❶ Ура, принят закон о вине, но его надо переписать: 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии» был принят в 2019 году, вступил в силу в 2020-м.
- ❷ Что будет с отраслью: задавят ли гиганты небольшие хозяйства или, наоборот, малые задают моду?
- ❸ Фермерские и гаражные вина — самые интересные.
- ❹ Как стать виноделом, с чего начать?
- ❺ Автохтоны — наше всё.
- ❻ 50 лучших российских вин — отечественные рейтинги стали мейнстримом.
- ❼ Импортозамещение и протекционизм в контексте роста цены.



2022

К началу 2020-х **Côte Rocheuse** уже успел стать модным полумифом в разговорах журналистов, сомелье и продвинутых винолюбов: все знали, что где-то под Анапой есть этот таинственный «Кот-Рошёз», но попробовать его вина было почти невозможно. В 2022-м **«Скалистый берег»** наконец вышел из тени: открылась винодельня, и появилась первая коммерческая линейка — всего 44,3 тыс. бутылок. Архитектура оказалась под стать легенде. Александр Балабин и Severin Project спрятали гравитационную винодельню в бетонно-стеклянный объём, врезанный в склон, а сверху посадили бионическую «гальку» — плавный скульптурный корпус с дегустационным залом и панорамной террасой, будто отполированный морем камень. Проект успел стать финалистом WAF и заметным объектом международной архитектурной прессы ещё до официального открытия.

А для гостей придумали почти идеальный финальный штрих: ночную экскурсию «Вино и звёзды» с телескопом — из гравитационной винодельни, где всё держится на силе тяжести, смотреть туда, где её почти нет.



Артур Саркисян и Анатолий Корнеев на Первом Российском винодельческом форуме, на сессии, посвящённой винным рейтингам и гидам

Первый Российский винодельческий форум собрал в Москве более 1700 участников и быстро стал главной ежегодной площадкой отрасли — с Саммитом ABBP, дегустациями, наукой, законодательством и туризмом в одной программе. Уже на втором форуме обсуждали микробиологию вина, генетику автохтонов и новые разработки для виноградарства, а дегустации сочетали с разговорами о дрожжах, болезнях вина и «научных винах».

После четырёх успешных московских выпусков в 2026-м форум переезжает в Геленджик — в **Винный город «Белый мыс»**, где в одном месте соединены виноделие, наука, образование, гастрономия, туризм и культура.



Первый Салон вин Севастополя на московском «Винзаводе» собрал около 25 хозяйств — и получился скорее живой винный сейшен, чем официальный отраслевой смотр. Вина представляли сами владельцы и виноделы, рядом шли разговоры о терруаре, малом бизнесе и винном туризме. Формат быстро прижился и стал ежегодным: очень в духе новой крымской волны — меньше номенклатуры, больше личностей, идей и самоиронии.

2023

В 2023 году винодельня **«Бюрнье»** вступила в новый этап уже с другой управленческой командой. Генеральным директором стал Леонид Фадеев, главным виноделом — Никита Минзар, много лет работавший рядом с Рено Бюрнье. Тогда же прежде почти закрытое хозяйство впервые распахнуло двери для туристов: за сезон приняло более 30 групп. Успех подтолкнул к развитию гостевой части: появились новый дегустационный зал, парк и три экодому среди органических виноградников. Позже последовали ребрендинг, новые линейки и расширение виноградников.





Экспедицию SWN встречают в хуторе Пухляковском

100 дней, 152 хозяйства, 2003 вина.

Первая Экспедиция Simple Wine News × Ratingtelling за три месяца объехала практически всю винную географию юга России и стала основой рейтинга «Лучшие российские вина по версии SWN». Для него рассмотрели 1880 лицензированных образцов; в финальный топ-100 вошли вина с оценками от 89 баллов. Вином года стало «Массандра Кокур Белый Сурож 1986», виноделом года — Маттео Колетти, «Усадьба Дивноморское».



ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА. АРХИВЫ ПРЕСС-СЛУЖБ



«Дрожь-2025» в Москве

У российского винного авангарда появилась собственная тусовка — «Дрожь». Первый коллективный салон натуральных виноделов прошёл в Москве почти по-партизански, в формате вечеринки в «Винной глубине»: STN winery, Никита Абалихин, Арсений Гордиенко, Paradise Garage, «Дача Сердюка», Кирилл Теслер с «Архитектором». Через несколько месяцев «Дрожь 2.0» уже отправилась в Петербург. Из камерной встречи вырос передвижной фестиваль новой волны — с петнатами, оранжами, спонтанной ферментацией и нефилтрованными винами.

А ВВР запустила новый ежегодный кубок — «лигу чемпионов» российского вина, куда отбирают лидеров крупнейших рейтингов и конкурсов. В первом выпуске Гран-при среди креплёных получил «Мускат Белый Красного Камня 2019» от «Массандры» — символично вернуть крымскую классику в центр современной винной повестки.



Сhâteau Côtes de Saint Daniel вернулось к географии и стало «Шато Ай-Даниль». С 2023 года винный бизнес хозяйства возглавляет Евгений Богданов — бывший сомелье, победитель Wine People Trophy и многолетний директор по развитию Simple. Вместо французской мимикрии команда сформулировала идею «Суперкрыма»: искать высокий стиль не в копировании Бордо, а в собственном терруаре ЮБК, работать со старыми лозами, жёстким триажем и разными режимами выдержки в барриках. В 2024-м для этого построили новый погреб и обновили линейку.

Мечта Киры Ефимовой, когда-то привезённая из Франции, наконец оказалась в бутылке: вышли первые вина Le K2. Виноградник она заложила на одном из самых прохладных верхних склонов Родного, на высоте до 450 м, где мечтает построить гравитационную винодельню в скале. Со временем Ефимова стала ещё и отраслевым активистом: продвигала законодательные изменения для малых виноделен, а теперь предлагает возрождать российское бондарство — вплоть до столетнего плана управления дубовыми лесами.



**Стефания МАЙОРОВА,
управляющий партнёр
Mantra Estate:**

Запомнился 2023 год. Тогда мы купили игристый бренд «Магнатум», как раз вышло наше выдержанное игристое «Мантра», готовится земля под Геленджиком в Марьиной Роще под закладку, которая произойдёт через год. Ребрендинг у нас завершился тоже в тот знаковый период.



Оливковые деревья — спутники виноградников в «Мрие», как в средиземноморских античных винных регионах



**Олег НИЧВИДЮК,
главный энолог WinePark:**

Наверное, больше всего мне запомнился 2023 год. Это был хороший винтаж перед двумя ультражаркими сезонами

2024-го и 2025-го, и именно тогда первые вина WinePark вышли на рынок. Одновременно мы начали делать собственное оливковое масло. Для меня это стало неожиданным опытом: я пришёл в WinePark главным энологом, а оказался вовлечён ещё и в создание первого масла. Оливы и виноград растут здесь буквально бок о бок — прекрасная иллюстрация того, насколько многогранным может быть понятие терруара.

В том же году появился наш эксперимент «ИИ Вино»: нейросеть предложила купаж из четырёх сортов, а мы его воплотили. Из тех же сортов команда создала «Симбиоз» уже по собственному профессиональному выбору. Было интересно поставить рядом два подхода — алгоритм и человека. Наверное, именно это сочетание технологического эксперимента и древней культуры оливы лучше всего характеризует для меня 2023 год.

2024

Засуха в Краснодарском крае, пожары, из-за жары ягоды были мельче, а урожай — легче обычного. В Крыму погода тоже бросала вызовы: аномально тёплая зима, ранняя весна и майские заморозки, рекордная летняя жара — до +61 °C на солнце — и засуха. Но на многих винодельнях получили виноград высочайшего качества.

В год 130-летия «Массандры» история снова стала частью текущей повестки: была учреждена премия имени Льва Голицына «За вклад в российское виноделие» — современное продолжение традиции премии имени Александра III, созданной по инициативе самого Голицына ещё в 1899 году. В то же время в подразделении «Холодовка» заложили новый виноградник с белыми сортами — рислингом, шардоне, пино бланом и пино гри, в том числе с расчётом на будущие игристые.

2025

«Солнечная Долина» начала большую программу возвращения крымских автохтонов. Сары пандас, капсельский белый, солдайка, солнечнодолинский, кефесия, джеват кара и другие местные сорта получают новые посадки и клоновый отбор. Хозяйство планирует ежегодно закладывать не менее 5 га автохтонов и одновременно проверять, как они проявляют себя в разных терруарах Крыма. Речь о системной работе на годы вперёд.



Негоцианты постепенно становятся рекольтанами. Несколько молодых крымских проектов, начинающих с покупного винограда, в 2025 году впервые получили урожай с собственных посадок. Belmas, Uva Vallis (у них необычные коломбар, вердехо и уни блан), Paradise Garage. Хороший знак взросления нового поколения: сначала научились делать вино, теперь обзаводятся собственной землёй и терруаром.



Село Родное постепенно сложилось в самостоятельный винодельческий кластер. Одиннадцать виноделен объединились в содружество «Родное», чтобы вместе продвигать территорию и получить собственное ЗНМП: Le K2, Uppa Winery, AYA, «Тай-Сала», Belmas, Doros, Mangup Estate, WinePark, винодельня Александра Плотникова, хозяйство Натальи Старцевой и Анатолий Шиколенко. Формального аппелласона пока нет, но бренд места уже вполне сложился.



После продажи первого винодельческого проекта Андрей Романов создал на Голубицкой стрелке новый **Villa Romanov** — приватный клуб с рестораном, SPA, музеем «Русия» и 20-комнатным бутик-отелем. В 2021-м здесь заложили 13 га виноградников, а в 2025 году заработала собственная винодельня.



В Севастополе заработала «Лаборатория дуба» — бондарный проект «Золотой Балки» и Loco Cimbali с необычно сильной научной составляющей. Начали с восстановления использованных бочек: для Loco Cimbali отреставрировали 164 штуки, продлевая им жизнь ещё на несколько сезонов. Параллельно занялись химией дуба, трансформацией ароматических соединений при обжиге и влиянием древесины на вино.

Одновременно заложили на атмосферную выдержку более 100 м³ клёпки из кавказского дуба и начали отрабатывать собственные технологии работы с древесиной. Сегодня «Лаборатория дуба» работает и с кавказским, и с венгерским дубом, экспериментирует с режимами обжига и развивает собственную исследовательскую базу — с идеей превратить бочку из ремесленного изделия в точно настраиваемый энологический инструмент.



В Крыму собрали первый полноценный урожай ассиритико. Гектар сорта в Cellar Master в Раздолье впервые дал виноград для отдельной винификации. Для всё более жаркого и сухого юга это важный эксперимент с одним из самых засухоустойчивых средиземноморских сортов.

Вино приехало на Бауманскую: в Москве открылась **Urban Winery** — городская винодельня полного цикла. Виноград с юга России перерабатывают прямо в подвале старинной усадьбы, за вина отвечает Арсений Гордиенко. Вышел очень московский проект: производство, ресторан, винный паб и бутлшоп под одной крышей.

«**Ф** анагория» запустила восстановленную античную винодельню: вино здесь прессуют с использованием камней давилни I–II веков н. э., найденной археологами в 2017 году. Урожай 2025-го стал её первым современным винтажем.



Артефакты «Нового Света», фото SWN-2017

«**Новый Свет**» начал самую масштабную перестройку за десятилетия. Исторический завод Голицына превращают в современный туристическо-производственный комплекс, сохраняя знаменитые тоннели и наследие. В 2025 году проект перешёл в стадию строительства: музей, дегустационные пространства, амфитеатр и новые общественные зоны.

По данным Минсельхоза РФ, российские вина занимают более 60% ассортимента на полках магазинов и в винных картах ресторанов



Гордость завода «Коктебель» — аутентичная мадерная площадка, фото SWN-2023

Вышел первый релиз ялтинской винодельни «**Аранчи**», пять лет работавшей в закрытом режиме. Основатели — рестораторы и страстные коллекционеры виски, сами экспериментировавшие с выдержкой шотландских дистиллятов в бочках из-под массандровского портвейна «Ливадия». Собственные 27 га в Долине Качи, у бывшего села Аранчи, засажены 22 сортами. «Каберне Совиньон Резерв 2021» уже получил 92 балла в рейтинге «Лучшие российские вина по версии SWN 2025».



Павел Шве́ц (Urpa Winery) и Ринат Габидулин запустили в Ялте «Овоид» — производство яйцеобразных сосудов из собственного керамического композита для ферментации и выдержки вина. Проект быстро вышел за пределы Urpa: к концу 2025 года овоиды приобрели уже восемь российских виноделен, а у самого Швеца их работало двенадцать. Производство остаётся почти ремесленным — не более десяти сосудов в месяц, — но керамика постепенно становится для Urpa альтернативой части дубовых бочек и уже появилась в коммерческих релизах хозяйства.



Екатерина БЕЛЬМАС, совладелица Belmas Winery:

Однажды ранним утром я стояла между рядами с секатором в руках. Вокруг появлялись первые ящики с виноградом, который мы сами посадили и вырастили, — и я вдруг поймала себя на мысли: всё, это уже не долгое винодельческое «когда-нибудь», это происходит прямо сейчас.

Мы начинали как негодянты: покупали хороший виноград у крымских виноградарей и делали из него свои вина. В 2023 году посадили собственный виноградник в Родном и следующие два года жили в режиме ожидания — ухаживали за молодыми лозами, переживали за морозы, засуху, болезни и всё время повторяли: вот когда будет наш первый урожай...

Так мне и запомнился ящик нашего первого собственного винограда урожая 2025 года. Для меня он почему-то весил гораздо больше, чем было написано на весах.



Сегодня

«А ЧИПСЫ К ЭТОМУ КЮВЕ КАКИЕ?»

Более всего интересны сюжеты:

- ❶ Российский энотуризм.
- ❷ Странно назваться «шато», престижно работать с автохтонами, будущее северных регионов — совселекция.
- ❸ Каберне vs красностоп: что предпочтёт потребитель? Как развивается массовый вкус.
- ❹ Российское вино — это дорого? Почему наше стоит 2000+, если раньше было по 700?
- ❺ Где и что купить российского за 1000 рублей, и чтобы круто?
- ❻ У нас много интересных вин и несколько полезных рейтингов.
- ❼ Интересный пейринг — например, допустимы ли чипсы с престижным кюве?
- ❽ Когда начнётся онлайн-торговля вином — вопрос жуётся с 2016 года.



Юрий Сапожников более 15 лет работает в сфере управления коммерческой недвижимостью и гостиничным бизнесом. С 2009 года он возглавляет ЗАО «УК «ВТС-Актив» в Самаре, а с 2019-го занимает должность генерального директора АО «Балтийская Строительная Компания — Санкт-Петербург».

В 2022 году под его руководством была создана компания **ActivHotels**, которая управляет отелями, ранее работавшими под брендом Marriott International. Сегодня в группу входят гостиницы «Ренартисс Исаакий Санкт-Петербург» [5*], «Звёзды Арбата» [Москва, отель и апартаменты 5*], «Арткорт Москва Центр» [4*] и «Реальянс» [Самара, 4*].

Юрий Сапожников:

«Самым важным было сделать так, чтобы гость не заметил перемен»

Последние годы для российского отельного бизнеса были непростыми: ушли крупные международные сети, радикально уменьшилось количество путешественников из других стран, зато **рванул туризм внутренний, привычки в потреблении потихоньку меняются** и экономить стараются даже те, кто зарабатывает очень хорошо. Обо всём этом мы поговорили с Юрием Сапожниковым, который руководит российской отельной сетью **ActivHotels**. текст: Анна Кукулина



Интерьер отеля «Ренартисс Исаакий Санкт-Петербург»



Ресторан отеля «Ренартисс Исаакий Санкт-Петербург»

После ухода международных гостиничных сетей многие прогнозировали серьёзный кризис в отрасли.

Насколько болезненным был этот процесс для ваших отелей?

Это был непростой период, и не только для индустрии гостеприимства. Мы все видели, как уходили автопроизводители, прекращались техническая поддержка оборудования и гарантийное обслуживание. В гостиничном бизнесе ситуация выглядела примерно так же. Мы почти 20 лет работали с Marriott. Причём по нестандартной модели: международный оператор арендовал у нас не просто здание, а весь имущественный комплекс — от стульев и вилок до оборудования. То есть вся материальная часть была наша, а все сотрудники, от генерального директора до уборщицы, находились в штате отельной сети. Поэтому, когда было принято решение о том, что бренд уходит, нам пришлось очень быстро перестраивать систему управления.

Что оказалось самым сложным?

Самым важным было сделать так, чтобы гости ничего не заметили. А нам Marriott сказал, что им надо уйти за месяц! Мы уже понимали, что все команды отелей остаются. И у нас была небольшая управляющая компания, которая занималась отельными проектами. Так что

на её базе мы организовали собственную операционную компанию. Мы владели этим имуществом всегда, поэтому смогли быстро перестроить процессы. Неважно, кто управляет гостиницей — международный оператор или собственная структура, гость должен получать тот же уровень сервиса, то же внимание к деталям, тот же комфорт. И он никогда не должен замечать изменений, будь то смена оператора, управляющей компании или реновация в отеле.

Почему вы сменили названия отелей?

Мы сделали полный ребрендинг за три месяца, потому что я понял: если оператор ушёл, нет смысла держать его название на фасаде. Мы, с одной стороны, обманываем гостя, потому что это уже не Marriott, а с другой — продолжаем продвигать бренд, который к нам уже никакого отношения не имеет. Поэтому у нас здесь не было двух мнений: если расходимся, то расходимся, переименовываем отели и никому не пытаемся показать то, чего нет.

Почему вы вообще когда-то выбрали международного оператора?

Двадцать лет назад международные стандарты были существенно сильнее российских. Мы строили гостиницы сразу под Marriott, заключали договоры технического сопровождения,

согласовывали проекты, платили за экспертизу. Отель намного проще передать международному оператору, если он изначально построен по его стандартам. Поэтому наши гостиницы проектировались именно так.

Что российские отели потеряли после ухода международных брендов?

Прежде всего — программы лояльности. И это касается всех: даже у тех, кто формально сохранил международный бренд, эти программы всё равно не работают. А ведь это очень мощный инструмент. Если человек является участником Marriott Bonvoу или аналогичной программы другого глобального бренда, он заранее знает, что получит определённые преимущества: апгрейд номера, поздний выезд, бонусы, завтрак. Он выбирает не только гостиницу, но и систему привилегий. Мы создали собственную программу лояльности, к которой даже успел присоединиться отель не из нашей группы. Но мы отдаём себе отчёт, что сеть из 4–5 или даже 10–20 отелей не может соперничать по масштабу с международными программами.

Иностранные гости исчезли?

Нет, они по-прежнему есть. В наших отелях живут и европейцы, и американцы, и гости из стран Ближнего Востока. Но их стало



Интерьер отеля «Арткорт Москва Центр»



Экстерьер отеля «Звёзды Арбата»

значительно меньше. В том числе потому, что исчезли привычные каналы бронирования, которыми пользовались иностранцы. Это тоже повлияло на туристический поток.

Насколько сложно поддерживать стандарты качества без международного оператора?

Сегодня в России есть профессиональные компании, которые занимаются обучением персонала, аудитом качества, разработкой стандартов. Кроме того, мы сами накопили большой опыт за годы сотрудничества с Marriott и продолжаем обучать сотрудников собственными силами. И всё это, разумеется, будет только развиваться и расти.

Ваши отели находятся в Москве, Санкт-Петербурге и Самаре.

Гости в этих городах отличаются?

Скорее, отличаются не города, а форматы. Например, в Санкт-Петербурге у нас гостиница на 103 номера, небольшая, в самом центре, на Почтамтской. Туда приезжают гулять, ходить по ресторанам и музеям. Как бы мне

ни хотелось, чтобы гости побольше времени проводили в наших барах или на террасе с видом на Исаакиевский собор, в Питер едут не для того, чтобы сидеть в номере отеля. В Москве ситуация другая. **«Звёзды Арбата»** больше ориентированы на деловых путешественников и проведение конференций. А другой наш московский отель, **«Арткорт»**, расположенный между Тверской и Большой Никитской, привлекает туристов, которым важно жить в центре и доходить пешком до главных достопримечательностей, магазинов и ресторанов. Но в целом нет такого, чтобы в каком-то городе от нас ждали чего-то одного, а в другом — принципиально иного.

Как вы определяете концепции ресторанов при отелях?

Раньше мы делали это вместе с Marriott. У международного оператора имелись свои рекомендации, и у нас не было причин сомневаться в их эффективности. Когда мы запускали первый отель в Самаре в 2003 году, то открыли на восьмом этаже ресторан «Инальто» с ита-

льянской кухней. И он тогда произвёл фурор: столик надо было бронировать даже в будние дни, посадка всегда была полной. Сейчас рынок изменился, гости стали искущённее, и хорошим итальянским рестораном уже никого не удивишь ни в Самаре, ни тем более в Москве.

Получается, отельный ресторан сегодня должен конкурировать с городскими проектами?

Именно так. И поэтому мы всё чаще сотрудничаем с профессиональными ресторанными группами. Отели операторы прекрасно умеют организовывать завтраки, банкеты, обслуживание конференций — любой формат, где надо накормить быстро и качественно много людей. Но ресторанный бизнес сегодня выглядит не так, работает чаще всего а-ля карт, а это отдельная экспертиза. Поэтому мы готовы отдавать рестораны в управление профильным операторам. Например, раньше на Новом Арбате у нас работал известный японский ресторан Yoko под управлением группы Аркадия Новикова. Сейчас там открывается проект греческой кухни с другими партнёрами. Это будет современный греческий ресторан **«Эмпирей»** с акцентом на средиземноморскую кухню, свежую рыбу и морепродукты. Нам хотелось, чтобы гастрономическая концепция дополняла то, что уже есть в отеле: если «Нью-Йорк Стейк-хаус» — это более технологичный ресторан с акцентом на мясо, то «Эмпирей» предлагает

Рынок изменился, гости стали искущённее, и хорошим итальянским рестораном уже никого не удивишь ни в Самаре, ни тем более в Москве



Веранда отеля «Звёзды Арбата»

Отрасль уже доказала свою устойчивость. Да, мы лишились международных операторов, глобальных программ лояльности и части зарубежного потока. Но вместе с тем получили шанс развивать собственные стандарты и бренды

совершенно другое настроение: лёгкую средиземноморскую кухню и более неспешную атмосферу. За счёт этого проекты не конкурируют между собой, а скорее расширяют выбор для гостей и резидентов комплекса. В «Арткорте» у нас два заведения: одно — наше с завтраками, обедами и ужинами, второе мы сдаём ливанскому ресторану.

Вы не опасаетесь конкуренции между своим рестораном и «чужим»?

Наоборот, это синергия. Если сильный ресторан привлекает гостей, выигрывает весь объект. Люди узнают гостиницу, приезжают туда, проводят время. Поэтому качественный ресторанный партнёр только усиливает привлекательность отеля. Но, конечно, всё зависит от конкретного места: в Санкт-Петербурге у нас небольшой отель, ресторан которого работает на завтраки и внутренние мероприятия, поэтому сдавать его сторонним партнёрам просто нет смысла.

А иностранцы сегодня интересуются русской кухней и местными винами?

По-разному. Раньше многие приезжали за русским колоритом и специально искали традиционные блюда, пельмени или кулебяку, и в крупных городах есть рестораны, которые это предлагали и предлагают. Сегодня среди наших гостей, например, много путешественников из арабских стран и Азии. Они чаще выбирают привычную для себя кухню, не обязательно национальную, но что-то знакомое. Например, они уверены, что в пятизвёздочном отеле будет хороший качественный бургер — вот его они и закажут. Вдобавок гости из стран Персидского залива в целом холодно относятся к алкоголю, российское вино не исключение.

Хотя интерес к отдельным российским продуктам и десертам, безусловно, сохраняется.

Почему в гостиницах вино традиционно стоит заметно дороже, чем в ресторанах?

Исторически это обусловлено международными стандартами управления — такая наценка принята во всём мире. Существуют определённые требования к показателям beverage cost (себестоимости напитков),

поэтому коэффициенты бывали очень высокими и цена бутылки в отельном баре порой в семь раз превышала розничную. Но сегодня рынок изменился: гость прекрасно ориентируется в винах и понимает порядок цен. И дело не в том, есть ли у человека деньги, а в том, готов ли он переплачивать, когда бутылку за полторы тысячи рублей ему продают за десять. Поэтому мы пересмотрели подход к винным картам в наших отелях: поработали вместе с сомелье Алексеем Митрофановым и постарались привести наценки к тем, которые приняты в ресторанной сфере.

Каким вы видите будущее российского гостиничного бизнеса?

Мне кажется, отрасль уже доказала свою устойчивость. Да, мы лишились международных операторов, глобальных программ лояльности и части зарубежного потока. Но вместе с тем получили шанс развивать собственные стандарты и бренды. Сейчас главное — удерживать планку качества сервиса. Гостю в любой ситуации важны тёплый приём и уровень комфорта — то, ради чего хочется возвращаться.

НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА НОВЫЙ СВЕТ



Тартар
с грибами
&
Luigi Bosca
Malbec
Verdot
Finca Los
Nobles 2022

Новый Свет снова хочется открывать — и не только потому, что Европа становится всё дороже. Старые лозы, прохладные виноградники, малые хозяйства, вина легче и тоньше привычного образа — интриги там сегодня предостаточно. **SWN отправился в четыре московских ресторана посмотреть, как Новый Свет чувствует себя за столом,** а в финале попросил сомелье немного пофилософствовать: за что его вообще стоит любить сегодня. текст: Анна Бебекина; фото: Александр Платонов

Carniceria Vino

📍 Солянка, 1/2, стр. 1

93 балла

GREAT WINE LIST by SWN

НОМИНАЦИИ: «Библиотека винтажей», «Новый Свет в многостороннем исполнении», «Отличный выбор по бокалам», «Экспертам и винным энтузиастам»

Аргентинский мясной ресторан Дениса Бобкова и шефа Романа Палкина. Мясо и овощи готовят на большом сделанном на заказ асадоре. В винном погребе в знаменитых подвалах Солянки лежат несколько тысяч бутылок — часть из них ещё на выдержке, часть готова к употреблению.



Евгений Усачев,
ассистент по вину ресторатора
Дениса Бобкова

Стейк к мальбеку подобрать не проблема. Для меня интереснее всё, что называют «от носа до хвоста»: например, томлённые в мальбеке хвосты, можахас или кровяная колбаса моронга.

К тартару с грибами я советую **Malbec Verdot Finca Los Nobles**. Вино развивается красиво и даёт широкий спектр ароматов, танин уже мягкий, оно аккуратно повзрослело. Этот мальбек подчёркивает и вкус мяса, и умами грибов.

Аргентина — титульная страна нашей карты: сегодня в ней 75 аргентинских позиций, из них 35 мальбеков. Мы стараемся показывать сорт в разных прочтениях — не только в привычном мощном стиле. Для сравнения: бургундских позиций — 150, шампанских — 75.



Шеф-повар Роман Палкин

При создании блюда я разбираю его на три составляющие: текстуру, вкус и послевкусие. Для тартара использую мясо *vacca vieja* — «старых коров». Оно отличается насыщенным цветом и вкусом, желтоватым оттенком жира и хорошей мраморностью. Чтобы гармонично соединить мясо и грибы, я опирался на вкус кодзи. Мы делаем мусс из ферментированной перловки с кодзи, который выращивает наш су-шеф Никита. Сочетание сладковатого вкуса маринованных белых грибов, мусса из перловки и мяса даёт настоящий взрыв умами. Блюдо получается очень насыщенным и сытным — его хочется запить подходящим вином.

В осеннем меню всегда есть желание раскрыть потенциал сезона: овощи, ягоды, фрукты, грибы, движение от тёплой осени к зиме. Хочется и ярких красок на тарелке, и плавного перехода и подготовки к зиме. Этот долгий период у нас заканчивается мандаринами с хурмой и перекликается с продуктовой корзиной в Аргентине. Для меня принципиальна концепция ресторана: сезонное предложение должно соответствовать продуктам, которые можно найти на рынке в Аргентине.

Сибас с тушёными овощами &
David & Nadia Chenin Blanc 2024



Нельзя все южноафриканские шенены стричь под одну гребёнку. Есть идейные маленькие хозяйства, а есть большие заводы, которые работают совсем иначе

Leo

Усачёва, 15

Ресторан Генриха Карпина в Хамовниках с панорамными окнами и атмосферой шикарной отельной гостиной. В меню — ода любви к средиземноморской кухне. Почти на каждом столе — тонкая, как лист, пицца, которую можно съесть в неограниченных количествах.



Шеф-сомелье Александр Дёмин

У дикого сибаса плотная текстура мяса, при этом оно очень нежное и чуть сладковатое. Поэтому хорошая кислотность и минеральный, солоноватый финиш шенена блан отлично сочетаются с этой рыбой. Главный акцент в блюде — деликатный дымок от хоспера. Ореховая нота масла нуазет хорошо играет с объёмом и текстурой шенена блан, с его жёлтыми косточковыми фруктами и айвой в меду.

Мне в шененах нравится лёгкая анисово-фенхельная нотка: она удачно перекликается с соусом на основе эстрагона. Топовые шенены блан — это просто удивительное сочетание концентрированной ароматики и пронизывающей кислотности. **David & Nadia** — небольшая винодельня, которая создаёт шенены, способные потягаться по сложности с французскими. Все смотрят на Луару, тогда как в Южной Африке тоже делают воздушные шенены блан с интересным объёмом и сложностью. Не зря Южная Африка считается второй родиной этого сорта.



Бренд-шеф Сергей Балашов

Для блюда мы используем маврикийского дикого золотого сибаса. Дикая рыба ярче и насыщеннее во вкусе. Изюминка блюда — в особых нотках масла нуазет, которое даёт лёгкое ореховое послевкусие. Дальше на бульоне с этим маслом, эстрагоном и небольшим количеством петрушки готовится соус. Комбинация лёгкого эмульсионного соуса с эстрагоном и овощей очень хорошо работает с вином.

В качестве гарнира мы предлагаем шпинат, кукурузу и мини-цукини. Они все достаточно лёгкие и не доминируют во вкусе. Это не морковь или тыква, которые дают сладость. Тыква в целом совсем не наш продукт.

Осеннее меню чуть более плотное по формату, теплее с точки зрения ингредиентов и комбинаций, таких как тунец с сицилийским томатным соусом или гребешок в стиле сашими с кокосовым соусом с юдзу.

Bruno

📍 Неглинная, 14/1а

GREAT WINE LIST by SWN

90 баллов

НОМИНАЦИИ: «Глубокое погружение в Бургундию», «Новый Свет в много-стороннем исполнении», «Отличный выбор по бокалам», «Разнообразие испанских вин»

Камерный ресторан Lucky Group, где бренд-шеф Том Халпин и шеф Евгений Александров жарят первоклассные стейки из лучших отрубов сухого вызревания.



В этом году урожай белых грибов не такой большой, как в прошлом. Леса сейчас суперзасушливые, не хватает влажности, температура прыгает

Шеф-повар Евгений Александров

Это классический биф веллингтон, приближенный к исконному британскому рецепту. Но мы добавили авторские штрихи. В основе — филе миньон породы Black Angus максимальной мраморности, 200 дней зернового откорма. Сам миньон мы обжарили на гриле с двух сторон, дальше выложили дюксель из четырёх видов грибов: шампиньоны, белые, сезонные лисички и сморчки (в зависимости от времени года они могут меняться). Всё это мы бережно оборачиваем в пармскую ветчину, а затем в листья мангольда, которые предварительно бланшируем. Финальный штрих — это слоёное бездрожжевое тесто. Температуру запекания и обдув мы очень долго подбирали методом проб и ошибок, чтобы строго за 17 минут добиться идеальной прожарки мяса и полностью приготовить тесто. После запекания мы даём мясу отдохнуть, чтобы распределились все соки и прожарка была максимально равномерной. Для веллингтона это безумно важно. Подаём с фуа-гра, которое обжариваем на сковороде до золотистого цвета, и с насыщенным, концентрированным соусом — говяжьим жю с выпаренным красным вином. Я сотрудничаю со многими фермерами, которые выращивают продукты под нас. Они идут в том числе на огромное разнообразие гарниров.

Сомелье Мария Трыкова

Веллингтон — яркое, насыщенное блюдо. К нему нужно вино с мощной танинной структурой и достаточным телом, чтобы оно не потерялось на фоне, но одновременно с живой кислотностью. Шираз **Bella's Garden** даёт именно это: полнотелое вино с мощными танинами, которые свяжутся с белком и жиром и станут мягче, а яркая кислинка сыграет роль того самого «лакмуса», который заставит блюдо казаться ещё сочнее. В аромате — ежевика, черника, белый перец, анис, копченость, гудрон. Шираз вообще классическая пара к говядине, но именно Bella's Garden с его концентрацией и бархатистой текстурой идеально «обнимает» веллингтон: вино не спорит с блюдом, а работает с ним в унисон. Тот случай, когда гость закрывает глаза и говорит «вау». Ради этого стоило открыть бутылку. Шираз из Долины Баросса — особенный. Bella's Garden собирается с шести виноградарей Бароссы — бурая глина и серые песчаники, богатые минералами. Здесь одни из немногих виноградарей мира, куда не добралась филлоксеры. Лозы растут на собственных корнях, без подвоев. Это даёт более концентрированный, «аутентичный» плод — корневая система уходит глубоко, достаёт минералы из разных слоёв почвы.

Биф веллингтон & Two Hands Bella's Garden 2020

Майкл Твелфтри, владелец Two Hands, описывает свой идеал шираза через метафору поезда: кислотность — рельсы, фруктовость — локомотив, танины — тормоза. В Two Hands Bella's Garden все три компонента работают как единый механизм. Это не «фруктовая бомба», какой часто представляют австралийский шираз, а структурированное вино с потенциалом 10–15 лет.



Вырезка
зернового откорма &
Garage Wine Co.
Reelegido Cabernet
Sauvignon 2020



«Ома»

📍 Большой Патриарший пер., 4

Камерный ресторан объединяет философию баскской школы и темперамент южноамериканского огня. По стенам висят многочисленные картины: создатель Михаил Гохнер неравнодушен к искусству.

Мясо бережно готовят на седых углях, которые уже почти прогорели



Шеф Александр Третинников

Вырезка — одна из самых нежных частей мяса. Это единственная мышца у коровы, которая не задействована в движении. Мы берём российскую вырезку прайм зернового откорма: благодаря небольшой мраморности она не слишком жирная и не сухая. Мы готовим мясо на открытом гриле на седых углях, которые уже почти прогорели: так мясо жарится бережно и вкус получается хороший. Мариновать мы не используем, только соль. По желанию гостя добавить чёрный перец можем уже у стола. Хороший чистый продукт — это основа баскской кухни. В сезонном меню этого года будет немного новой рыбы, тыква, крокеты из бычьих хвостов, несколько блюд из белых грибов. К осени сделали большую пазл на компанию. С шафраном, томлёным ребром и бычьими хвостами. Хотим попробовать такую схему конструктора, чтобы гость мог сам выбирать, какое мясо добавить.

Сомелье Илларион Кузнецов

Каберне совиньон от Garage Wine ещё больше смягчает деликатные прожилки жира вырезки зернового откорма. Танины сглаживаются, каберне совиньон становится более фруктовым, а мясо получает шелковистую текстуру. Производитель — из тех, кто пошёл против большой корпоративной истории. Репутацию им приходилось завоевывать, но ставка сыграла. Потребитель привык к чилийским винам, которые выдерживают в новом дубе: ванильным, плотным, ярким. Плотный стиль с оглядкой на Бордо. Чили раньше любила копировать стиль Бордо, а теперь нашла собственный путь, и в бокалах ты узнаёшь именно эту страну. У местных хозяйств появился свой смысл и своя традиция, и они пропагандируют собственный взгляд. Виноделы Чили новой волны стремятся к более тонкому, изящному вину, как этот представитель, который у нас в бокале. Они берут старый дуб, чтобы сохранить минеральность, тонкость, изящность. Получается не передубленное вино, а более лёгкое и гастрономичное. Их концепт про чистоту и оригинальность продукта очень созвучен нашему подходу.





Евгений Усачев, Carniceria Vino

От Аргентины многие гости до сих пор ждут плотного, максимально задубленного, мускулистого вина с ярким танином и глубокой структурой. Но есть мальбеки новой волны, которые вообще не видят дуба и делаются в том числе с полукاربонической мацерацией.

Аргентинские виноградники — это высокогорье, плодородного слоя там мало, лозе приходится уходить корнями глубоко, чтобы добыть воду. Чем выше в горы, тем больше солнца. Лоза страдает буквально.

Мне кажется, мальбек не совсем терруарный сорт, сам по себе он мало о чём рассказывает. Он любит руки. Если человек его выхаживает, а потом обрамляет результат дубом, бетоном или глиняной амфорой, мальбек раскрывается совершенно по-разному. У Матиаса Риччители есть и оранжевые вина, и петнаты, и розовый мальбек, и красный — очень яркий и сочный. Мальбеки **Bodega Chacra Roka** из Патагонии устроены иначе: более лёгкие, без привычной плотной тёмной ягоды и джема. Кстати, их белые сделаны в бургундском ключе, но продаются за совсем другие деньги. Пол Хоббс в своём аргентинском проекте делает ставку на американский дуб. Также мне нравится всё, к чему прикасался Мишель Роллан, — например, **Val de Flores Malbec**.

Некоторые аргентинские юве сделаны с лоз старше 80 лет. Мальбеки со старых лоз получаются более структурными и глубокими. Такие вина мы всегда переливаем в декантер и даём им время. По характеру они могут потягаться с серьёзными европейскими образцами.

На российском рынке аргентинские вина в подавляющем большинстве представлены в классическом ключе. Молодых производителей в Аргентине много, но переплыть Атлантику получается не у всех: они часто либо не выезжают за пределы страны, либо уходят на американский рынок.

Аргентинский пино нуар я показываю тем, кто ещё не готов уверенно выбирать Бургундию. У него кислотность и танинность мягче, тела и характера больше, как и джемовости. Такие сочные и солнечные пино нуары пьются легко. К нему мы предлагаем закуски с таким же ярким профилем, например страчателлу с инжиром: вкус пары напоминает о тёплых днях осени.

Почему вина Нового Света снова стоит держать в фокусе? Первое — цена.

Классические европейские регионы дорожают год от года: и Бордо, и Бургундия, и Тоскана. Производители Нового Света пока позволяют пить хорошее вино за более разумные деньги.

Второе: с новосветских образцов проще начинать разбираться в вине. У них понятный вкусоароматический профиль, по ним хорошо видно, что даёт сорт, а что — терруар. Не обязательно сразу покупать дорогие бутылки, можно постепенно воспитывать вкус.

Мне интересны и другие страны Нового Света: молодые производители с сильной экологической повесткой из США, хороший Орегон, Вашингтон и Восточное побережье [хотя эти вина почти не покидают Нью-Йорк]. У нас в карте есть канадский айсвайн — мало кто знает, какие там бывают рислинги и пино нуары.

В Австралии особенно интересно найти красивый пино нуар или совиньон. Мне очень помогают каталоги японских импортёров: японцы описывают производителей подробно и последовательно.



Илларион Кузнецов, сомелье «Ома»

Почему даже у нас, в баскском стейк-хаусе, стоит взять чилийское вино? Первое, о чём думает гость, — это испанские вина, и они действительно прекрасны, тут я никого не собираюсь разубеждать. Но речь не о том, что лучше, а что хуже. В Чили другая философия, ориентированная на биологическую чистоту, собственные корни и свои старые лозы, которым по сто лет: филлоксеры там не было. Когда лозе исполняется 30–35 лет, она отдаёт энергию не в листву и зелень, а в ягоду. Урожайность падает, виноград мельчает, но становится концентрированнее, набирает больше фенольных и ароматических веществ. В чилийских засушливых районах корни уходят глубоко, сквозь гранит, к питательным веществам. Вино получается концентрированным, глубоким, минеральным, показывает характер терруара, у него появляются узнаваемые портрет и шлейф, которые отличают вина таких регионов от вин других стран. Тут речь не о насыщенности, ягодности и чернильности, а о сложности.

В карте «Ома» из Чили представлены крупные производители, **Montes** и другие, но лично мне ближе карменер: плотный, яркий, дубовый, с огромным потенциалом. Чили стала для него не второй родиной, а идеальной землёй. Перечный карменер подходит к мясу, приготовленному на открытых углях: он так красиво подчёркивает его вкус и структуру.

Асадо собирает всё в одну историю. И в чилийской культуре, и в испанской, и в баскской мясо готовят на углях. Поэтому чилийское вино для нас не попытка быть похожим на испанское: зачем быть похожим на Испанию, если есть Испания. Это отдельный профиль под отдельный запрос, и лучше всего он работает именно с мясом, приготовленным на углях.

Не последнюю роль играет более доступная по сравнению с европейскими винами цена за то же качество. Европейские вина дорожают с каждым днём, а здесь можно получить тот же уровень за меньшие деньги.



Александр Дёмин, шеф-сомелье Leo

Присмотреться к винам Нового Света стоит уже потому, что для винолюбца любого уровня это смарт-бай. В той же Южной Африке за умеренные деньги можно найти вина, которые по духу, по философии и просто по удовольствию честно эти деньги отрабатывают. Вина ЮАР мне вообще кажутся максимально проевропейскими по духу. Там много высоких, прохладных виноградников — например, в Элгине и Хемел-эн-Аарде — и небольших хозяйств, которые делают ставку на терруар и ручной сбор. Это хорошо совпадает с сегодняшним трендом на лёгкие, элегантные вина с невысоким содержанием спирта — во многом за это любят шампанское и Бургундию. При этом интерес здесь далеко не только в шенене блан: есть классные пино нуары и шардоне, а у **David & Nadia**, проекта Дэвида и Нади Сэди в Свортленде, — отличный лёгкий Grenache Noir, будто из какого-нибудь модного региона вроде Мадрида. Его пьёшь и кайфуешь. У Южной Африки есть собственная интонация. Тот же шенен зачастую получается более дружелюбным и обволакивающим. Для многих гостей, особенно тех, кто только входит в мир вина, такой стиль воспринимается проще: высокая кислотность и тонкие полутона европейской классики поначалу могут быть не самыми понятными. Но южноафриканские шенены нельзя стричь под одну гребёнку. Есть идейные маленькие хозяйства, а есть большие заводы, которые работают совсем иначе. Если в супермаркете взять шенен наобум, скорее всего, там не будет вибрирующей кислотности, зато окажется больше сахара и медовости. А можно вслепую выпить классный образец, который половина профессионалов отнесёт к Луаре.

Когда бургундский винодел делает что-то в Новом Свете, это всегда будоражит винолюбов. Мне нравится Жан-Мари Фурье, владелец Domaine Fourrier, в австралийском **Bass Phillip**: с 2020 года он занимается хозяйством и виноделием там.

В аргентинской **Bodega Chacra** над белыми винами вместе с Пьеро Инчиза делла Роккетта работает Жан-Марк Руло из Domaine Roulot в Мерсо. Это уже не просто консультации: Руло участвует в выращивании винограда и производстве шардоне Часра, а его партнёрство с хозяйством началось в 2016 году.

В калифорнийской Sta. Rita Hills есть **Tyler Winery** винодела Джастина Уиллетта, который также участвовал в становлении проекта **Racines**. Сегодня Racines — это совместный проект Этьена де Монтиля и Брайана Сива из Бургундии и Родольфа Петерса, представителя шампанского дома Pierre Péters.

Но у Нового Света есть и другое лицо. Не все любят лёгкость, элегантность и высокую кислотность. Многим гостям, особенно в мясных концептах вроде **800°C Contemporary Steak**, который я также веду, нужны мощные, плотные вина, те же насыщенные мальбеки. И это тоже никуда не делось.



Мария Трыкова, сомелье Bruno

Красивые текстурные фруктовые вина Нового Света подходят практически к любой еде. Они очень дружелюбные: много ягод, много танина, структуры.

Скажем, Бургундия — тонкая, она хороша без еды. А к стейкам, биф веллингтону, карпаччо хочется пару, которая не уступит по интенсивности, но при этом не будет перетягивать внимание на себя.

Из Австралии, помимо шираза **Bella's Garden**, который мы представили в паре с биф веллингтон, у меня в винной карте есть гренаш от другого производителя — стилистически принципиально иная история. И есть австралийский каберне совиньон.

Также мне лично очень нравятся великие австралийские ширазы **Henschke**. У **Kaesler**, исторической винодельни из Бароссы с виноградниками старых лоз, — **The Fave Grenache** и **Old Bastard Shiraz** с его брутальной честностью: старые лозы, дикие дрожжи, минимум вмешательства. И **Penfolds Bin 169 Cabernet Sauvignon** из Кунаварры — современный каберне с акцентом на терруар и французский дуб. На DWVA 2026 Австралия получила 5 Best in Show, 19 Platinum и 61 Gold — один из лучших результатов в конкурсе. Пино нуар из Центрального Отаго и совиньон блан из Мальборо остаются эталонами, но появляются и новые регионы.

Почему вина Нового Света снова стоит держать в фокусе? Потребление вина падает, но премиальный сегмент растёт. Люди пьют меньше, но лучше. Это работает в пользу Нового Света: там появилось много вин с «историей», конкретным виноградником и виноделом, а не безликим брендом.

Лет двадцать назад австралийский шираз часто означал перенасыщенное, джемовое вино с 15,5% алкоголя и дубовой «отдушкой». Сегодня лучшие производители Нового Света работают с прохладными климатами, старыми лозами, дикими дрожжами, минимальным вмешательством. Те же Henschke или Kaesler делают вина, которые по элегантности и минеральности не уступают лучшим образцам Старого Света — но с собственным голосом.



Самый зелёный и «чистый» Пхукет — на северо-западе. Над Андаманским морем поднимается огромный укрытый джунглями холм. В них спрятана **Trisara**. «Сад в третьем небе» — так расшифровывают имя резорта. И, кажется, это не метафора, а точный адрес.

География третьего неба*

Кружево над джунглями

Последняя Thailand Biennale прошла год назад на Пхукете под знаком Eternal [Kalpa] — древней идеи космического времени и непрерывной связи человека с природой. У «Трисары» своя санскритская формула. Этот отель — один из немногих частных пятизвёздочников Таиланда — выглядит как site-specific работа, где природа взяла на себя роль куратора. Здесь в единую инсталляцию собраны джунгли и море, тайское ремесло и современная архитектура, абсолютная приватность, мишленовская гастрономия, винная карта, достойная богов, и сервис на уровне телепатии — энциклопедия представлений азиатской элиты о роскоши. «Трисара» впускает гостей в закрытый мир очень богатых тайцев — космополитов, абсолютно уверенных в ценности собственной культуры. Туда, где Азия говорит от своего имени, без сусального золота и обязательной «экзотики».

* «Сад в третьем небе» — фирменное толкование Trisara, не устойчивое санскритское выражение. В буддийской космологии третье из шести небес мира желаний — Яма, блаженная обитель небесных существ, всё ещё часть сансары. «Сад», вероятно, — отсылка к Нандане, мифическому саду богов. Само санскритское trisara означает «трёхрядное ожерелье».

Проект принадлежит семье Паттамасэви, основавшей **Montara Hospitality****. Над его концепцией работали Мом Три — архитектор, художник и потомок короля Монгкута, Рамы IV, гонконгский предприниматель Саймон Мюррей и австралийский отельер Энтони Ларк, специалист по ультралюксовым курортам, который подключился ещё на стадии разработки и стал первым управляющим «Трисары».

Белые лотосы

Резорт ювелирно вписан в 16 гектаров тропического склона. Лес почти не трогали: виллы встраивали между вековыми фикусами, дорожки — под сводами бамбука. Курорт начала XXI века кажется древним зачарованным садом: в зарослях растворяются 39 вилл, каждая смотрит прямо на океан, и в каждом инфинити-бассейне можно купаться голышом — никто не увидит. Здесь всё живёт в отдельном павильоне: вилла,

** Кроме Trisara, у Montara Hospitality Group — два банкокских проекта в исторических зданиях: Praya Palazzo в столетнем особняке на Чаупхрае и Prince Theatre Heritage Stay в бывшем кинотеатре; рестораны высокой кухни, включая PRU и Jampa; экокомплекс Tri Vananda — частные виллы среди лесов и озёр Пхукета. В ноябре 2026 года там откроется ещё и Health Resort by Clinique La Prairie — первый курорт швейцарского бренда в Юго-Восточной Азии.

лобби, рестораны, спа. Над ними — скатные крыши из терракотовой черепицы с одинаковыми резными шпильками. Они кажутся заимствованными из дворцово-храмового Бангкока, но это фирменное кружево, созданное мастером для «Трисары». Интерьеры вилл — тайская эстетика без фольклора: тик, ротанг, массивная мебель простых пропорций, в основном изготовленная на заказ Kanok, благородные лён и шёлк Jim Thompson, скульптурные детали, крупная керамика, антикварные фрагменты. И среди всего — белые орхидеи и бутоны белых лотосов на блюдах с водой в гардеробной, у кровати, на столиках: день за днём они раскрываются у вас на глазах.

Ракушки с ножками

Пляж Trisara — белоснежный, но не стерильный, а очень живой. Почти каждая ракушка обитаема: дотронешься — и она убегает на маленьких ножках. Это раки-отшельники: собственной твёрдой оболочки у них нет, поэтому они занимают пустые раковины моллюсков и по мере роста переселяются в более просторные. Маленькие, огромные, гладкие, закрученные — весь берег шевелится. Изобилие жизни говорит о сохранности

береговой среды. Рядом — морской национальный парк «Сиринат», а сама бухта почти изолирована: формально частных пляжей в Таиланде нет, но сюда посторонние не попадают. Кроме гостей отеля, к бухте имеют доступ лишь владельцы и гости частных резиденций Trisara, рассыпанных по склонам вокруг курорта. Это почти заповедник богатых и знаменитых: многоспальные виллы, 25-метровые бассейны, свои спа и кинотеатры, повара и дворецкие. Кто владельцы — тайна за семью печатями, но известно, что резиденции Trisara арендовали король Швеции Карл XVI Густав с королевой Сильвией, Роджер Федерер, Хиллари Клинтон, Мик Джаггер, Пэрис Хилтон и Maroon 5. Все виллы выдержаны в едином стиле Trisara, отчего весь этот закрытый мир кажется почти сказочным. Можно, конечно, выбраться в залив Пхангнга к острову Джеймса Бонда или съездить в Phuket Elephant Sanctuary, но обычно не хочется.

Съедобная библиотека

Внизу, у общего бассейна, лotosовых прудов и пляжа, — три основных ресторана Trisara. Здесь же прежде находился PRU — первый на Пхукете со звездой Michelin; несколько лет назад он переехал выше по склону, а на берегу его сменил **Thai Library**, тоже давно отмеченный Michelin и не скрывающий амбиции вот-вот перейти в звёздную лигу. Недавно здесь появилось сет-меню «Самруб Пактхай», и название Library наконец раскрывается буквально. Перед некоторыми блюдами на стол кладут карточки с их «первоисточниками» — редкими листьями, фруктами, специями, ферментированными пастами. Шеф Оат сам разыскивает их по югу страны, возвращая в ресторанную кухню продукты, о которых порой не знают даже сами тайцы. Меню — путешествие по южным провинциям: свинина «от носа до хвоста» с салаккой; сладкий краб из Пхангнга с жёлтым чили, базиликом и соусом из панцирей; говяжья щека из Чумпхона с бай-лианг, кокосом и икрой; сиба с пятидневной выдержки на огне с солнечным карри. Финал — настоящий «самруб»: одновременно подают рис с чернилами кальмара и пряным маслом, утку семидневной выдержки на углях, хрустящего андаманского песчаного краба с чили, овощи с соусом из гребешка и говяжий бульон с побегами кокоса — вкусы положено сочетать и уравнивать. Рядом с мишленовской тайской кухней шефа Оата — ещё два элегантных ресторана. **Cielo & Spice** следует по Великому шёлковому пути: Средиземноморье, гриль, азиатские



Сама бухта почти изолирована: формально частных пляжей в Таиланде нет, но сюда посторонние не попадают. Кроме гостей отеля, к бухте имеют доступ лишь обитатели трёх десятков частных резиденций Trisara вокруг курорта

специи; по воскресеньям — светский бранч с устрицами, икрой, шампанским и живым джазом. **La Crique** соединяет Андаманское побережье с Французской Ривьерой: баррамунди сухой выдержки с рататюем, фирменное авокадо с крабом и икрой, филе-миньон. С мясом в Таиланде вообще всё серьёзно: в лучших ресторанах — японский и австралийский вагю, в La Crique — вагю-рибай.

Вино в Trisara

В винном погребе резорта сомелье Саравут (Боу) Срикет каждый день проводит дегустации для гостей, причём любит выбирать не самые очевидные бутылки, а вина, способные удивить. Карта устроена примерно по тому же принципу: классика соседствует с очень современной селекцией. Среди нескольких десятков вин по бокалам можно встретить мерсо Philippe Pacalet и бузерон Domaine de Villaine, Бенжамена Леру и Дагено; рядом с Cristal, Krug и Dom Pérignon — отборных рекольтанов от Chartogne-Taillet до Marguet. Особенно внушительна Бургундия — почти полсотни позиций, включая эшезо Arnoux-Lachaux. Дальше — весь актуальный винный мир: Foradori, Terroir al Limit, Château Musar, Kanonkop, Terlano, а для любителей классики — тяжёлая бордоская артиллерия: Haut-Brion 2004, Latour 2012, Lafite Rothschild 2004.



Гастрономия в Trisara — отдельный маршрут: от южнотайской кухни Thai Library до французско-андаманской La Crique

Есть и тайский GranMonte — вовсе не дежурная местная экзотика: едва ли не каждый, с кем в Таиланде заходил разговор о вине, советовал съездить на эту винодельню. В карте Trisara — более 300 позиций, причём её винная программа развивается в тесной связке с PRU, где погреб насчитывает уже свыше 650 этикеток, а винная карта отмечена Award of Excellence журнала Wine Spectator.

Дуриан ПОД ЗВЕЗДОЙ



Гости сидят, как в зрительном зале, сцена — вся кухня целиком, за нею океан

С 27 октября по 1 ноября в PRU отмечают десятилетие ресторана шестью концептуальными ужинами с 12 шефами из других знаменитых ресторанов Таиланда и не только

Вы на Пхукете? Были в PRU?

Для гурме это главный адрес острова — его единственная звезда **Michelin*** и гастрономическое представление, способное дать фору самым авангардным ресторанам Европы. Сюда стоит ехать специально — даже если вы не живёте в Trisara.

PRU (Plant, Raise, Understand — «сажать, выращивать, понимать»)

открылся в Trisara в 2016 году, а в 2023-м поднялся выше по склону, в новый павильон с панорамой Андаманского моря и открытой кухней, почти не отделённой от зала. Его шеф — голландец **Джимми Офорст**: он приехал на Пхукет в 22 года, да так и остался. За 10 лет он построил вокруг PRU сеть примерно из 150 фермеров, рыбаков и небольших производителей со всего Таиланда. Изначальная идея была вызывающей для азиатского fine dining: никаких импортных деликатесов ради статуса — все продукты только тайские. Даже собственную ферму, когда-то дававшую до пятой части ингредиентов, со временем решили не расширять: важнее инвестировать в независимых производителей. Неожиданная sustainable-деталь — цена сета**. При таком уровне эстетики, сервиса и гастрономического перформанса сумма в 7200 батов [меньше 200 евро] выглядит сдержанной: в Европе такого уж нет и в помине. К сету — два варианта винного пейринга: авантюрный **Discovery** с Калифорнией, Грецией, Дору, Ливаном и Японией и статусный **Cellar Selection** — Van Volxem, Domaine de Chevalier, Sauzet, Henri Giraud, Gaja, Daguenneau.

* PRU получил звезду Michelin в 2018 году, и в гиде Michelin Thailand 2026 он по-прежнему единственный на Пхукете со звездой. В гиде 2021 года PRU первым во всём Таиланде получил Michelin Green Star — за устойчивую модель: локальные сезонные продукты, сокращение отходов и химии, щадящий вылов и сохранение биоразнообразия. Винная карта PRU отмечена Wine Spectator Award of Excellence 2026.

** Описан сет на август-2026.

Сказочный ужин начинается с вида на закат над морем. В печи потрескивают кокосовая древесина и эвкалипт, на дыму «дозревает» сегодняшний андаманский улов — вплоть до внушительной головы групера. Кухня работает бесшумно. Открывает меню «король фруктов». Офорст шесть лет ломал голову над дурианом: как превратить пахучий волокнистый фрукт в шедевр haute cuisine? В итоге в PRU его 12 часов пекут, затем коптят и подают

появляются зелёный тамаринд, чёрный чеснок и *плай* — камфорно-пряный родственник имбиря, который в Таиланде привычнее встретить в лечебном компрессе для массажа. Морское ушко соединяют с лягушачьими лапками, зелёным мангостином, древесными грибами и соусом из рыбной хоризо. Ромбовидного помфрета — большую рыбу с плотным белым мясом — глазируют в духе чар-сиу и готовят на открытом огне, добавляя



слева на фото: Джимми Офорст

Фирменное блюдо PRU из дуриана остаётся в меню год за годом: для тайских шефов это главный челлендж

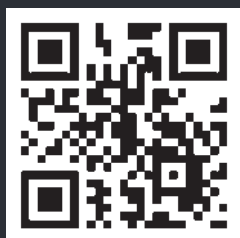
как плотный карамельный мусс с тайской икрой калуги и морским виноградом. Есть это надо крошечной перламутровой ложечкой. Ингредиенты каждого из следующих блюд меню сначала показывают живьём. В «корзине» для южнотайского карри можно понюхать и потрогать два вида куркумы, жгучий жёлтый и красный чили, пальчатый имбирь, семена папайи. А потом появляется королевская макрель — почти сашими, но предназначенная для того, чтобы утонуть в электрически остром и кислом соусе с маринованной папайей, закрученной в розу. У речной креветки

медузу и соус на сливовом вине. А кульминация — выдержанная утка с чёрными бобами и тремя версиями перца, от чёрного до редкого красного, собранного вручную по ягоде. В первом десерте джекфрут встречается с цветной капустой, миндалём, маракуйей и каффир-лаймом; второй строят на банане и какао из Пхангнга. Финальную точку ставят дижестив и коробка авторских шоколадных птифуров с печеньем. Так и складывается язык PRU, не тайский и не европейский: очень личное прочтение Таиланда через его продукты — странно, изысканно, без упрощений.



издание о великих и редких винах

Главное издание на русском языке
для винных коллекционеров и ценителей
редких образцов Fine & Rare Wine



Купить один выпуск
или подписаться на год
можно через вашего
менеджера **SimplePrivé**
или отсканировав **QR-код**

18+

ДЛЯ САМЫХ ТРЕБОВАТЕЛЬНЫХ КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ ВИНА



ООО «Горные БТ» реклама, * — Вдохновлены Скандинавией



ASKO
Inspired by Scandinavia*

RU.ASKO.COM