simple

СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

wine news



ВОКРУГ ВИНОДЕЛИЯ:

сталь, бетон и другие заботы мастеров

концептуальные этикетки

архитектурный нарратив

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

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

РЕЙТИНГ

36 **Формат и регламент Рейтинга SWN** объясняет Дмитрий Мережко

40 **Вино года**

42 **Лучшие российские вина на 2025 год по версии SWN** в алфавитном порядке: все они получили от наших экспертов по три звезды, красных или чёрных, и оценки 93, 92, 91, 90 баллов

72 А в этом материале уже не по алфавиту, а **по десятым балла** выстроены топы по **«Лучшим красным», «Лучшим белым»** и другим категориям российских вин, в которых есть отдельный потенциал

78 **Винодел года**

ВОКРУГ ВИНА

90 **От трактора до пробки:** всё нужное на каждом из этапов производства вина. Какие бренды оборудования предпочитают наши виноделы? У кого уже есть бетонные яйца и оптические сортировщики? Почему ёмкости из нержавейки импортозаместили, а разную мелочёвку — ещё нет?

103 **«Металлстроймаш»** у всех на слуху

106 Блеск **«Винного парка»**

110 Чем живёт кафедра Кубанского аграрного, где учат будущих виноделов? **Дегустации, практики и философия**

118 **Надежды «Раушедо»:** несмотря на эмбарго, питомник продолжает научную работу с российскими автохтонами

124 **Ностальгическое исследование** об амурском потапенко

132 Как «одеваются» **премиальные вина**

136 Архитектор **Александр Балабин** рассказывает об эстетических трендах в строительстве виноделен

140 **Топ-10** по красоте

АССАМБЛЯЖ

12 **Новости росвинода** по выбору Валерии Труфакиной

28 В честь 25-летия ресторана **«Кафе Пушкинъ»** отдаём дань легенде душевным разговором с ключевыми персонажами

80 **Феномен Балакова:** история приволжского ресторана UPelsin, доказывающая, что Россия — винная страна

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

ЛитРес:

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К28

18+



ИЛЛЮСТРАЦИЯ НА ОБЛОЖКЕ:
ТАНЯ САФОНОВА

simple wine news

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР **Анастасия Прохорова**

АРТ-ДИРЕКТОР **Нино Мирзашвили**

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

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР **Татьяна Платонова**

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР **Катерина Медведева**

ВЕДУЩИЙ ЭКСПЕРТ **Сандро Хатиашвили**

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР **Дмитрий Мережко**

ПРЕПРЕСС **Алексей Клак**

КОРРЕКТОРЫ **Анна Хяккинен, Софья Конева**

НАД НОМЕРОМ ТАКЖЕ РАБОТАЛИ:
Фёдор Прохоров, Александр Платонов, Галина Воронцова, Лиля Варфоломеева, Маша Бойнова, Таня Сафонова

SWN.RU

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР САЙТА
Ксения Никифорова

ИЗДАТЕЛЬ **Александр Щуренков**

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА **Анатолий Корнеев**

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

МЕНЕДЖЕР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ
Мария Семёнова

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ СЕРИИ
Максим Каширин, Анатолий Корнеев, Сандро Хатиашвили

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

Лучшие российские вина 2025
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова [глав. ред.] и др. — М.: Издательство **«СИМПЛ»**, 2024. — 144 с.

ISBN: 978-5-4274-0120-3

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

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





Октябрьский SWN выходит с большим годовым Рейтингом Лучших российских вин по версии редакции. Формат его проведения был не таким масштабным, как в прошлом году, когда все вина с меняющейся командой топовых экспертов редакторы издания пробовали прямо на винодельнях в рамках большой Экспедиции, продлившейся почти четыре месяца: тогда целью было познакомиться с как можно большим количеством хозяйств, посмотреть вживую на виноградники. На этот раз образцы собрали в Москве и очень тщательно дегустировали и оценивали непосредственно в Издательстве в приспособленных для этого условиях и при постоянном составе комиссии. Редакция в своей работе руководствуется искренним желанием объективно, чётко и ярко рассказывать о состоянии дел в российском виноделии, поэтому она дорабатывает и совершенствует модель создания собственного Рейтинга. О регламенте дегустаций, а также об идеях развития проекта Рейтинга SWN рассказывается во введении к отчётному материалу в этом выпуске.

Виноделам, конечно, радостно и почётно получать награды за свои вина, а читателям — винным энтузиастам — интересно следить за трендами отечественного виноделия, успехами заслуженных хозяйств и появлением новых звёзд. Но на продажи и даже на имидж производителей среди широких народных масс вряд ли хоть сколько-нибудь заметное влияние оказывает состав нашего или других подобных рейтингов. В России всего порядка 200 действующих виноделен и не более 4000 SKU — довольно скромная номенклатура по меркам стран — лидеров мирового виноделия. При этом рейтингов по винам России издаётся уже чуть ли не больше, чем их существует во Франции. В то же время вина от лучших российских виноделен на слуху и пользуются огромным спросом вне зависимости от того, как они «выступают» в конкурсных дегустациях, на каких местах оказываются. Едва ли можно найти на наших просторах примеры неожиданных коммерческих взлётов, какие зачастую происходили в 1990–2000-х после выхода топ-100 американского журнала Wine Spectator или резонансного отчёта о дегустациях Роберта Паркера, когда вина, получившие высокие места и баллы, в одночасье становились культовыми, сток их моментально заканчивался, а цены взлетали в разы. В России такого, конечно, не происходит. Поэтому Рейтинг SWN — история скорее информационная и дидактическая, она базируется на той же идее, которая движет журналом все те 19 лет, что он издаётся: развитие общей культуры вина в стране.

А помимо потребительской культуры, сегодня SWN всё больше апеллирует к самой отрасли. Поэтому в выпуске вы найдёте большой блок материалов, посвящённых оснащению винных производств. Со слов виноделов редакция собрала обзор ёмкостей, линий приёмки и бутилирования, бочек, тракторов, стекла и пробки. Некоторые из отечественных хозяйств гордятся погребами, не уступающими по технической начинке бордоским шато и хай-тековским винодельням Тосканы или Долины Напа. Тем временем многие КФХ проявляют чудеса изобретательности в вопросе, чем «заместить» оборудование, которого у них нет. Достойные и даже великие вина можно создавать и при достаточно скромном оснащении погреба, но если говорить о развитии отрасли в целом, то нам не обойтись без рывка в производстве отечественного оборудования для виноделия. Посмотрим, какие в этом вопросе уже имеются подвижки. В других материалах выпуска профильные эксперты поднимают темы, связанные с архитектурой винных производств и этикетками. Надеемся, всё это будет любопытно и самим виноделам, и тем читателям, которые вынашивают мечту о создании собственного вина.

Максим Каширин, Анатолий Корнеев,
основатели Simple Group

ФОТО: ВЛАД ЛОКТЕВ; ВАНЯ БЕРЕЗКИН

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

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

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

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

Ни одно, даже самое верное дело не двигается 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

Люди не читают рекламных объявлений как таковых. Они читают то, что их интересует, но иногда этим оказываются и рекламные объявления.

Говард Госсидж
американский рекламист
владелец рекламного агентства

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

Реклама стимулирует сбыт хорошего товара и ускоряет провал плохого.

Альфред Политц
американский социолог

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

ДВИЖ

Что происходит в нашем виноделии и вокруг него за период **с 2023 года**, когда **Экспедиция SWN посетила 152 винодельни** и проекта и семь винодельческих регионов. Материал подготовила Валерия Труфакина, иллюстрации: Маша Бойнова



Алексей Чернега, проведя три ярких сезона в «Усадьбе Перовских» в Севастополе, возглавил направление тихих вин в «Абрау-Дюрсо». Со временем «Красная шапочка» отошёл от непричёсанных натюров, почуял вкус в классическом виноделии — и вот теперь его ждут тихие «кубанцы». Что ж, пожелаем ему Make Abrau Great Again! И, возможно, стоит ожидать возвращения достойного?



Антон Ребизов переехал из Château de Talu в Крым. После работы с Франком Дюсенером и Анной Хохлач неожиданно посвятил себя собственному проекту.

ПЕРЕХОДЫ И ОБРЕТЕНИЯ



Егор Симоненко, главный винодел «Поместья Голубицкое», ушёл совсем недалеко — к Евгении Романовой в Villa Romanov, где виноградники вступили в пору плодоношения. Но прежнюю винодельню не бросил: на пару с Евгенией он продолжит её консультировать. На хозяйстве в «Поместье Голубицкое» тоже славная команда: Анна Градинарь, победитель конкурса лучших молодых виноделов России, и Александр Гладков, работавший вместе с Евгенией Романовой фактически с запуска винодельни.



Владислава Мосина, главный винодел и одна из трёх Владислав(ов) **«Усадьбы Мезыбь»**, вернулась в Крым. И сейчас она работает на новой винодельне в Орлином в Байдарской долине — заканчивает её оснащение. Собственно, это будет крупный агротуристический комплекс с гостевыми домами, озером, гольф- полем, теннисными кортами. Виноградники высадили в этом году: на 12 га поместились рислинг, шардоне, пино блан, семильон, мурведр, гренаш, мерло, сира, каберне фран. Виноделие «Усадьбы Мезыбь» возглавил **Роман Неборский**.

Виноделы, как люди, не могут долго усидеть на месте. Кому-то хочется развития — кому не хватает приключений. Простите, кого мы не упомянули, мы внимательно следим за вашей работой.

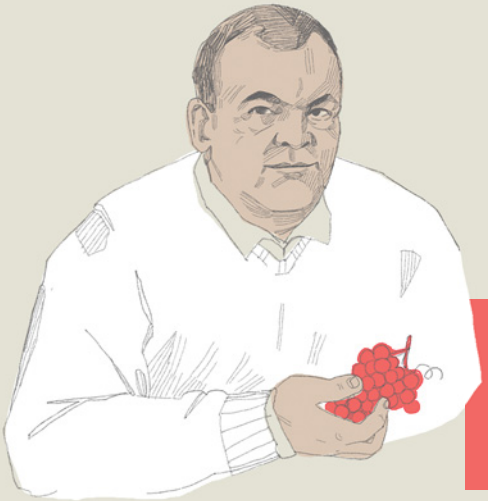
Павел Валишин, главный агроном «Массандры», выбранный Экспедицией SWN в 2023 году как агроном года за работу по поиску крю и описанию виноградников, напротив, перебрался в Краснодарский край в совсем новый проект с нуля. Занявшихся инвестированием в виноделие стало так много, что мы уже не удивляемся, что «Белая дача» собирается выращивать не только салаты.



Надеемся, такое переопыление усиливает позиции нашего виноделия.



Олег Репин, сделав последний, 2023-й урожай, покинул Esse [«Сатера»], сосредоточившись на собственном разрастающемся семейном проекте и Loco Cimbali. В Esse с начала 2024-го главным виноделом стала **Наталья Дынникова**, три года работавшая в Долинном вместе с Репиным.



Павел Андриенко, с которым мы познакомились в прошлом году в бахчисарайской «Агоре», начавшей новую жизнь после «Фотисаля», тоже оказался в Краснодарском крае — в качестве директора и винодела многострадальной «Тристории» в Семигорье.

>4 млрд
рублей выделено за 10 лет
на поддержку виноделия в Крыму

>40% вина категории «Брют» занимают в общем объёме производства игристых

по данным Росалкогольтабакконтроля, за первое полугодие, по сравнению с первым полугодием 2023 года, производство выросло:

+ 11,7%
«виноградные вина»

+ 32%
игристые вина

+ 80%
экстра-брют

ОТКРЫТИЯ



«Усадьба винодела» работает в Севастополе

Масштабный комплекс «Новый Херсонес» открылся в Севастополе 30 июля. В нём нашлось место и «Усадьбе винодела», его основой в византийском квартале стала винодельня II–IV веков.

На территории построенного за 1 год и 9 месяцев музейно-паркового комплекса площадью 22,4 га отреставрированы и созданы Свято-Владимирский кафедральный собор, Музей христианства, Музей Крыма и Новороссии, Музей Античности и Византии, амфитеатр «Грифон Арена», прогулочная зона, археологический парк и другие объекты.

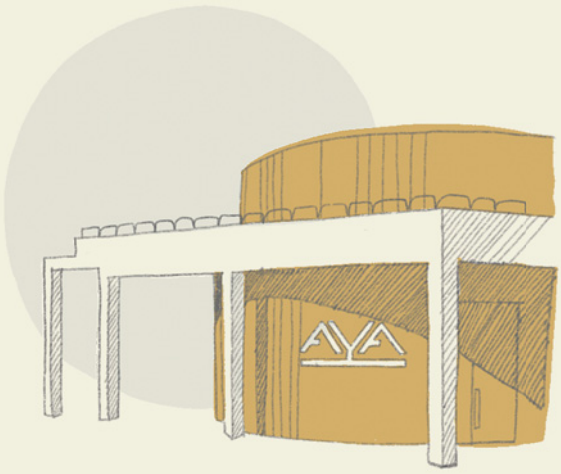
Считается, что древний Херсонес стал колыбелью виноделия на Гераклейском полуострове в V веке до н. э. Археологи прикинули, что херсонеситы производили порядка 90–95 тыс. литров вина в год. Неожиданно хорошо сохранился «Дом винодела» с давильней и резервуарами для сока. Это богатый жилой дом с мощёным двором, колодцем и цистерной для дождевой воды. Виноград давили при помощи рычажного пресса, сохранилась кладовка для готового продукта.

Автохтонные ресурсы

В России создан Национальный центр генетических ресурсов автохтонных сортов на базе НИЦ «Курчатовский институт». В его задачи входят формирование и пополнение национального каталога образцов наиболее ценных генетических ресурсов автохтонных сортов винограда, а также их долгосрочное сохранение и воспроизведение. Специалисты института будут проводить мониторинг состояния генетических ресурсов автохтонов в местах их естественного произрастания и выращивания. А также искать новые образцы для пополнения национального каталога.

Фестивали и винные ярмарки неожиданно превратились в необычное культурное явление, решая задачи просвещения.





С видом на виноградники

Обладатель органического сертификата на виноградники Aya Organic Wine & Vineyards открыл городскую винодельню в Севастополе и пригласил других органиков к сотрудничеству. Одной урбан вайнери стало больше — и ещё больше технических решений и современного оснащения. Урожай проекта этого года пошёл на переработку на новую винодельню. И это не всё: через год откроется ещё одна винодельня прямо возле виноградника в Родном. Дизайнерская, видовая, красивая. А пока рядом с ней работают ресторан и гостиница Villa Aya с заявками на многозвездье. Похоже, архитектурные изыски на наших виноградниках становятся модными.

Винные туристы любят Кубань

Энотуризм — самое буйно развивающееся направление отечественного туризма. По данным экспертов «Винного гида России», Краснодарский край лидирует среди российских регионов в сфере винного гостеприимства: *«В Краснодарском крае туристов принимают более 30 виноделен. Из них 9 имеют объекты размещения туристов — отели».*

По нашим данным, разместить у себя винных гостей на Кубани могут 11 виноделен, и у 13 есть свои рестораны-бары. Вот в Крыму готовы приютить всего 9 виноделен — даже удивительно. Кров и/или ужин со своим вином во всех винодельческих регионах страны могут предоставить 19 виноделен и проектов.

Что касается Кубани:

1. **«Шато Андре»** — замок-отель Provence
2. **Долина Лефкадия** — гостевой дом **«Гермес»**
3. **«Шато Пино»** — отель Château Pinot
4. Винодельня **«Бюрнье»** — глэмпинг
5. **«Абрау-Дюрсо»** — отели «Империал» & Champagne-spa, Abrau Light Resort&Spa, усадьба «Круглое озеро», экокемпинг «Эколоджия»
6. Агротуристический комплекс **«Винотеррия»** — гостевой дом
7. Винодельня **Patrey** — отель «Эко-Антик»
8. **Villa Romanov** — бутик-отель Villa Romanov Wine Club & SPA
9. **«Фанагория»** — отели «Порт Запад» и «Порт Восток»
10. Винодельня **«Узунов»** — гостевой дом
11. **«Семейная винодельня Звягинцева»** — гостевые апартаменты

СЕЗОН



Урожай поторопился

Было бы странно давать характеристику текущему урожаю в самом его разгаре. Тем не менее отметим, что, судя по всему, это будет такой же «незабываемый» год, как и 2021-й, когда кубанские виноградники за три дня смыло тропическим штормом. 2024-й запомнится другим.

В первую очередь весенними заморозками в Долине Дона и небывалой длительности ударной июльской жарой на Кубани и в Крыму, ещё и в отсутствие нормальной питательной дождевой влаги, что повлияло на урожайность и качественные характеристики ягоды. Потери урожая на Дону, в Ставрополье и на Нижней Волге — от 10 до 70%. Повезло отдельным микрозонам, особенно посадкам на почвах, хорошо удерживающих влагу. Дагестан отрапортовал о прекрасном урожае.

Иными словами, климатический сдвиг спровоцировал раннюю уборку винограда с опережением на две-три недели. Кто-то начал с белых сортов в последние июльские дни, некоторые к концу августа собрали и красные сорта, благоденствовующие обычно на лозе до октября.

Если кто и задержался, то лишь из-за дождя, перебившего необходимые показатели: после него ещё с неделю пришлось ловить баланс. Вспоминается прошлый, вполне ровный 2023 год, когда в начале сентября ещё только настраивались на ранние белые.

С прогнозами выступать рано, тем не менее очевидно, что при такой волне тепла, 35–40 °C, многие столкнутся с недостаточной фенольной зрелостью, притом что виноград быстро накопил сахар и кое-где даже сделал шаг к заизюмливанию. Похоже, нас ждёт большое количество простодушных вин, которые насытят ритейл. К тому же регионы, производящие недорогие вина, особо и не пострадали, избежав заметного сокращения урожая.

Но и винодельни с надёжным качеством не подведут. Многие специалисты говорят о винах потенциально высокого уровня, хотя выдающихся, возможно, ждать не стоит.

ЗАКОНЫ



ЗГУ снова под угрозой

Помните тот могучий список виноградо-винодельческих зон, регионов и терруаров, который открылся нам в 2021 году? Который с потенциалом, допустим, в девять ЗГУ в Адыгее и 36 ЗНМП в Крыму? Он до сих пор так и висит мёртвым грузом, поскольку означенные территории не пытаются сказать веское слово в отечественном виноделии по причине их официального отсутствия. Наконец ситуация эта наскучила АВВР, и в последних числах августа на правлении было заявлено, что отныне подход к территориальному делению виноградопригодных земель изменён. Производители — члены АВВР, работающие непосредственно в месте выращивания винограда и создающие там своё вино, должны сами и с дедлайном подать голос, что они существуют. Им дали четыре месяца, чтобы создать на местах виноградо-винодельческие советы и комитеты, которые и начнут оформление своих ЗГУ-ЗНМП. Иными словами, в начале 2025 года мы можем лишиться тех красивых наименований 28 ЗГУ из Дагестана или 55 ЗГУ Долины Дона, а то и целых виноградо-винодельческих зон.

Радостные известия о списке территорий тоже есть: он прирос такими новыми зонами, как Самарская область (Самара), Воронежская область (Воронеж), Запорожье (Запорожская область), Саратовская область (Саратов), Дальневосточная (Приморский край, Сахалинская область, Хабаровский край). Почему-то обидно за Подмосковье.

МЕЖДУНАРОДНЫЕ НАГРАДЫ

ЮБИЛЕИ



Винное золото

Медальный зачёт — один из качественных показателей работы винодельни. Буквально за последний месяц отличились два хозяйства.

На дегустационном конкурсе **Korea Wine Challenge 2024** прекрасно выступили вина **«Абрау-Дюрсо»**:

- Victor Dravigny Brut 2021

классического метода удостоено награды **Best of Country**

ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ ПОЛУЧИЛИ:

- Abrau Durso Reserve Rosé

созданное методом шарма из пино нуара, пино франа и каберне совиньона;

- Каберне Совиньон Абрау-Дюрсо 2022

лимитированное тихое вино

На конкурсе **Michelangelo International Wine & Spirits Awards 2024** в ЮАР **«Винодельня Ведерниковъ»** [ГК «Абрау-Дюрсо»] завоевала три золотые медали:

- Ведерниковъ Сибирьковый 2023
- Ведерниковъ Сибирьковый / Цимлянский Чёрный Extra Brut 2019
- Ведерниковъ Цимлянский Чёрный Rosé Brut 2020

Вдвойне приятно, что все они — из автохтонов.

«Массандра» празднует 130 лет

20 сентября наша классическая легендарная винодельня «Массандра» отметила годовщину основания. Ровно 130 лет назад, в 1894 году, под руководством Льва Сергеевича Голицына в Массандровском урочище заложили Главный подвал Удельного ведомства Российской империи. Стоимость его строительства в 1894–1897 годах составила 1 млн царских рублей. Подвал — настоящее чудо инженерной мысли, он представляет собой семь тоннелей. Длина каждого из них достигает 150 м, ширина — 5 м. Они расходятся веером от центральной галереи. Температура в них постоянна и уютна для выдержки вин: +10… +12 °С. Уважаемые сотрудники «Массандры», примите наши искренние поздравления с юбилеем родного предприятия! Зная, какой непростой период вы переживаете, обновляя виноградники и производство, мы хотим пожелать вам процветания и воплощения всех планов и проектов, благополучия и успехов.

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

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

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

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

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

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

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

ARTEST

RESTAURANT



реклама

ARTEST – РЕСТОРАН ВЫСОКОЙ КУХНИ АРКАДИЯ НОВИКОВА И АРТЕМА ЕСТАФЬЕВА

Москва,
Трубниковский переулок, д. 15, стр. 2

тел.:
+7 (499) 530 80 87



Южные пары северных блюд



Здесь Ладога встречается с Чёрным морем: о тонкостях пейринга карельской кухни с винами юга России рассказывает шеф-сомелье **Дмитрий Филимонов**.

Как в Териберку едут за северным сиянием, а в Геленджик — за курортным настроением, на Ладожское озеро приезжают за обаянием карельской природы. У самого большого озера Европы бескрайняя тайга сменяется мраморными скалами, а вековые крепости — этнодеревнями.

Регион с поэтичным названием Приладожье охватывает Ленинградскую область и Карелию. Здесь в объятиях сосновых лесов расположились отели **«Точка на карте»**, парк-отель **«Дача Винтера»** и курорт **«Игора»**. Их рестораны признают лучшими в регионе, а кухню отмечает даже самый искушённый столичный гость. Несмотря на сдержанный северный характер, меню звучит как манифест локальности продукта. Корейку оленя здесь подают с соусом из лесных ягод, голубцы из дичи — с печёным перцем, а вареники с белыми грибами посыпают кедровым орехом. Что касается винной пары, гостям предлагают выбрать её на юге: «Новый Свет», «Усадьба Дивноморское», «Криница», «Массандра» или Inkerman.

«Мы соединяем очертания аутентичной северной кухни с мягким обаянием южных виноделен. Наш гость легко ориентируется в российском вине, балансируя между минеральными игристыми и пышными красными», — делится шеф-сомелье отелей Дмитрий Филимонов.

Основная особенность карельской кухни — это обилие рыбы и грибов, ягод и дикоросов. К молочно-сливочным блюдам, как ладожский судак в молоке или уха лохикейто, здесь рекомендуют тягучие, структурные, маслянистые белые вина с выдержкой в бочке. К лосятине с перловкой подбирают мерло Special Reserve от Inkerman или Rivage от «Криницы».

К ячневой лапше с вешенками или пате из лесных грибов хорошо подходят лёгкие красные из сорта пино нуар. А в пару к карельской выпечке, которую традиционно делают из ржаной или ячменной муки, как сканец с капустой или калитки с картофелем, предлагают рислинг Inkerman или шардоне «Усадьбы Дивноморское».

«Самый честный метод — вдумчивая проработка пейрингов на дегустациях. Я прихожу на все обновления меню. Обычно беру три вина разных стилей и думаю, в каком направлении лучше двигаться: к освежающим и деликатным либо к мягким округлым или же интенсивным и глубоким. Конечная цель — гармоничное взаимодействие блюда и вина, баланс. Удобно, когда есть принцип локальности и можно легко сочетать черноморские мидии с кубанскими винами, а горную баранину — с дербентскими. У нас задача поинтереснее. Мы пьём сдержанные, деликатные вина в стиле севера, рождённые на юге. И тем не менее гостям этот союз отзывается», — рассказывает Дмитрий.

Команда отелей смело экспериментирует с эногастрономическими форматами. Летом в яблоневых садах «Дачи Винтера» проводят дикие ужины, где оленину готовят на огне, а вино наливают в бокалы Гусевского хрустального завода. В «Точку на карте. Приозерск» приезжают ради дегустаций в Винной гостиной и виртуальных путешествий к берегам Нового Света.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЕЙ «ТОЧКА НА КАРТЕ»

Ни одно, даже самое верное дело не двигается 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

Мечты о русском

В этом году **«Кафе Пушкинъ» празднует 25-летие**. За четверть века ресторан достиг действительно легендарного статуса, который уже почти не зависит от рейтингов, критики и прочих внешних обстоятельств. *Анна Кукулина* поговорила с протагонистами этой истории о вечных ценностях.

«**Пушкинъ»** за прошедшие годы стал образцом стилизованного под XIX век русского ресторана. Большинство рестораторов из тех, кто пробует себя в схожем жанре, считают лучшим комплиментом фразу «У вас ресторан — почти “Пушкинъ” этого города». Причин у такой славы несколько. «Кафе Пушкинъ» Андрей Деллос придумывал как место, равно притягательное для местных жителей и туристов. Разумеется, все рестораторы мечтают о том же, но в «Пушкине» всё удивительно удачно сошлось. Здание в историческом стиле, антураж, название, которое, по официальной легенде, взято из песни Nathalie шансонье Жильбера Беко, где пелось о не существующем в реальности café Pouchkine. Знаменитый «пушкинский» сервис, на долгие годы ставший ориентиром для очень многих. И самое главное — постоянство всего перечисленного. В бесконечно меняющемся мире приятно знать, что есть место, которое будет таким, как ты его оставил, даже если ты вернёшься через пять или десять лет. В меню, несмотря на естественные изменения, незыблемы все главные хиты ресторана со дня открытия, от пирожков до суточных щей и пожарских котлет. Форма официантов выглядит так же, как 20 лет назад, и стиль сервиса не претерпел изменений.
Во многом ресторан обязан этим свойством команде: в Москве по пальцам одной руки можно пересчитать проекты, где значительная часть сотрудников работает столь долго со дня основания. Все 25 лет кухню возглавляет шеф-повар Андрей Махов, чуть-чуть меньше 25 лет работает в ресторане Дмитрий Туфанов, выросший из сомелье в шеф-сомелье. Александр Зайцев, который начинал как директор «Кафе Пушкинъ», сегодня — генеральный управляющий Maison Dellos и руководит уже всеми ресторанами группы.

десерт «гжель»



ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА «КАФЕ ПУШКИНЪ»



Виталий Абрышкин, официант, работает в «Кафе Пушкинъ» с 2000 года

Стихийная классика

Формально кухня «Кафе Пушкинъ» называется «русская дворянская», что подразумевает сочетание русских и французских традиций. Фактически все 25 лет это кухня Андрея Махова — шеф-повара, которого знает буквально вся страна. Андрей Махов, пришедший в новый ресторан из «Метрополя», где он начинал изучать исторические рецепты, во многом отвечает за то, как вообще шефы следующих поколений взаимодействуют со старинными рецептурными сборниками. Не говоря уж о том, что он переработал перед запуском рецепт пожарской котлеты, который стал фактически новой классикой: половина российских шефов готовит её теперь «по-маховски», а не так, как учат нас источники XIX века.

В конце 1990-х главные рестораны Москвы предлагали что угодно, только не русские блюда: суши, рюколу с креветками, блюда во французском или итальянском стиле и т. д. Попытки сделать что-нибудь на русскую тему воспринимались *(и часто действительно выглядели)* как лубок. Деллос придумал для русской кухни принципиально другой антураж, Махов наполнил его кулинарным содержанием — и получился ресторан на все времена. Попробовать, как это выглядело на старте, можно сейчас благодаря запуску «ретроменю» с парой десятков блюд из первого года работы ресторана.

Некоторые блюда и в основном, и в «ретроменю» не имеют отношения ни к русской, ни к французской кухне, а представляют собой вариации Андрея Махова на тему советских хитов или даже блюд тех или иных мировых кухонь — и тут становится очевидно, какое значение имеет поварская индивидуальность. **Сельдь под шубой** — блюдо не русское и не французское, но её все любят, поэтому в меню ресторана она время от времени появляется, причём в очень сложной порционной подаче, к которой отдельно предлагается соус из ферментированного чёрного чеснока и несколько мини-гарниров. Один из хитов ретроменю — **«Гефлюгели, жаренные в кисло-сладком взваре»**: куриные крылышки, которые «вывернули наизнанку», нафаршировали куриным фаршем, глазировали в соусе барбекю с ткемали и запекли. Махов вспоминает, что это одно из блюд первой дегустации для Андрея Деллоса, по итогам которой его взяли в «Пушкинъ». При этом историческое в блюде только название: «флюгель» на немецком — это крыло, а в России в XIX веке иногда крылышки называли «гефлюгели». Сам рецепт — размышления русского шефа на американо-азиатские темы: ничего подобного, разумеется, у Молоховец нет, но сам вкус при этом кажется знакомым с детства, как и у всех маховских блюд.

ФОТО: АНДРЕЙ ГНЕЛОМЕДОВ

Виталий Абрышкин

Официант, работает в «Кафе Пушкинъ» с 2000 года

«Пушкинъ» — это ресторан русской кухни, что подразумевает не просто забежать и наскоро что-то перехватить, а «отобедать»: с чувством, с толком, не жалея времени. А вот пить, что называется, «по-русски», без удержу, стали меньше. Но это общая тенденция, не только у нас в ресторане.

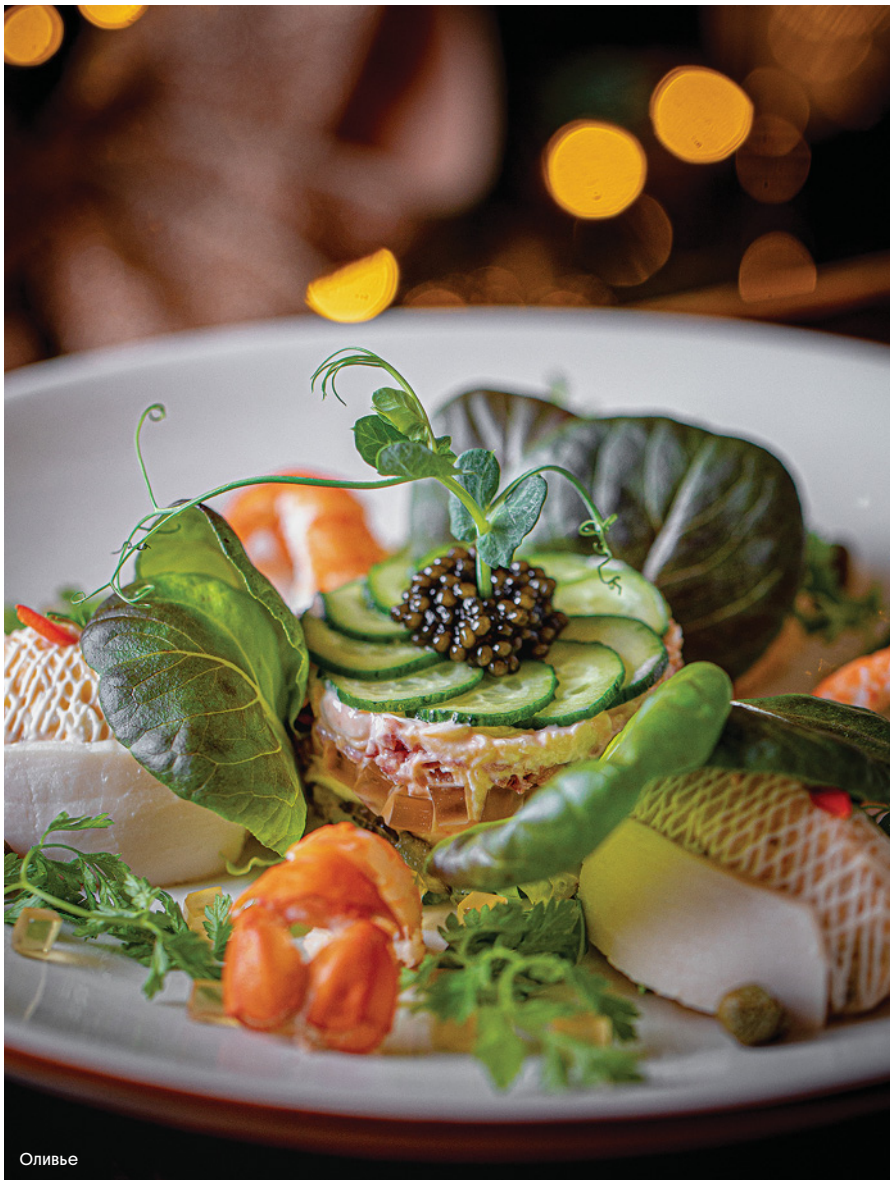
Когда ресторан открылся, было ещё много людей, которые сорили деньгами. Случались истории, когда человек ходил по ресторану и раздавал купюры всем подряд. Сейчас, конечно, гости сдержаннее. И за последние годы «Пушкинъ», конечно, помолодел. Очень много гостей где-то 25 лет и немного старше — приходят очень смело, фотографируют, заказывают.

Меню такое, какое оно есть *(с многосложными описаниями блюд и словами XIX века. — Прим. SWN)*, сделано специально, это имиджевая вещь. Мы же здесь как бы в XIX веке, у нас нет гаджетов и нет такого — «быстро проглядели меню и заказали». Мы разговариваем, мы общаемся, потому и меню написано таким образом, чтобы этому способствовать. Вот есть десерт «Гжель». Можно ли догадаться, что это? Вряд ли. Поэтому придётся спросить официанта, и он расскажет. Очень редкие гости заходят предварительно на сайт, чтобы посмотреть всё заранее. И кстати, как раз они часто самые любопытные и готовые поговорить.

Клиенты каждый день приходят новые, я до сих пор слышу, что люди говорят: *«Мы у вас первый раз»*. Сейчас много туристов из других городов России. Постоянные гости, конечно, есть, но в процентном соотношении сложно сказать, сколько именно.



Каминный зал



Оливье

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА «КАФЕ ПУШКИНЪ»



Дмитрий Туфанов и Андрей Махов

Дмитрий Туфанов

Шеф-сомелье

Я пришёл в «Пушкинъ» сразу после школы сомелье, в 2000 году, сначала сомелье, и постепенно дорос до шеф-сомелье. Очень интересно наблюдать за изменениями вкусов гостей. Обычный наш гость, знакомясь с Францией, сначала выбирал Бордо и, скорее, Правый берег как более понятный. Потом обращали внимание на Новый Свет *(Австралия, Чили)*, он ещё легче для восприятия, даже в высоком ценовом сегменте: получаешь «ягодную бомбу» в бокале. Потом пришли Италия с Испанией, в Италии сначала Тоскана, Пьемонт шёл сложнее. Еще неро д'аволу с Сицилии все быстро полюбили, она тоже эффектная и яркая. Бургундию тяжело было продвигать, как и Пьемонт. Зато давно есть небольшой, но стабильный спрос на Австрию и Германию. С Шампанью начинали мы, конечно, с самыми известными гранд-марками, как все в России. И до сих пор у некоторых гостей они символ — вино, которым они отмечали свадьбу или рождение ребёнка.

В какой-то момент ворвалась Новая Зеландия с совиньоном блан — он очень нравился неискушённым гостям. А через несколько лет стали приходить люди, которые говорили: *«Нам только вот без этих корзин тропических фруктов, дайте что-нибудь интересное, но другое»*. То же было с шардоне: сначала любили калифорнийские шардоне с мощным дубом или, скажем, Planeta Chardonnay сицилийское, потом стали от этого отходить. До сих пор есть гости, которые любят такой стиль, но их не так много. Были даже люди, которые коньяк Louis XIII пили со всей едой, но их совсем мало.

Бум с «натуральными» винами ресторана почти не коснулся — у нас всё-таки довольно консервативная публика, а вот оранжи мы ставим в карту, есть интересные, в том числе российские. Вообще, с момента появления «нового русского вина», например «Шато ле Гран Восток», как только что-то заслуживающее внимания российское появлялось, мы ставили это в карту. Всего у нас в карте российского около 15%, и его заказывают часто. Поэтому карта в этой части очень динамичная: покупаем винтаж, его выпивают, ждём следующего.

Из трендов последнего времени — явно растёт потребление игристых вин, причём всех видов: и шампанского, и российского, и просекко, и кавы. Брют зеро сходит, идёт смещение обратно к дозажу 6–7 граммов. Мне кажется, люди когда-то устали от слишком пышного шампанского, хотелось чего-то лёгкого, появились брют зеро, теперь их напились, кто-то остался с этим стилем вина, а кто-то вернулся к классике.

В карте у нас сейчас примерно 350 вин, по бокалам — шампанские, российское игристое и креман, плюс пять белых и пять красных. Ещё есть сотерн по бокалам, базовый, 1590 рублей за бокал *(75 мл)*.

ФОТО: АНДРЕЙ ГНЕЛОМЕДОВ

С момента появления «нового русского вина», например ***«Шато ле Гран Восток»****, как только что-то заслуживающее внимания российское появлялось, мы ставили это в карту.* ***Всего у нас в карте российского около 15%, и его заказывают часто.*** *Поэтому карта в этой части очень динамичная.*

Андрей Махов

Шеф-повар

Старинные рецепты, вошедшие в меню, все, конечно, были так или иначе переработаны. Забавная история была, например, с «выводным паштетом». Я работал над меню, когда «Пушкинъ» ещё не открылся, вычитал рецепт парадного блюда «выводной паштет». Он готовился в ржаном тесте, и тесто «выводили», то есть лепили. В буквальном смысле слова: формировали из крутого ржаного теста горшок, в него клали мясо, овощи, специи, потом он запечатывался и ставился на восемь часов в печь. Тесто использовали как посуду. Это был единственный рецепт, который я повторил буква в букву. И вот достал этот горшок через восемь часов, открыл, и что я там увидел? Тушёнку! Гораздо вкуснее консервированной, но тушёнка. Конечно, в меню ресторана это применить было невозможно. Но мне очень понравилась идея ржаного горшка, и я стал использовать это ржаное тесто в разных блюдах. Сейчас в ретроменю есть потрошки в горшочке из ржаного теста.

В рецепте пожарской котлеты я изменил два важных аспекта. Во-первых, мы её делаем из фарша, в котором смешаны курица и телятина, — такого раньше не было. И форму я придумал, какой до этого не встречал. По легенде, в трактире Пожарского для царя Александра изобразили телячью котлету из курицы: слепили из фарша похожую форму, панировали и подали. Царь заметил подмену, но вкус ему понравился, и он одобрил. Но при этом в книжках обычно её рекомендовали формировать как обычную рубленую котлету. Я решил, что, раз уж авторы изображали телячью котлету на косточке, размер и форма пожарской должны быть на неё похожи. Наш рецепт пожарской котлеты не менялся с 1999 года, так и разошёлся по Москве и России.

Из недавних хитов могу отметить чебуреки. Их все любят, но наши гости же не пойдут в палатку их есть? Мы сделали, у нас они ночью улетают, а некоторые ещё и с собой берут.

На тренды мы, конечно, тоже смотрим. Гости привыкают к блюдам, которые подают в большинстве других ресторанов. Сейчас везде, например, карпаччо и тартары, и люди их любят. Я внедряю такие блюда в дополнение к нашим хитам, и некоторые приживаются. Карпаччо из гребешка и форели, скажем, у нас давно, тартар из тунца с авокадо с пеной из васаби — современное блюдо, но в «пушкинской» подаче.

Не буду скрывать, на кухне у нас работать сложно. Но тем не менее на кухне есть люди, которые работают со мной 25 лет, даже несмотря на все потрясения, например, связанные с ковидом, когда у нас сильно изменилась команда. Если человек к нам пришёл, поработал и прижился, то потом, как правило, остаётся надолго.



Андрей Махов



Биф а-ля Россини с фуа-гра и трюфелями в соусе мадера

ФОТО: АНДРЕЙ ГНЕЛОМЕДОВ; ПРЕСС-СЛУЖБА «КАФЕ ПУШКИНЪ»



Александр Зайцев

Александр Зайцев

Генеральный управляющий Maison Dellos

Для меня основа успеха «Кафе Пушкинъ» — это люди. И те, кто здесь работал и работает, и наши гости. Конечно, для меня как для управленца главная гордость — команда.

«Пушкинъ» открылся в 1999 году, ещё года не прошло после экономического кризиса. Тогда в индустрию пришло много новичков из других сфер — очень образованных, с хорошим кругозором. Они и вывели ресторанную отрасль на совершенно новый уровень развития. Всё-таки до 1999 года рестораны были ближе к «разгульным» местам. А с «Пушкина» начался новый этап. Благодаря названию, кухне, интерьеру, концепции и новым сотрудникам, которые могли поддержать беседу с гостем, знали иностранный язык, разбирались в сложном меню.

Сегодня многие из первых официантов «Пушкина» сделали блестящую карьеру. Среди них не только управляющие ресторанов, но и операционные директора ресторанных групп, топ-менеджеры, некоторые возглавляют компании. Меня это радует. Особенно приятно, когда люди продолжают расти в одной команде с тобой, но если они находят себя в другом месте, то важно, что в этом есть и твой вклад.

Сам «Пушкинъ» и отбором, и концепцией, и системой наставничества привлекает и удерживает людей особенного толка. Например, почему мы с тату не берём официантов? В другие рестораны группы берём, у нас нет с этим проблемы, но сюда — нет. Потому что тату — вне философии «Пушкина».

За годы работы сменились три поколения сотрудников, и все отличные. Раньше я их учил, теперь я у них учусь. Говорят же, не надо нанимать крутых людей, чтобы советовать им, что делать. Крутых нужно нанимать, чтобы они советовали тебе. А наши сотрудники очень хорошо понимают, что нужно, чтобы двигаться вперёд, куда смотреть.

Главная задача управления таким рестораном, как «Пушкинъ», — надо ежедневно соответствовать высокой планке. Нет неважных деталей, высокий уровень во всём нужно поддерживать постоянно. Если где-то на минуту снизить требования, отпустить, прервать, то всё — весь алгоритм работы нарушается и начинаются ошибки, а в ресторане уровня «Кафе Пушкинъ» такого допускать нельзя. Всё должно работать как швейцарские часы. Например, у нас по-прежнему есть репетиторы по языку. Основной иностранный для персонала — английский, это константа. Нужно не просто уметь принять заказ, а рассказать о сложном и непонятном для иностранца меню.

Все 25 лет мы бьёмся за молодую аудиторию. Наша задача — подружиться с юным гостем, а затем его растить. Поэтому наше меню очень дифференцированно, и можно сделать заказ на совсем невысокий чек.

Иногда в зале ко мне подходят молодые красивые женщины и говорят: *«Дядя Саша, вы меня помните? Я Маша, мои родители те-то»*. И это оказывается пятилетняя девочка, которой я когда-то дарил торт на день рождения, а теперь это прекрасная 30-летняя женщина. 25 лет назад её мама приводила к нам, а теперь дочка привела маму, и им по-прежнему здесь хорошо, они счастливы сюда вернуться. В жизни нечасто бывают моменты, от которых по телу мурашки, но вот такие встречи как раз из них.

Конечно, жизнь идёт вперёд, поколения меняются, у молодых людей может быть совсем другой уровень осведомлённости о вещах, которые мне и моим ровесникам были знакомы с детства. А значит, нам надо находить с ними общий язык, объяснять нашу культурную матрицу так, чтобы им было не просто понятно, но и интересно.

ФОТО: АНДРЕЙ ГНЕЛОМЕДОВ

3 удивительных факта о «Кафе Пушкинъ»

1

Первый российский ресторан, вошедший в **The World's 50 Best Restaurants**: в 2007 году он занял 62-е место и потом оставался в рейтинге ещё несколько лет.

2

В 2000-х журналисты издания «Большой город» выпустили статью «Вкусные разговоры», по которой был позже снят фильм Бориса Хлебникова **«Пока ночь не разлучит»**. Основу материала составили беседы, которые журналисты подслушали в «Кафе Пушкинъ».

3

На фуршете по случаю открытия ресторана в 1999 году помимо прочего подавали игристое «Новый Светъ».



Расстегай «Московский» с сёмгой и визигой (на четыре персоны)

Безусловно, «Кафе Пушкинъ» не смогло бы стать именем нарицательным, если бы не приверженность русской культуре. Мы поддерживаем народные промыслы, сотрудничаем с Пушкинским музеем и музеями-заповедниками «Царицыно» и «Мураново». Для наших гостей мы придумали экскурсионные программы, которые начинаются завтраком с бокалом игристого в зале «Библиотека», а продолжаются экскурсией с гидом на фабрики «Жостово» и «Федоскино», где можно узнать про наше богатое наследие и культуру. Также мы собрали редчайшую коллекцию гастрономических книг и старинных рецептур.

Чтобы на протяжении десятилетий держать такую планку, как у «Кафе Пушкинъ», очень важно двигаться вперёд, развиваться, придумывать новые форматы. Конечно, вопрос об открытии «Пушкина» где-то ещё всегда волнует публику. Но размывать бренд не хочется. Мы пристально смотрим на Санкт-Петербург, но нам нужно очень много условий и требований к помещению. Вроде бы одно помещение в следующем году выйдет из реконструкции. Будем смотреть. Такой бренд накладывает ответственность.

5 гастросочетаний от Дмитрия Туфанова

❶ Много лет назад у нас в меню было **фуа-гра холодное с гонобобелем** [голубикой], и мне удалось это блюдо попробовать с десятилетним **Château d'Yquem**. У меня случилась просто эйфория — настолько хорошо это было.

❷ В ретроменю был **мусс из фуа-гра** с желе из яблока с клюквой с добавлением сотерна. Здесь в целом может подойти **сотерн**, но гораздо лучше — **розовое шампанское**.

❸ **Чёрная икра** и **полусухой рислинг**, можно даже южноафриканский. Солёная икра с чуть сладковатым рислингом играет очень хорошо.

❹ **Холодная отварная осетрина** и **классический брют** без сильной выдержки в бочке с дозажем около 4 г. Соус не нужен. Вкус осетрины и вкус шампанского в паре выступают очень чисто и ярко, очень аристократическое сочетание. Банальное, по учебнику — и фантастическое.

❺ **К потрошкам**, которые подавали в ретроменю, хорошо подходит серьёзное игристое типа не базового **Blanc de Noirs**.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА «КАФЕ ПУШКИНЪ»

ЛУЧШИЕ РОССИЙСКИЕ ВИНА
simple wine news

ЛУЧШЕЕ российское в нашей версии

К результатам рейтингов принято писать введения типа **«Мы строили-строили и наконец построили»**. Я не буду этого делать, а расскажу, как всё было на самом деле и что получилось. Текст: Дмитрий Мережко



ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

Как мы придумали формат

Наша прошлогодняя Винная Экспедиция оказалась масштабным и резонансным проектом, который позволил увидеть общую картину российского виноделия по состоянию на лето 2023 года. Однако мы понимали, что дегустация вин в пределах отдельных хозяйств разными составами жюри неизменно приводит к погрешностям, которые мы не можем предсказать.

Поэтому в 2024 году мы решили собрать образцы для дегустации в офисе редакции Simple Wine News в Москве и провести оценку ограниченным составом, ни один из членов которого не имеет прямого отношения к коммерческим аспектам работы с российскими винами.

Кто дегустировал

Как и положено рейтингу, выходящему от имени издания, в оценке принимали участие только представители самого издания. Всех людей, участвовавших в дегустации, вы неоднократно встречали на страницах Simple Wine News:

— **Анатолий Корнеев**, *руководитель журнала, генеральный директор ООО «Издательство «СИМПЛ»;*

— **Валерия Труфакина**, *редактор Simple Wine News, специализирующаяся на российском виноделии;*

— **Вероника Денисова**, *заместитель директора Школы вина «Энотрия» и постоянный внештатный автор журнала;*

Намечается специализация — как хозяйств, так и виноделов, и нам как экспертам очевидно, что те, у кого получилось мощное красное вино, не всегда успешны с белыми или игристыми, и наоборот. Это позитивный фактор.

— **Дмитрий Мережко**, *преподаватель курсов WSET и «Виномания», автор журнала с 2012 года.*

Я обладатель диплома WSET, и все мы входили в составы жюри различных международных и национальных конкурсов. При этом у каждого есть определённые склонности и специализации, которые балансировали друг друга в процессе обсуждения.

Как мы собирали вина

Экспедиция-2023 позволила нам составить шорт-лист хозяйств, которых мы пригласили к участию. Чтобы количество образцов не было чрезмерным, мы разбили хозяйства на три выборки.

ПЕРВАЯ ВЫБОРКА: хозяйства, представленные хотя бы одним вином в топ-500 по результатам 2023 года. У них мы запросили ВСЕ вина, выпущенные на рынок ПОСЛЕ 01.11.2023, либо актуальные релизы, выпущенные не ранее 01.11.2022, с указанием цены ex cellar.

ВТОРАЯ ВЫБОРКА: хозяйства, представленные хотя бы одним вином в топ-1000 по результатам 2023 года *(то есть хотя бы одно вино набрало оценку 83 балла)*. У них мы запросили по ДВА вина на выбор, выпущенных на рынок ПОСЛЕ 01.11.2023, либо актуальные релизы, выпущенные не ранее 01.11.2022, с указанием цены ex cellar.

ТРЕТЬЯ ВЫБОРКА: совершенно новые хозяйства либо хозяйства, не попавшие в зону отбора, но отметившиеся достижениями в прошедшем году *(попаданием в топ оценок конкурсов, отмеченных специалистами и т. п.)*. У них мы запрашивали все актуальные релизы.

Ряд хозяйств, вина которых мы считали нужным продегустировать, не прислали нам свои образцы. Мы купили их в свободной продаже, основываясь на наличии и своих ожиданиях. Хотя многие из таких вин попали в верхнюю часть нашего рейтинга, хозяйства имели шанс выступить лучше, если бы сами предоставили нам свои образцы.

Как мы дегустировали

Все вина были собраны в Москве, где Татьяна Платонова, продюсер и движущая сила этого конкурса, распределила их по сетам согласно сортовым, региональным и категорийным характеристикам.

Учитывая международные практики и наш личный опыт в качестве дегустаторов, мы разбили сеты на категории и в течение дня переключались между разными винными стилистиками. Например, начинали с игристых, за которыми шли красные, затем лёгкие белые, и под конец — какая-нибудь из «специальных» категорий. Нам даже удалось собрать сеты вин, производители которых использовали сходные технологии *(например, карбоническую мацерацию или скин-контакт)*.

Дегустация проводилась вслепую, с обсуждением и аргументацией оценки. В начале каждого дегустационного дня мы проводили калибровку на образце зарубежного вина с известными и проверенными рейтингами. После каждого сета мы сверяли оценки с образцами и при необходимости передегустировали образец в открытую. Это ни разу не привело к радикальному пересмотру оценки.

Система оценки

Хотя мы использовали 100-балльную градацию, как и в большинстве систем оценки, работала только часть шкалы. Затем вина были ранжированы, а дробные оценки — округлены по математическим правилам. В итоговом списке вина с одинаковым целым баллом стоят по принципу от более к менее высокому, а при равенстве этого параметра — по алфавиту. Таким образом, внутри одного балла вина одного производителя или проекта стоят подряд, одной группой.

Эту систему группировки я считаю принципиально важной по двум причинам.

❶ Пока в России не устоялись региональные стилистики, используемые сорта, методы виноделия, решающей информацией для покупателя о том, какого качества ожидать в бутылке, служит бренд. Это название хозяйства или определённой линейки. Наша группировка помогает оценить премиальность бренда по количеству позиций, попавших «в звёзды».

❷ Намечается специализация — как хозяйств, так и виноделов, и нам как экспертам очевидно, что те, у кого получилось мощное красное вино, не всегда успешны с белыми или игристыми, и наоборот. Это позитивный фактор, который будет способствовать формированию и закреплению стилистик вина.

Вы заметите, что некоторые проекты, которые находятся в очень тесной связи друг с другом, будут стоять отдельно *(например, «Темелион» и «Николаев и Сыновья» или «Золотая Балка» и Loco Cimbali)*. Это связано либо с реорганизацией и ребрендингом хозяйств и линеек, либо с сознательными просьбами производителей не смешивать разные проекты, к которым мы отнеслись с уважением. На нашем сайте вина, помимо общего списка, можно также будет сгруппировать по хозяйствам.

Параллельно мы приводили оценку к короткой пятибалльной системе, которая

Розлив вин происходит в течение всего года, и некоторых позиций на момент запроса может не быть в наличии: либо не разлиты, либо закончились. Поэтому наши дегустации будут проходить несколько раз в год, с выходом локальных рейтингов по готовности, а общего рейтинга — как и сейчас, в октябре.

похожа на широко распространённую систему BLIC *[баланс вкусовых и структурных компонентов, длина, интенсивность, сложность]* или на ту, что я описал в книжке и преподаю на курсах «Винομания», где дополнительным элементом была выразительность, или то, насколько успешно вино отражает определённую категорию, стиль, технологию или место происхождения.

Итоговая шкала получилась такой:

92 балла и выше — ★★★
90–91 балл — ★★★
88–89 баллов — ★★
86–87 баллов — ★

Результаты конкурса

1) В ДВА РАЗА БОЛЬШЕ ЗВЁЗД

В конкурсной дегустации участвовали 676 вин. 203 вина получили оценку 90 баллов и выше, 35 из них вышли на уровень трёх красных звёзд. Сложно сравнивать эти цифры с прошлым годом, поскольку система дегустации и состав комиссии были другими, но тогда 90-балльный рубеж пересекли только около сотни образцов из более чем 2 тысяч.

2) АССАМБЛЯЖИ РУЛЯТ

То, что мы страна красных вин, уже стало общим местом, а вот новость заключается в том, что мы — страна с собственными вариациями на тему бордобленда. Ассамбляжи каберне и мерло, которым аккомпанирует то красностоп, то цимлянский чёрный, то саперави, по-настоящему самобытны и многими делаются на высоком уровне.

3) НОВАЯ ЗВЕЗДА

Кстати, цимлянский чёрный, мой фаворит прошлого года, наконец-то «заиграл». Моё высказывание, что «сегодня перспективный чёрный сорт — это такой, из которого можно сделать белое игристое» *[а ЦЧ к таким и относится]*, получило практическое подтверждение. Конечно, хотелось бы видеть среди образцов ещё нескольких производителей этого сорта, но оба присланных сортовых вина в нашем рейтинге получили по три звезды, а в «Вине года» ЦЧ — часть ассамбляжа.

4) БЕЛЫЕ: КАЧЕСТВО И РАЗНООБРАЗИЕ

В белых винах резко вырос уровень, и всё стало намного интереснее. Я рад, что великолепный зрелый рислинг выбил с верхней строки маслянистое шардоне и ещё дальше его потеснил замечательный сложный алиготе. Заметно, что виноделы постепенно специализируются, и на широких ассортиментных линейках уже не удерживают качество на одном уровне. Ещё в белом топе порадовало присутствие редких сортов *(пино блан, сильванер, пти мансан)* и отличного ркацители. Моя личная симпатия достаётся «Кумшацкому» от «Собер Баш», похожему на свежее, тонкое гави. В целом, 2/3 списка лучших белых — это Краснодарский край.

5) РОЗОВЫЕ

Я был расстроен тем, что «Лефкадия» около 10 лет назад прекратила делать «Фламинго», и не видел никаких попыток у кого-либо выйти на такой уровень вина. Но розовый сет этого года, особенно его топ-5, буквально покорил меня. Основные сорта — бордосцы или сира. Восемь из лучших одиннадцати вин произведены в Крыму. Больше всего радует доступность победителей, розе от Loco Cimbali — один из претендентов в категории «Находки».

6) ИГРИСТЫЕ ВИНА

Новые имена и новые вина в самом топе — это лучшее, чего может желать исследователь. Старые герои тоже здесь, на подступах к пьедесталу, но уступили они его классным, свежим, в меру выдержанным «классикам», в отношении которых и термин «российское шампанское» ухо не режет.

Категория «Шарма и петнаты» тоже сказала веское слово, там есть на что посмотреть, и верхняя позиция проекта, «Пять Дам», невероятно радует. Ну и куда же без сладких красных пузырьков! Их у нас хорошо делают.

7) ДЕСЕРТНЫЕ И КРЕПЛЁНЫЕ

Традиционно сильные категории. Радует, что «Массандра» осваивает новые стилистики и поражает всех фантастическими мускатами позднего сбора. Заходы на сладкие рислинги и красностопы тоже были по заслугам оценены.

Небольшой дисклеймер

Вы, возможно, удивитесь отсутствию ряда вин в этом рейтинге. Однако участие в нём было добровольным, и за производителей, не приславших вина, можно только порадоваться: наверняка у них всё продается «с колёс».

Есть, однако, и другая причина. Розлив вин происходит в течение всего года, и некоторых позиций на момент запроса может не быть в наличии: либо не разлиты, либо закончились. Поэтому наши дегустации будут проходить несколько раз в год, с выходом локальных рейтингов по готовности, а общего рейтинга — как и сейчас, в октябре.

Впереди — декабрь и новые игристые!
До скорой встречи!

РЕСТОРАН Чайковский



«КАФЕ ЧАЙКОВСКИЙ»
РУССКИЕ БЛЮДА XIX ВЕКА
В АВТОРСКОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ

Москва,
Триумфальная пл., 4/31

тел.:
+7 (495) 699 91 14

ВИНО ГОДА



ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ
Cosaque ЗГУ Кубань 2022

★★★ **93 балла**

- красное сухое, 14%
- каберне совиньон, цимлянский чёрный, мерло, красностоп золотовский
- **30 000 бутылок**
- **3490 рублей**
- АВТОР: Алексей Толстой
- ГДЕ КУПИТЬ: винотеки SimpleWine, топовые рестораны

*Во французском языке после 1814 года появилось выражение **à la cosaque**, указывающее на наглое, бесцеремонное поведение. Именно так ведут себя донские автохтоны по отношению к французским интеллигентам внутри ассамбляжа — отсюда название.*

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

Больше половины лучших российских вин, попавших в «красные звёзды», — это мощные, выдержанные красные, в основном из бордоских сортов винограда. Можно сказать, что именно в этой стилистике наши виноделы преуспели и вполне могут составить конкуренцию любому региону мира, работающему в том же жанре. Кроме того, эти вина производятся большими тиражами, что означает их доступность для покупки, и представляют различные ценовые категории.

Особый шарм вина на основе каберне и мерло получают, когда в их ассамбляж вкрадывается какая-то местная «перчинка», как санджовезе у супертосканцев или пинотаж в топовых капских блендах. Мастерская работа по сочетанию сортов прослеживается у многих виноделен, но в этом году мы отдали пальму первенства вину Cosaque 2022 года от бренда «ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ», созданному одним из наших самых выдающихся виноделов, некоронованным «королём красных» Алексеем Толстым.

В основе этого кюве — французские сорта *(80%)* и ростовские автохтоны *(20%)*, растущие на западном склоне Лысой горы, расположенном на территории природного заказника Красная Горка в 30 км от Чёрного моря. Каждый сорт индивидуально и тщательно винифицирован. Каждому сорту отдельно проводят предферментационную мацерацию в течение 3–5 дней, а затем винификацию в стали с ремонтажем и деликатным переворачиванием шапки специальной боковой мешалкой. Далее следует постферментационная мацерация — всего скин-контакт длится 23 дня. 50% вина выдерживается полтора года в тонно из французского дуба объёмом 500 литров второго, третьего и четвёртого пассажей в равной пропорции. Другая половина 18 месяцев выдерживается в барриках из французского, кавказского и иберийского дуба объёмом 225 литров второго, третьего и четвёртого пассажей в равной пропорции.

Мне довелось попасть в святая святых Алексея и попробовать неассамблированные цимлянский чёрный и красностоп. Даже в виде виноматериала они были очень впечатляющими, но это тот случай, когда итог намного превышает сумму компонентов. А финальным фактором является внушительный объём производства этого великолепного вина — 30 000 бутылок, что подчёркивает, что перед нами не «гаражное» вино, а выверенный и выстроенный образец, которым многие из наших читателей смогут насладиться. ***(ДМ)***

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН



«Мне довелось попасть в святая святых Алексея и попробовать неассамблированные цимлянский чёрный и красностоп. Даже в виде виноматериала они были очень впечатляющими, но это тот случай, когда итог намного превышает сумму компонентов».

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- НАЗВАНИЕ ВИНА СОГЛАСНО ЭТИКЕТКЕ; КАТЕГОРИЯ, КРЕПОСТЬ
- ★ ОЦЕНКА В ЗВЁЗДАХ И БАЛЛАХ (ОЦЕНКИ ОКРУГЛЕНЫ ДО ЦЕЛЫХ ЧИСЕЛ, МЕСТА ОПРЕДЕЛЕНЫ ПО ДЕСЯТЫМ И СОТЫМ БАЛЛА)
- СОРТ/АССАМБЛЯЖ, ЕСЛИ НЕ ЯСЕН ИЗ НАЗВАНИЯ ВИНА
- ОБЪЁМ ПРОИЗВОДСТВА ПО ДАННЫМ ВИНОДЕЛЕН. В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ИНФОРМАЦИЯ НЕ ПРЕДОСТАВЛЕНА ВИНОДЕЛЬНЕЙ, ЭТА СТРОКА ПРОПУЩЕНА
- ₽ РЕКОМЕНДОВАННАЯ РОЗНИЧНАЯ ЦЕНА ПО ДАННЫМ ВИНОДЕЛЬНИ ИЛИ ЦЕНА ПО ДАННЫМ ИНТЕРНЕТ-ВИТРИН, ЕСЛИ ВИНОДЕЛЬНЯ НЕ ПРЕДОСТАВИЛА ИНФО
- КОГО ПРАВИЛЬНО НАЗЫВАТЬ АВТОРАМИ ЭТОГО ВИНА
- ГДЕ КУПИТЬ НАВЕРНЯКА ИЛИ ПОПРОБОВАТЬ ВИНО, ЕСЛИ ОНО ДОСТАТОЧНО РАРИТЕТНОЕ (ПО ИНФОРМАЦИИ ВИНОДЕЛЕН)
- УСЛЫШАНО ВО ВРЕМЯ ДЕГУСТАЦИИ — ЦИТАТЫ ЭКСПЕРТОВ С ФИНАЛА ДЕГУСТАЦИЙ. КАКИЕ-ТО ЗВУЧАТ, ПОКА ЕЩЁ ДЕГУСТИРУЮТ ВСЛЕПУЮ, ДРУГИЕ — КОГДА ОБРАЗЕЦ УЖЕ РАСКРЫТ

получили 93 балла / три красных звезды: 6 вин, включая «Вино года»

(см. на предыдущем развороте)

FANAGORIA

Декантер Рислинг Коллекционное ЗНМП Сенной 2019

★★★ **93 балла**

- белое сухое, 13%
- **2160 бутылок**
- **₽ 3600 рублей**
- АВТОРЫ: Юрий Узунов, Татьяна Головачёва
- ГДЕ КУПИТЬ: в фирменной рознице

Рислинг с виноградников, расположенных в посёлке Сенном Таманского полуострова. Ручной сбор, мягкая переработка, брожение при низкой температуре, выдержка вина в стали в течение года, а после розлива — ещё три года отдыха в бутылке. «Фанагория» рекомендует декантировать это кюве не менее одного часа.

«Чистейшего рислинга чистейший образец. Предельно ясно высказанные сортовые свойства. Идеальный баланс сахара и соли, вот эта вибрация, когда у тебя очень большое количество сложных ароматов. Щедрые специи, бесконечный финиш».
«В этом образце есть все возможные ароматы, которые бывают у развитого рислинга. Зрелые тропические, ананас, цветы, бузина, персики и в то же время классное развитие по всем направлениям: есть петрольные нотки, есть нотки мёда, всё обволакивающее, полнотелое, интегрированное, лежит на подложке из кислоты».

MANTRA ESTATE

Blanc de Blancs ЗГУ Кубань. Крымск 2019

★★★ **93 балла**

- белое игристое брют, 12%
- шардоне
- **3000 бутылок**
- **₽ 5990 рублей**
- АВТОРЫ: Стефания Майорова, Сергей Иващенко
- ГДЕ КУПИТЬ: онлайн-винотека SimpleWine, топовые рестораны *(например, «Белуга», Phantom, Semifreddo)*

Блан-де-блан с виноградника шардоне в 1,33 га, посаженного в 2007 году на глинисто-известняковых почвах ещё при великом Патрике Леоне, консультировавшем «Лефкадию». Проект Mantra Estate находится под профессиональным контролем команды, в которой сегодня трудятся ученики Леона, а также Родольфа Петерса, знаменитого винодела из Шампани, который помогал развить традицию производства игристых в «Лефкадии». Их цель — создать элегантные вина во французской стилистике, а не новосветской, вопреки довольно жаркому климату Краснодарского края. Ферментация в нержавеющей стали при низких температурах, выдержка на осадке в бутылках более 36 месяцев.

«Классика традиционного метода, вино в стилистике современного шампанского из Кот-де-Блана. Прекрасный баланс между зрелыми фруктами — персиками, яблоками — и цветочными, бриошными тонами. Сочное, объёмное, с отлично интегрированной кислотностью, длиной. Чувствуется опытная рука, винодел чётко понимает, что он делает: всё в этом вине сложилось именно так не случайно».

SIKORY

Семейное Наследие ЗГУ Семигорье 2019

★★★ **93 балла**

- красное сухое, 14%
- каберне совиньон, красностоп золотовский, мерло, каберне фран
- **6990 бутылок**
- **₽ 5900 рублей**
- АВТОР: идея создания принадлежит Александру Сикорскому, этот ассамбляж он увидел во сне
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменный бутик при винодельне, винотеки Simple

Ферментация каждого сорта отдельно в стали и далее раздельная выдержка во французском дубе в течение 18 месяцев. Это второй ассамбляж от винодельни, в его состав входит только самотёк, используются исключительные бочки.

«Все с нетерпением ждали, когда “Сикоры” представят свои бленды, потому что у них и мерло, и каберне по отдельности хорошо получаются. В красных они короли. Очень хороший сглаженный танин. Да — 2019 год, а вино свежее, как будто бы вчера разлитое, и находится в оптимальном состоянии. Очень стильное, классическое, красивая вишня. Структура танинов очень бархатистая и при этом шелковистая».

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Nebbiolo Красная Горка ЗГУ Кубань 2021

★★★ **93 балла**

- красное сухое, 14%
- **1500 бутылок**
- **₽ 3490 рублей**
- АВТОР: Алексей Толстой
- ГДЕ КУПИТЬ: в премиальных ресторанах

Путешествуя по Пьемонту, общаясь с виноделами в Бароло и Барбареско, Алексей Толстой увидел схожесть тамошнего климата, рельефа, растительности и даже типов почв с терруаром Красной Горки. Он решил поэкспериментировать и в 2017 году высадил на верхней части западного склона Лысой горы 0,5 га неббиоло биотипа лампия*, саженцы которого были куплены в одном из лучших питомников мира, «Раушедо». В 2019-м добавил ещё 0,35 га, но уже другого биотипа — микет. Плотность посадки — 4500 лоз/га, экспозиция южная. Сбор винограда в первой декаде октября, полное гребнеотделение. Предферментационная мацерация в течение пяти дней, ферментация с ремонтажем и делестажем. Общая продолжительность скин-контакта — 45 дней. Малолактика проходит на мезге в стальном резервуаре. После — деликатное прессование, выдержка в больших ботти из славонского и французского дуба в течение 25 месяцев, лёгкая кларификация и розлив с использованием инертного газа.

«Прекрасное вино, смотрящее в сторону Бароло, в отличие от второго образца неббиоло, который тоже очень типичен, но скорее в сторону Роэро. Круто, что удалось не уйти в тяжесть, не передубить. Фиалка, лепестки роз, лёгкий анималистичный тон, шиповник на финише, клюква в сахаре. Чувствуется дорогой дуб и хорошая выдержка».

* Лампия и микет — основные биотипы неббиоло, растущие в области Бароло, причём микет — более «древний» и редкий.

МАССАНДРА

Мускат Позднего Сбора ЗГУ Крым 2021

★★★ **93 балла**

- розовое сладкое, 10%, сахар 150 г/дм³
- мускат розовый
- **7000 бутылок**
- **₽ 1700 рублей *(0,375 л)***
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменная розница в Крыму

Виноградники муската розового расположены на Южном берегу Крыма, в окрестностях Гурзуфа. Сбор проходит в тот момент, когда виноград увялен на лозе и концентрация сахара достигает не менее 310 г/дм³. Его доставляют на гравитационную винодельню филиала «Гурзуф», где проходит брожение при низких температурах, что позволяет сохранить яркую ароматику. Ферментацию останавливают, чтобы сохранить высокий уровень остаточного сахара.

«Многих мускат отталкивает своей назойливостью, но в этом вине он выступает элегантнейшим образом. Лёгкий лепестковый тон, рахат-лукум, розовая вода в аромате, сочное, объёмное тело, деликатное послевкусие».

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

ЛУЧШЕЕ БЕЛОЕ СУХОЕ

ЛУЧШИЙ РИСЛИНГ

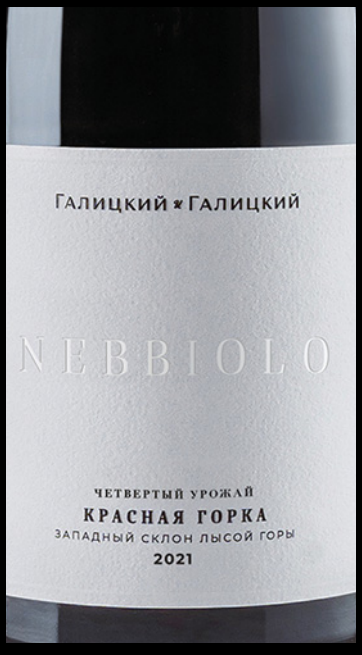


ЛУЧШЕЕ ИГРИСТОЕ ПО КЛАССИКЕ





ЛУЧШЕЕ СЛАДКОЕ





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

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

Медали «Лучшее» по категориям присвоены по десятым баллов.

получили 92 балла / три красных звезды: 29 вин

ESSE
Sunset Cabernet Franc 2016

★★★ 92 балла

красное сухое, 12–14%
3546 бутылок
₽ 5000 рублей
АВТОРЫ: Олег Репин, Наталья Дынникова
ГДЕ КУПИТЬ: в винотеке WineState, сети винотек и баров DRINX, а также в бутиках ESSE Wine & spirits

В основе этого кюве — каберне фран, растущий в долине реки Качи. ESSE ферментировали его на мезге в ёмкостях из нержавеющей стали, применяя ремонтаж и пижаж, по окончании винификации мацерировали в течение двух недель, после отправили во французский дуб на два года, а затем дали ещё пару лет отдохнуть в бутылке.

«Пышное, бархатистое, сочное вино. Владимирская вишня на грани с черешней. У него очень чёткая структура, оно обаятельное, дружелюбное. Вину ещё предстоит развитие, но его можно пить и сейчас».

ESSE
Каберне Совиньон ЗГУ Крым 2021

★★★ 92 балла

красное сухое, 14–15%
30 000 бутылок
₽ 1400 рублей
АВТОРЫ: Олег Репин, Наталья Дынникова
ГДЕ КУПИТЬ: в винотеке WineState, сети винотек и баров DRINX, а также в бутиках ESSE Wine & spirits

Каберне совиньон для этого моносепажного кюве выращивают на винограднике, растущем на делювиально-карбонатных почвах в долине реки Качи. Плотность посадки — 4000 лоз/га. Ферментация на мезге в ёмкостях из нержавеющей стали с контролем температуры, постферментационная мацерация 10–14 дней, а также воспитание не менее года.

«Улавливается южный сортовой стиль с тонкой линией эвкалипта. Сочность, чёрный перец, соль на финише».

FANAGORIA
Cru Lermont Chardonnay ЗНМП Сенной 2022

★★★ 92 балла

белое сухое, 14%
47 646 бутылок
₽ 790 рублей
АВТОРЫ: Юрий Узунов, Татьяна Головачёва
ГДЕ КУПИТЬ: фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрёсток», «Азбука вкуса», «Ашан», «Метро», «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис», винотеки «Ароматный Мир»

Ручной сбор, гребнеотделение и ферментация в пижажных винификаторах при низкой температуре, а после — выдержка в бочках из французского дуба.

«Крутейшая структура кислотности, идеально работающая с ароматической базой. Это очень элегантно развивающееся вино. Такое хочется дома пить и дарить самым дорогим друзьям».

OLEG REPIN
Duvankoy Aligote 2023

★★★ 92 балла

белое сухое, 12–14%
4987 бутылок
₽ 5300 рублей
АВТОР: Олег Репин
ГДЕ КУПИТЬ: компания Luding

Duvankoy *(Дувaнкой)* — старое татарское название села Верхнесадового, где прошли детство и юность Олега Репина. Там он познакомился со своей супругой Людмилой и там же до сих пор живёт мама винодела.
Алиготе с виноградника в районе села Верхнесадового, возраст лоз — 31 год. Ферментация 80% в стальной ёмкости, 20% — в нейтральном французском дубе. Выдержка на дрожжевом осадке полгода.

«Невероятная зрелость фруктов в сочетании с алиготешной структурой кислотности. Оно всё ушло в зрелые персики и тропики и при этом осталось свежим, невероятно длинным и насыщенным».
«Вино ведёт себя как шёлковая змея: оно всё время наплывает, натекает, вьётся, длится очень красиво».

OLEG REPIN
Rosé 2023

★★★ 92 балла

розовое сухое, 12–14%
сира
2938 бутылок
₽ 3400 рублей
АВТОР: Ксения Репина
ГДЕ КУПИТЬ: компания Luding

Виноградник Listva расположен на плато в районе села Фруктового, возраст лоз — 13 лет. Для 25% винограда используется метод сенье *(«кровопускание»)* и брожение в 500-литровом французском дубе, 75% — это прямое прессование, ферментация и выдержка в стальной ёмкости и немецком пластиковом яйце. Выдержка не менее 6 месяцев на дрожжевом осадке.

«Объёмное, длинное, структурированное. Отлично интегрированная кислотность, шёлковый вкус, благородный лососёвый цвет. Эталонное розе, которое понравится любому».

SIKORY
Рислинг Поздний Сбор ЗГУ Семигорье 2017

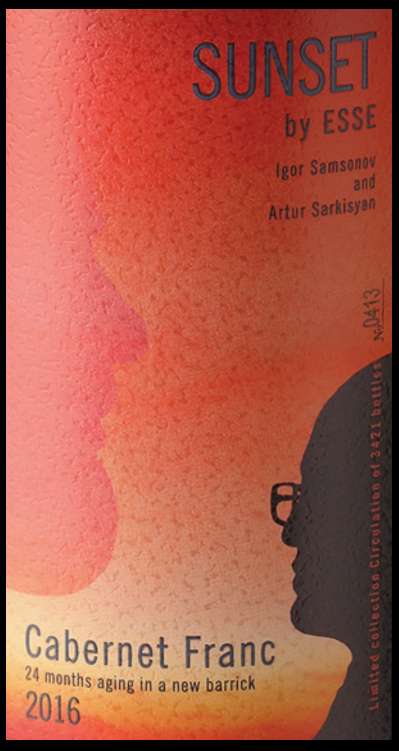
★★★ 92 балла

белое сладкое, 13%
1300 бутылок
₽ 4900 рублей
АВТОР: Алёна Целоусова
ГДЕ КУПИТЬ: фирменный бутик при винодельне

Ферментация и выдержка в дубе. Вино создано из ботритизированной ягоды, урожай собирали в ноябре 2017-го.

«В России много хороших сладких вин, но это вино превосходно за счёт того, что сладость в нём играет вместе с кислотной структурой, чего не всегда удаётся добиться. Всё в нём безупречно. Яркая ароматика, сложность, бесконечный потенциал».
«В нём есть терруарность, потому что, скажите, где ещё так делают? Оно не похоже ни на SGN, ни на трокенбеерenauслезе, ни на токай. Самое близкое, к чему его можно было бы отнести вслепую, это Кар-де-Шом в Долине Луары».

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



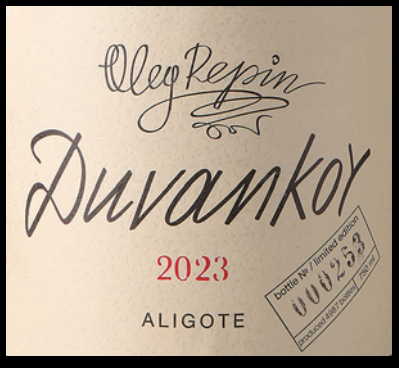
ЛУЧШИЙ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН



ЛУЧШЕЕ ШАРДОНЕ



ЛУЧШЕЕ АЛИГОТЕ



ЛУЧШЕЕ РОЗОВОЕ





SIKORY
Семейный Резерв Каберне Совиньон ЗГУ Семигорье 2019

★★★ 92 балла

красное сухое, 14%
28 000 бутылок
₽ 3490 рублей
АВТОРЫ: Алёна Целоусова, Екатерина Юдина
ГДЕ КУПИТЬ: фирменный бутик при винодельне, винотеки Simple

Ферментация в стали, выдержка 70% во французских барриках *(30% из них — новый дуб)*.

«Прямолинейные чёрные ягоды, в носу молодо — без шоколада. Вино имеет хороший потенциал. Шелковистый танин, эвкалипт, животинка, отличная кислотность.
Замечу, что чёрные ягоды действительно говорят про стиль бордоских регионов, где преобладает каберне. Благородный каберне».

SIKORY
Семейный Резерв Мерло ЗГУ Семигорье 2019

★★★ 92 балла

красное сухое, 14%
4900 бутылок
₽ 3990 рублей
АВТОРЫ: Алёна Целоусова, Екатерина Юдина
ГДЕ КУПИТЬ: фирменный бутик при винодельне, винотеки SimpleWine

Ферментация в стали, 50% выдержка в бетоне, 50% — в дубе. Вино произведено со старого виноградника.

«Очень красивый цветочный аромат, прекрасная ментольность, спелая вишня. Удивительно, но вину 2019 года явно ещё нужно время: оно более закрытое, ему обязательно надо дать подышать, и тогда оно показывает прекрасную эволюцию. Комплексное, но не тяжёлое.
Если невмоготу подержать его в погребе ещё несколько лет, чтобы оно красиво вызрело и раскрылось, то можно пить и сейчас, наслаждаясь каждым моментом, этой бархатностью, этим объёмом, этой тонкостью фруктов, свежестью ментола».

SIKORY
Семейный Резерв Пино Нуар ЗГУ Семигорье 2018 *(в магнуме)*

★★★ 92 балла

красное сухое, 14%
200 магнумов
₽ 12 900 рублей *(магнум)*
АВТОРЫ: Алёна Целоусова, Екатерина Юдина
ГДЕ КУПИТЬ: фирменный бутик при винодельне

Ферментация в стали, выдержка во французском дубе в течение 14 месяцев.

«Самое удивительное, какая у него получилась структура танинов: всё идеально интегрировано, очень утончённо, вино в тонах брусники, но при этом в нём очень много сложных ароматов. Очень важно это вино открыть заранее — не декантировать, а просто дать ему подышать. Оно очень красиво развилось с возрастом.
У нас климат сложный для пино нуара, и когда получается хорошо сбалансированный структурный образец с хорошей кислотностью и уравновешенным объёмом, это всегда приветствуется и очень здорово.
В России немногие пино нуары достигают такого уровня — даже не в силу своего возраста, а из-за техники винодела».

SIKORY
Семейный Резерв Шардоне ЗГУ Семигорье 2021

★★★ 92 балла

белое сухое, 13%
5000 бутылок
₽ 3490 рублей
АВТОРЫ: Алёна Целоусова, Екатерина Юдина
ГДЕ КУПИТЬ: фирменный бутик при винодельне, винотеки Simple

Ферментация в дубе, выдержка в дубе в течение 14 месяцев. Виноделы использовали двойной сбор урожая, ферментация частично проходила на диких дрожжах.

«Серьёзное вино с идеальными сложностью, телом и кислотностью. Вслепую его отправишь в Шабли или в те варианты Кот-д'Ора, где дуб не столь выражен. В ряду российских шардоне есть другие "а-ля бургонь", но уровень всё же будет максимум вилляжным, а здесь — премье крюшечка, вероятно, отдельный виноградник и примечательный терруар».

TEMPELHOF
Cabernet Sauvignon 2021

★★★ 92 балла

красное сухое, 13%
1200 бутылок
₽ 3900 рублей
АВТОРЫ: Екатерина Козлакова, Фёдор Ештокин
ГДЕ КУПИТЬ: в онлайн-винотеках Vino.ru, WineStyle.ru

Кабсов с единственного официально сертифицированного органического виноградника Ставропольского края, растущего на аллювиальных почвах с большим содержанием гравия на высоте 380–400 м над уровнем моря. По совету мэтра итальянского виноделия Андреа Франкетти Tempelhof выделили три микроучастка с разной экспозицией и высадили на них два клона каберне совиньона. Ферментировали в стали, выдерживали в кавказском дубе на протяжении 12 месяцев.

«Блестящее каберне в европейской стилистике, рождённое в климате с высокими контрастами. Черника, чёрная смородина, шоколадно-кофейная гамма, зрелые, насыщенные, не теряющие в длине танины, прекрасная свежесть. Ягодное, объёмное, узнаваемое».

UPPA
Pavel Shvets Nebbiolo 2021

★★★ 92 балла

красное сухое, 13%
₽ 7500 рублей
АВТОР: Павел Швец
ГДЕ КУПИТЬ: на «Винзаводе» в Москве, в бутике UPPA Winery в Севастополе

Неббиоло, выращенный в долине реки Чёрной на бурых горно-лесных почвах с карбонатной подпочвой. 100%-ное гребнеотделение, мацерация 16 дней при низкой температуре, винификация на диких дрожжах, выдержка два года и четыре месяца во французских дубовых бочках объёмом 228 литров.

«Сложный ароматический букет: и клюква, и красная вишня, и брусника, и пихта. Прекрасная фруктовость, гладкие танины — очаровательное вино, легко и хорошо пьётся. Узнаваемое неббиоло».

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



ЛУЧШЕЕ МЕРЛО



ЛУЧШИЙ ПИНО НУАР









UVA VALLIS
Levitas Cabernet Franc Крым 2023

★★★ 92 балла

- красное сухое, 14,5%
- **4000 бутылок**
- **₽ 1600 рублей**
- АВТОР: Константин Маньшин
- ГДЕ КУПИТЬ: с ноября 2024 года в онлайн-винотеках Winehelp, Vino.ru, винном бутике «Главвино»

Кабфран с виноградника площадью 2 га в крымском селе Родном, где растут десятилетние лозы. Дожидаясь взросления собственных виноградников, Uva Vallis выступают как микронегоцианты. Виноград для этого кюве собран вручную, проведена холодная мацерация в течение суток, винификация в стали и постмацерация.

«Приятные пыльно-землистые тона, вишня во вкусе, соль на финише. Выверенный, выглаженный каберне фран».

VILLA DI ALMA
Pinot Noir Extra Brut Method Classic 2022

★★★ 92 балла

- розовое игристое, 12,5%
- **4100 бутылок**
- **₽ 1850–1950 рублей**
- АВТОР: Игорь Клещевников
- ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ: рестораны Москвы *(Erwin, Twins Garden, White Rabbit)* и Петербурга *(«Есенин», «Этаж 41», «Союз»)*

Ранний сбор урожая для достижения высокой кислотности. Минимальный контакт с кожицей, низкие температуры брожения. Виноград с органических сертифицированных виноградников Villa di Alma, расположенных на высоте 230 м, 4400 лоз на гектар. Ферментация в стали, выдержка минимум 12 месяцев на осадке. На этикетке изображена собака, которую обнимают руки ребёнка. Логотип срисован с реальной фотографии.

«Первый релиз хозяйства. Они огромные молодцы. Отличный чистый образец, и это прямо закос под шампань. Тут всё, “как мы любим” в авангардном шампанском».

БЮРНЬЕ
Каберне Фран ЗГУ Кубань. Новороссийск 2018

★★★ 92 балла

- красное сухое, 13,5%
- **18 800 бутылок**
- **₽ 1450 рублей**
- АВТОР: Никита Минзар
- ГДЕ КУПИТЬ: в сетях «Алкотека», «ВинЛаб», «Азбука вкуса», винотеках Бюрнье

Каберне фран с органических виноградников, расположенных в нижней части юго-западного склона хребта Сенетх и растущих в окружении леса на почвах с высоким содержанием чёрной глины. Двойная сортировка, мацерация в бетоне в течение восьми дней, двухнедельное брожение, деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации, малолактическая ферментация. Вино два года зреет и стабилизируется в эмалированных ёмкостях из нержавеющей стали, затем ещё несколько месяцев выдерживается в бутылке.

«Немного олдскульное с точки зрения заметности дуба, но замечательное вино с роскошным потенциалом: очень свежее, с отличной кислотностью, несмотря на возраст. Сочная владимирская вишня, хрестоматийная фиалка. В то же время есть присущие кабфрану пиразиновые “зелёные” оттенки, но они приятные, как удивляющий мясной бульон с перцем и лаврушкой в первом носе».

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА
Aroma ЗНМП Геленджик-Криница-Бетта 2021

★★★ 92 балла

- белое сладкое, 12,5%
- пти мансан
- **7000 бутылок**
- **₽ 3000 рублей**
- АВТОР: Александр Мурузи
- ГДЕ КУПИТЬ: в сети винотек Wine Room, «Алкотека», супермаркетах «Азбука вкуса», «Глобус Гурмэ», «Табрис», топовых ресторанах

Пти мансан собирают в самую последнюю очередь, как правило, в начале ноября, чтобы ягоды успели накопить достаточно сахаров. Целые грозди мягко прессуются в гидравлическом прессе, виноград с разных участков винифицируется отдельно при контролируемой температуре в тонно. Вино выдерживается на тонком осадке около 10 месяцев в новом французском дубе объёмом 500 литров.

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА
Rivage ЗНМП Геленджик-Криница-Бетта 2020

★★★ 92 балла

- красное сухое, 12,9%
- каберне совиньон, каберне фран, сира
- **30 000 бутылок**
- **₽ 3000 рублей**
- АВТОР: Александр Мурузи
- ГДЕ КУПИТЬ: в сети винотек Wine Room, «Алкотека», супермаркетах «Азбука вкуса», «Глобус Гурмэ», «Табрис», топовых ресторанах

Близость Чёрного моря, холмистый рельеф, реликтовые лесные массивы, мергелевые почвы, прохладные воды реки Пшады, большое количество солнечных дней сформировали терруар «Винодельни Криница». На виноградниках довольно плотная посадка *(6579 лоз/га)*, он разделён на микропарцели, каждый из которых винифицируется отдельно — в дубе, стали и бетоне. Во время брожения практикуются ремонтаж, делестаж, пижаж, проводится малолактика. Далее вино отправляется на годовую выдержку в 225-литровые бочки из французского дуба, частично нового.

«Его аромат хочется вдыхать бесконечно: здесь и фрукты, и ментол, и мягкие животные тона. Отлично интегрированный дуб, сглаженные танины — у вина бешеный потенциал».

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА
Syracuse ЗГУ Кубань. Геленджик 2023

★★★ 92 балла

- розовое сухое, 13%
- сира, каберне совиньон
- **10 000 бутылок**
- **₽ 1500 рублей**
- АВТОР: Александр Мурузи
- ГДЕ КУПИТЬ: в сети винотек Wine Room, «Алкотека», супермаркетах «Азбука вкуса», «Глобус Гурмэ», «Табрис», топовых ресторанах

Три красных сорта, прессованные целыми гроздями в мембранном прессе. Каждый участок винифицируется в отдельных стальных ёмкостях, а затем три месяца выдерживается на осадке.

«Объёмное цветочно-ягодное вино с породистой кислотностью, мускулистой текстурой, приятной длиной».

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

ЛУЧШИЙ КАБЕРНЕ ФРАН



ОТКРЫТИЕ ГОДА

ЛУЧШЕЕ ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ ПО КЛАССИКЕ











ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Le Général Hiver Ice Wine ЗГУ Кубань 2020

★★★ **92 балла**

белое десертное, 10,5%, сахар 220 г/дм³
8000 бутылок
₽ 3990 рублей *(0,375 л)*
АВТОР: Алексей Толстой
ГДЕ КУПИТЬ: HoReCa

Созданное на основе замороженных на лозе ягод рислинга рейнского кюве Le Général Hiver — большая редкость, ведь морозы в Краснодарском крае случаются не каждый год. 8 га лоз растут на склоне Васюрин Бугор, урожай собирают в конце ноября — ранним утром после заморозков. Ягоды проходят тщательную инспекцию, а затем проводится прессование целыми гроздями в пневматическом прессе, отбирается лучшая часть концентрированного сока. Далее проводится брожение в стали при температуре +15… +16 °C на протяжении 45 дней. Выдерживается айсвайн в бочках объёмом 228 л второго и третьего пассажа из французского дуба в течение 15 месяцев. Генерал Мороз *(Le Général Hiver)* — мифический персонаж, олицетворяющий суровую русскую зиму и стужу.

«Утончённый, долго эволюционирующий в бокале айсвайн с идеальным балансом, со всей сложностью вина этого типа, которая в нём только может быть».

ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ

Рислинг Красная Горка ЗГУ Кубань 2022

★★★ **92 балла**

белое сухое, 13%
₽ 3490 рублей

Рислинг в 2011 году был высажен на двух участках по 8 гектаров с южной экспозицией: Васюрин Бугор и Скумпийка. После тщательного ручного триажа виноград проходит криомацерацию в пневмопрессе *(четыре часа)*, затем 14 дней длится ферментация в стали, выдержка — также в стали 11 месяцев на осадке с батонажем.

КОНСТАНТИН ДЗИТОЕВ

Цимлянский Чёрный Резерв 2019

★★★ **92 балла**

красное сухое, 14%
₽ 4200–4500 рублей
ГДЕ КУПИТЬ: VIC, «Галерея Градусов», Winehelp

«В отличие от цимлянского чёрного от Зареченского, это вино по стилистике движется в сторону Бордо, такой большой классики с отполированными танинами, хорошим дубом». «В современном мире крутые красные сорта — это те, из которых можно сделать белое игристое вино: пино нуар, неббиоло… В этот ряд встаёт и цимлянский чёрный. Из него что угодно можно делать, даже что-то, "по стилистике движущееся в сторону Бордо", хотя более типичной для сорта была бы "пинонуаристость" Зареченского».

LEFKADIA

Красное ЗГУ Кубань. Крымск 2020

★★★ **92 балла**

красное сухое, 14%
мерло 47%, каберне совиньон 29%, каберне фран 13%, сира 5%, пти вердо 3%, мальбек 2%
₽ 1500 рублей
АВТОР: Михаил Николаев
ГДЕ КУПИТЬ: фирменные винотеки SimpleWine, агрегаторы WineStyle и другие, фирменные магазины в Долине Лефкадия

Брожение в стали, выдержка во французских дубовых бочках 12–16 месяцев *(15% новые, 85% — двух- и трёхлетние)*. Этикетки бренда «Лефкадия» связаны с античным прошлым этого региона, где в древности было множество греческих колоний. Поэтому в основе концепции лежат мотивы мифов и легенд Древней Греции. Это вино — продолжение линейки «Резерв», которую создавал великий французский энолог Патрик Леон.

«Очень структурированный каберне совиньон. В нём много графита, смородина в нескольких проявлениях, танины рафинированные, немножко вальяжные, зрелые. Вино под выдержку и вино для удовольствия».

МАССАНДРА

Портвейн Белый Крымский ЗГУ Крым 2016

★★★ **92 балла**

белое крепкое, 17,5%, сахар 95 г/дм³
кокур белый 48%, ркацители 47%, алиготе 5%
450 000 бутылок
₽ 630 рублей
ГДЕ КУПИТЬ: в сети винотек «Красное и Белое»

Крепкое вино, выпускаемое с 1944 года по классической технологии производства марочных портвейнов. Кокур, ркацители и алиготе для него собирают с виноградников, растущих на каменистой, хорошо прогреваемой почве на южном и восточном побережье Крыма. Затем проводят неполное спиртовое брожение дроблёных ягод свежего винограда, ферментацию останавливают спиртованием. После вино отправляется на трёхлетнюю выдержку в дубовые бочки.

«Блестяще сделанное вино с правильной эволюцией, превосходным балансом кислотности, алкоголя и фруктовости».

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ

Красная книга. Глава 1 ЗГУ Кубань 2020

★★★ **92 балла**

красное сухое, 14,7%
каберне совиньон 73%, каберне фран 18%, мерло 9%
3150 бутылок
₽ 8500 рублей
АВТОРЫ: Ирина Яковенко *(главный энолог)*, Кирилл Бардаков *(главный винодел)*

Название «Красная книга» — это дань терруару «Скалистого берега». По соседству с винодельней расположен природный заповедник «Утриш», там обитает черепаха Никольского, которая занесена в Красную книгу РФ. Этот исчезающий вид и изображён на этикетке вина. Вино выдержано в новых бочках из французского дуба объёмом 225 л в течение 18 месяцев. С каждым сортом работают отдельно. Отдых ассамбляжа перед розливом — 6 месяцев, бутылочная выдержка не менее одного года.

«Породистое, глубокое, черноягодное, сглаженный танин».

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

ЛУЧШЕЕ ИЗ АВТОХ-ТОНОВ



ЛУЧШЕЕ КРЕПЛЁНОЕ

ЦЕНА& КАЧЕСТВО







УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ
Rebo ЗНМП Дивноморское 2019

★★★ **92 балла**

красное сухое, 16,6%
до 15 000 бутылок
от 7000 до 9000 рублей
АВТОР: Маттео Колетти
ГДЕ КУПИТЬ: рестораны и винные бутики, а также Wine Room, «Глобус Гурмэ», «Азбука вкуса», сети винотек «Алкотека», «Амбассадор»

Объёмное и суперэкстрактивное вино из сорта ребо, потомка мерло и терольдего, выведенного в Италии. От мерло сорт унаследовал ароматику, а терольдего даёт структуру. Виноделы «Дивноморского» производят это вино методом аппассименто. Убирают урожай позже обычного, затем он подвяливается в течение 2 месяцев в специальном помещении. Готовое вино выдерживают 36 месяцев в бочках из французского дуба, а также два года в бутылках. Такая роскошь производится в ограниченном количестве.

УСАДЬБА МАРКОТХ
Кюве №1 Резерв ЗГУ Кубань. Геленджик 2022

★★★ **92 балла**

красное сухое, 14%
40% каберне совиньон, 40% мерло, 20% сира
2990 рублей
АВТОР: Алексей Толстой
ГДЕ КУПИТЬ: интернет-витрина SimpleWine, топовые рестораны

Алексей Толстой — гуру красных экстрактивных вин. Мощные танинные сорта в его умелых руках превращаются из диких львов в элегантные сильные образцы. «Кюве №1» — безоговорочный фаворит, которым восхищаются как эксперты, так и любители вина.

«Узнаваемый сортовой бордобленд с акцентом на каберне совиньон. Стиль Пойяка».

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ
Каберне Совиньон / Каберне Фран / Мерло ЗГУ Кубань. Геленджик 2019 *(линейка «Усадьба Мезыбь»)*

★★★ **92 балла**

красное сухое, 14,8%
каберне совиньон 33%, каберне фран 33%, мерло 33%
20 000 бутылок
2190 рублей
АВТОР: Юлия Курилова
ГДЕ КУПИТЬ: винотеки SimpleWine

Кюве с расположенных на берегу Чёрного моря на высоте от 60 до 240 метров виноградников, растущих на глинистых, мергелевых почвах с залежами голубой глины и защищённых от холодных ветров Маркотхским хребтом. У них выгодная южная и юго-западная экспозиция, позволяющая получать идеальную сахарную и фенольную зрелость. Ферментация и годовая выдержка в стали, за исключением 4%, которые выдерживаются в новых бочках из кавказского дуба.

ШУМРИНКА
Петрикор Красное ЗГУ Кубань. Анапа 2020

★★★ **92 балла**

красное сухое, 14,2%
мерло, марселан, сира
28 000 бутылок
2190 рублей
АВТОР: Роман Логунов
ГДЕ КУПИТЬ: винотеки SimpleWine

Рождённый на скалистых почвах горного хребта Семисам красный ассамбляж европейских сортов. Ферментация в ёмкостях из нержавеющей стали и годовая выдержка в бочках из французского дуба.

ШУМРИНКА
Семисам Мерло / Каберне Совиньон ЗГУ Кубань. Анапа 2019

★★★ **92 балла**

красное сухое, 14,5%
17 500 бутылок
1140 рублей
АВТОР: Роман Логунов
ГДЕ КУПИТЬ: винотеки SimpleWine

Равный ассамбляж мерло и каберне совиньона, собранных с виноградников на склонах горного хребта Семисам недалеко от Анапы: он защищает лозы от холодных ветров, тем самым создавая более мягкий микроклимат, напоминающий французский Лангедок. Плотность посадки 5200 лоз/га, только ручной сбор, полное гребнеотделение и ферментация в стали при строгом контроле температур.

«Видна отлично поставленная рука винодела. Идеально выверенный баланс: алкоголь, структура танинов, фруктовая зрелость. Очень красивая спелая вишня».

«Видна отлично поставленная рука винодела. Идеально выверенный баланс: алкоголь, структура танинов, фруктовая зрелость. Очень красивая спелая вишня».

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ









ЦЕНА& КАЧЕСТВО



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 десятым баллов.







ФОТО: ВИНОДЕЛЬНЯ «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ»; ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА



получили 91 балл / три чёрных звезды: 78 вин

ALMA VALLEY
Reserve Pinot Blanc ЗГУ Крым 2021

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 13%
- **4120 бутылок**
- **₽ 2100 рублей**
- АВТОР: Марина Бурылёва
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменная розница, винные бутики, HoReCa, сети *(«Ашан», «Магнит», «Перекрёсток», «Метро», «Лента»)*

Виноградник расположен в Альминской долине *(село Вилино)*. Возраст лоз — 14 лет, урожайность — 5 т/га. Ферментация во французских дубовых бочках объёмом 225 и 500 л. Выдержка во французском дубе на дрожжевом осадке в течение 6–11 месяцев с батонажем.

«Хорошая комбинация выдержки — чувствуется винификация в дорогих барриках — с отлично интегрированной кислотностью. Амбициозный и очень гармоничный образец, лёгкий в восприятии. Он смотрит в сторону элегантности».

CHÂTEAU DE TALU
Уроки Французского Каберне Фран ЗГУ Кубань 2022

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,5–15,5%
- **20 000 бутылок**
- **₽ 769 рублей**
- АВТОР: Франк Дюсенер
- ГДЕ КУПИТЬ: «Агрокомплекс», «Ашан», «Лента» *(ЮФО)*, «Табрис», «Ваш сомелье» и многие другие розничные точки

В Château de Talu многое крутится вокруг Франции: винодел Франк Дюсенер акцентирует французскую эстетику во всех аспектах производства и гостеприимства. Это вдохновило команду на создание коллекции «Уроки Французского». В ней 20 контрэтикеток символизируют 20 уроков. Каждый состоит из фразы и её транскрипции. Собрав полную коллекцию, можно составить легендарную песню звезды французской эстрады Джо Дассена Salut.

«Немного олдскульный кабфран, вначале он был закрытым, поэтому точно ему надо дать продышаться. Заранее открыть или декантация».
«Много любопытных деталей в вине, с которыми интересно было бы поиграть, поразбирать их. Оно с подтекстом, который требует к себе внимания».

DOMAINE DE LA VIVANDIÈRE Vn
Aligote 2023

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 13,1%
- 67% алиготе, 20% шенен блан, 13% москато бьянко
- **1350 бутылок**
- **₽ до 1500 рублей на полке**
- АВТОР: Патрис Ле Ланн
- ГДЕ КУПИТЬ/ПРОДЕГУСТИРОВАТЬ: в Москве — «Винная Республика», в Крыму — в винотеках «Резерв» и магазине «Вина Крыма» *(Алупка)*, в Екатеринбурге — в винотеках «Кино-Домино»

Особенность вина — коферментация трёх сортов. Брожению предшествует холодная мацерация 36–48 часов. Вино выдерживается на тонком осадке в стали 6–9 месяцев.
Главная фигура молодого хозяйства Vivandière — француз с русскими корнями Патрис Ле Ланн. Родом из Марселя. Владел бизнесом во Франции и России, продав который стал акционером бургундского винного хозяйства Domaine Chanzy. Переехал в Крым, который напоминает ему Прованс, где и занялся виноделием. Мечтает создать здесь розе в провансском стиле. Первые виноградники в Бахчисарайском районе Крыма были высажены в 2021–2022 годах.

ESSE
Millesime Brut Zero Dosage Methode Classique Crimea 2013

★★★ **91 балл**

- белое игристое экстра-брют, 11,5–13,5%
- шардоне 100%
- **2500 бутылок**
- **₽ больше 5000 рублей**
- АВТОРЫ: Олег Репин, Наталья Дынникова
- ГДЕ КУПИТЬ: в винотеке WineState, сети винотек и баров DRINX, а также в бутиках ESSE Wine& spirits

Это первый игристый винтаж крымского хозяйства ESSE, их кюве-престиж. Блан-де-блан с нулевым дозажем, выдержанный на осадке более 120 месяцев. Это самое выдержанное игристое вино в России, выпущенное коммерческим тиражом. Небольшую партию дегоржировали в 2024 году.

«Ему столько лет никогда не дашь. Сложное, объёмное, свежее кюве с мелом, солью в послевкусии. Интереснейшая эволюция».

ESSE
Rosé ЗГУ Крым 2023

★★★ **91 балл**

- розовое сухое, 12,5–13,5%
- каберне фран
- **30 000 бутылок**
- **₽ 850 рублей**
- АВТОРЫ: Олег Репин, Наталья Дынникова
- ГДЕ КУПИТЬ: в винотеке WineState, сети винотек и баров DRINX, а также в бутиках ESSE Wine & spirits

Кратковременная мацерация на мезге, ферментация в стальных ёмкостях — сочный моносепажный каберне фран.

«Свежесть — ключевой момент для розе, в этом вине она воздушная, бризовая. Клубника, земляничный сок, длина — это розе для создания атмосферы».

ESSE
Каберне Отборное ЗГУ Крым 2021

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 12–14%
- каберне совиньон 50%, каберне фран 50%
- **70 000 бутылок**
- **₽ 850 рублей**
- АВТОРЫ: Олег Репин, Наталья Дынникова
- ГДЕ КУПИТЬ: в винотеке WineState, сети винотек и баров DRINX, а также в бутиках ESSE Wine & spirits

Ассамбляж каберне совиньона и каберне франа, растущих в долине реки Качи. Ферментация на мезге в нержавеющей стали, постферментационная мацерация 10–14 дней.

ESSE / KACHA VALLEY
Sangiovese ЗГУ Крым 2020

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,5–14,5%
- **6200 бутылок**
- **₽ 3900 рублей**
- АВТОРЫ: Олег Репин, Наталья Дынникова
- ГДЕ КУПИТЬ: в винотеке WineState, сети винотек и баров DRINX, а также в бутиках ESSE Wine & spirits

Кюве на основе санджовезе, выращенного в долине реки Качи. Ферментация на мезге

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

ЦЕНА& КАЧЕСТВО

ЦЕНА& КАЧЕСТВО

ЦЕНА& КАЧЕСТВ

ОРИГИ-НАЛЬНЫЙ СТИЛЬ



в стали, постферментационная мацерация 10–14 дней, выдержка в новых французских барриках не менее 12–14 месяцев.

«Ягодный, выразительный санджовезе с отличной танинной структурой. У него очень аппетитный баланс sweet&sour, длинный финиш. Смотрит больше в сторону классики брунелло, нежели модернового облегчённого кьянти».

FANAGORIA
Blanc de Blancs ЗГУ Кубань. Таманский полуостров 2022

★★★ **91 балл**

- белое игристое, 11–13%
- шардоне
- **121 374 бутылки**
- **680 рублей**
- АВТОРЫ: Юрий Узунов, Александр Берёзов
- ГДЕ КУПИТЬ: в фирменной сети «Фанагория», торговых сетях «Перекрёсток», «Тандер»

Игристое на основе шардоне, выполненное методом шарма с дополнительной выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев. То есть «длинный шарма».

FANAGORIA
Cru Lermont Pinot Noir ЗНМП Сенной 2022

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,5%
- **13 770 бутылок**
- **790 рублей**
- АВТОРЫ: Юрий Узунов, Роман Ткачук
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Перекрёсток», «Азбука вкуса», «Ашан», «Метро», «Тандер», «Глобус», «О'Кей», «Табрис», винотеки «Ароматный Мир»

Гребнеотделение, ферментация в пижажных винификаторах, яблочно-молочное брожение на мезге, выдержка около года в бочках из французского дуба.

«Мягкие, обволакивающие, но в то же время выраженные танины — они прекрасно легли в общую структуру. Элегантный цвет, олдскульная ароматика».

FANAGORIA
Formula Q ЗНМП Сенной

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,5%
- каберне совиньон 2017-го, саперави 2018-го, мерло 2019-го и красностоп 2020-го
- **19 986 бутылок**
- **2500 рублей**
- АВТОРЫ: Юрий Узунов, Роман Ткачук, Игорь Сердюк
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменная сеть «Фанагория», торговые сети «Тандер», «Глобус»

Ассамбляж четырёх урожаев четырёх сортов, собранных в посёлке Сенном Таманского полуострова. После отделения гребней ягоды ферментировали в пижажных винификаторах, провели малолактику на мезге, а затем отправили на выдержку в бочки из французского и американского дуба на год.

FERRUM WINERY
Riesling Пятигорск 2022

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 11,2%
- **1450 бутылок**
- **2000 рублей**
- АВТОР: Александра Железная
- ГДЕ КУПИТЬ: на винодельне, доставка СДЕК, дистрибьютор по РФ — «Алкостиль» VIC

Виноградник расположен в особо охраняемом эколого-курортном регионе Кавказские Минеральные Воды. Собственные виноградники 0,8 га заложены в 2016 году на высоте 470 м над уровнем моря. Лозы корнесобственные, обрабатываются без применения пестицидов и синтетических препаратов. Рислинг прославил этот регион с середины XIX века, исторически это флагманский сорт местности. Особенность при производстве — использование серы до 50% от нормы по ГОСТу. Вино получается очень концентрированным и насыщенным.

GOLUBITSKOE ESTATE
Winery Series Riesling ЗГУ Кубань. Таманский полуостров 2022

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 12,5%
- **12 000 бутылок**
- **1299 рублей**
- ГДЕ КУПИТЬ: в бутике на винодельне, а также в ресторанах по всей России

Равный ассамбляж двух годов урожая рислинга с Таманского полуострова: 2021-й около 18 месяцев провёл на тонком дрожжевом осадке, а 2022-й — полгода во французских бочках. Яркий сортовой характер в элегантной дубовой огранке.

GOLUBITSKOE ESTATE
Riesling ЗНМП Голубицкая стрелка 2023

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 12,5%
- **250 000 бутылок**
- **879 рублей**
- ГДЕ КУПИТЬ: в винотеках «ВинЛаб», «Ароматный Мир», супермаркетах «Перекрёсток», «Пятёрочка», «Лента», «О'Кей» и «Метро»

Рислинг рейнский с глинисто-песчаных виноградников Голубицкой стрелки, уникального терруара Таманского полуострова. Винификация в стали, выдержка на тонком дрожжевом осадке 5 месяцев с периодическим батонажем.

GUNKO WINERY
Красные Глины ЗГУ Кубань 2022

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14%
- каберне фран 60%, мерло 40%
- **10 200 бутылок**
- **1500 рублей**
- АВТОРЫ: Владимир Гунько, Сергей Коротков, Сергей Иващенко
- ГДЕ КУПИТЬ: сеть «Табрис» в Краснодарском крае

Сочное, полнотелое вино из французских сортов с небольшого участка виноградника, почвы которого представлены красными суглинками.
Вот что говорят об истории названия виноделы: «Составлялся в стиле бордобленда. Бочки пробовались вслепую, и никто до последнего не знал, с какого участка конкретная бочка. Когда составили и утвердили бленд, проанализировали участки, оказалось, что весь виноград произрастал на красных глинах».

INKERMAN
Winemaker's Selection Саперави 2023

★★★ **91 балл**

- красное игристое полусладкое, 11,5–13,5%, сахар 40,3 г/л
- **98 831 бутылка**
- **568 рублей**
- АВТОР: Лариса Шимчук
- ГДЕ КУПИТЬ: торговая сеть «Яблоко» *(Крым)*, фирменная розница ТМ «Инкерман» *(Севастополь)*, хорека г. Севастополя

После поездки в Грузию в 1997 году Лариса Петровна Шимчук, впечатлённая киндзмараули, загорелась экспериментами с саперави, более 25 лет она с ним работала в разных стилях.
В 2000 году было создано полусладкое вино «Древний Херсонес», ставшее хитом продаж, сейчас оно называется «Древний город». При создании новой коллекции игристых вин WMS Лариса Петровна задумала «укротить» своенравного грузина в игристом варианте, чего раньше никто не делал. На это кюве пошёл виноград с посадок 2007 года в Угловом, брожение на мезге в стали с ремонтажем, далее вино превращено в игристое методом шарма.

«Насыщенный цвет, гуашь, шелковица и черника, на нёбе

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



черноягодный джем, отличная длина. Концентрированная ягода. Сладкий, пряный джемовый нос, хороший баланс между вкусом и сладостью, гладкий танин, выжимка из чёрной смородины».

«Красное игристое, тем более сладкое, — непопулярная в мировых масштабах категориях. Непопулярная у снобов, а люди-то любят. Но тут — вино для снобов тоже, интереснейшее балансом. Смежные с ним категории — австралийский игристый шираз, хорошие ламбруско. Вино к сырам и фруктам, к грузинским пряным закускам».

KALOS LIMEN
Riesling Галин Милков 2023

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 11,7%
- **5540 бутылок**
- **2200 рублей**
- АВТОР: Галин Милков
- ГДЕ КУПИТЬ: винотеки «Виноград не винават», «Винопарк», «Фанагория», «Яндекс. Лавка»

Единственное моносортовое вино в линейке авторских вин хозяйств. Является визитной карточкой винодела и всецело отображает его подход и классическую школу.
Свежее, сбалансированное, мягкое вино с цветочной ароматикой, во вкусе с нотами зелёного яблока, белой дыни и тропических фруктов. С возрастом появляются характерные, но очень элегантные петрольные ноты.

LOCO CIMBALI
Cabernet Sauvignon ЗГУ Крым 2020

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14,5%
- **11 377 бутылок**
- **2200–2500 рублей**
- АВТОР: Олег Репин
- ГДЕ КУПИТЬ: в фирменных магазинах «Золотой Балки» и винотеках SimpleWine

Специально выделенный участок южной экспозиции подножия холма Араб-Табия открыт солнцу и обеспечивает хорошую зрелость и сочность винограда. Коричневые легкоглинистые почвы с вкраплениями гравия богаты минералами. Ферментация при полной фенольной зрелости в середине октября. Выдержка в дубовых бочках *(лимузенский дуб среднего обжига, Nadalié и Seguin Moreau)* не менее 12 месяцев. Винодел использует 90% новых бочек.

«Восхитительный аромат, помимо вишни ещё есть и фиалки, большой красивый танин. На финише оно уходит в ментольность, очень приятно ощущать вибрацию. Классный фруктовый джем, шоколад, спектр благородного каберне».

LOCO CIMBALI
Chardonnay Reserve ЗГУ Крым 2021

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 12,4%
- **13 444 бутылки**
- **2200–2500 рублей**
- АВТОР: Олег Репин
- ГДЕ КУПИТЬ: в фирменных магазинах «Золотой Балки» и винотеках SimpleWine

Холодная мацерация около 12 часов. Раздельное брожение с двух участков: с более тёплого участка — более интенсивное брожение при тёплых температурах, с известнякового участка на Федюхиных Высотах — брожение при более низких температурах, не выше 18°С. Выдержка — не менее 12 месяцев в бочке, затем финальный ассамбляж из бочек и контрольная выдержка не менее 6–9 месяцев.

«Здесь очень красиво играет минеральность. Она на полутонах то нарастает, то уходит в тень; вино гладкое и струится, как по серпантину. Виртуозная работа с бочкой даёт такой эффект. Не частный случай в этой подборке, когда вино можно с полным правом назвать элегантным».

LOCO CIMBALI
Pink ЗГУ Крым 2023

★★★ **91 балл**

- розовое сухое, 13%
- каберне фран 50,5%, сира 49,5%
- **15 714 бутылок**
- **1500 рублей**
- АВТОР: Олег Репин
- ГДЕ КУПИТЬ: в фирменных магазинах «Золотой Балки» и винотеках SimpleWine

Вино создано из винограда с молодых лоз, саженцы для которых вырастили в одном из лучших питомников Италии. Каберне фран и сира растут по соседству, в самом сердце макротеррруара Балаклавской долины.

«Объёмный, долгий, зрелый, с прекрасным цветом лепестков чайной розы, их же ароматом. Отличная структура, стилистика похожа на репинскую, чуть более простая проработка деталей».

LOCO CIMBALI
Pinot Noir Reserve ЗГУ Крым 2021

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 12,6%
- **10 082 бутылки**
- **2200–2500 рублей**
- АВТОР: Олег Репин
- ГДЕ КУПИТЬ: в фирменных магазинах «Золотой Балки» и винотеках SimpleWine

Пино нуар северной экспозиции подножия горы Гасфорта. Урожайность — 5 т/га. Выдержка — не менее 12 месяцев во французском дубе *(30% нового дуба и 70% 4-го, 3-го и 2-го пассажей)* и не менее 6 месяцев в бутылке.

«Олдскульное, с земляникой в слегка сладковатом носе, с подлеском, классичное очень». «Мне кажется, не классический, а как раз в хорошем "американском" стиле образец, потому что алкоголь ощущается как греющий. То есть это не тощая Бургундия, а нормальный серьёзный Орегон с опавшей листвой и специями». «Прозрачное, светящееся изнутри вино, этим выбивающееся в линейке отечественных пино нуаров. Смелый концентрированный санта-барбарианский стиль».

LOCO CIMBALI
Rkatsiteli ЗГУ Крым 2020

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 14%
- **6305 бутылок**
- **2200–2500 рублей**
- АВТОР: Олег Репин
- ГДЕ КУПИТЬ: в фирменных магазинах «Золотой Балки» и винотеках SimpleWine

Лозы старше 40 лет. Виноград выращен в Балаклавской долине, на отдельном участке северо-восточной экспозиции у подножия высоты Горной. Это единственный в Севастопольском регионе полностью вулканический микротеррруар. Почвы содержат большое количество мраморовидного известняка с вкраплениями гранита и базальта, что даёт возможность создавать пышные, полнотелые вина с яркой ароматикой.
Выдержка в бургундском дубе в течение 12 месяцев *(из них 6 месяцев на тонком осадке)* и 9 месяцев в бутылке.

NIKOLAEV & SONS
Chardonnay ЗГУ Кубань. Крымск 2019

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 14%
- **1784 бутылки**
- **4500–4800 рублей**
- АВТОР: Михаил Николаев
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменные магазины в Долине Лефкадия, бутик «Посольство Долины Лефкадия» в Москве, винотеки компании Vinoterra, ведущие винотеки в регионах

Ферментация в новой бочке, выдержка в дубе 14 месяцев, там же малолактика. Использованы новые бочки бургундской бондарни François Frères. Возраст лоз 15–16 лет, почва — известковая глина, органические практики.

ЛУЧШИЙ КРАСНОСТОП



«Стильное шардоне, в котором прекрасно интегрирован дуб, проявляющий себя “дорогим” оттенком гречки. Вино абсолютно молодое, оно на очень долгую жизнь. Редкий экземпляр российского шардоне, сделанный породисто, на вырост. Раскрывается слоями». «Классное “отполированное” вино, которое наливаешь — и понимаешь, что на очень высоком уровне сделано. Высокий уровень амбиций, техники, классные инструменты, оборудование».

OLEG REPIN
Pinot Blanc Севастополь 2023

★★★ **91 балл**

- белое, сухое, 12–14%
- **6438 бутылок**
- **₽ 3600 рублей**
- АВТОР: Олег Репин
- ГДЕ КУПИТЬ: компания Luding

Виноградник в районе села Верхнесадового, возраст лоз — 12 лет. 80% — ферментация в стали, 20% — в нейтральном французском дубе. Выдержка — полгода на дрожжевом осадке.

«Вино фруктовое, в хорошем балансе, очень зрелое и ягодное. Кислота чувствуется, но она очень мягко впитывается в структуру вина, поэтому вино длинное, приятное, баланс достигнут на очень высоком уровне».

OLEG REPIN
Riesling 2023

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 12–14%
- **7416 бутылок**
- **₽ 3600 рублей**
- АВТОР: Олег Репин
- ГДЕ КУПИТЬ: компания Luding

Рислинг с виноградника в районе села Верхнесадового, возраст лоз — 12 лет. 50% ферментации проходит в итальянских бетонных ёмкостях Nico Velo, 50% — в стали с автоматическим батонажем. Выдержка на дрожжевом осадке полгода.

«Отсылает к стилистике австралийских рислингов из Долины Иден, с остаточным сахаром, такому вину нужно время, чтобы развиться ещё более красиво».

RAEVSKOE
Renaissance Petit Verdot ЗГУ Кубань. Новороссийск 2022

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14,5%
- **7000 бутылок**
- **₽ 1300–1600 рублей**
- АВТОР: Алексей Сидоренко
- ГДЕ КУПИТЬ: сеть винных магазинов WineStyle, сеть супермаркетов «Перекрёсток», сеть винотек «Алкотека»

Кровопускание 30%. Ферментация проводится при температуре +27… +29 °С с регулярным делестажем. Урожай 2022 года выдерживался в бочках французского дуба второго пассажа всего 5–8 месяцев.

«Вино насыщенное, с отчётливо чувствующейся выдержкой в дубе, но его балансируют отлично вызревшие ягоды. Округлые танины, хорошая длина, очень объёмное, классное. Это не суперэлегантный стиль — это фруктовая бомба. Прямолинейная, но классно исполненная!»

RAEVSKOE
Renaissance Pinot Noir ЗГУ Кубань. Новороссийск 2022

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 12,5%
- 7000 бутылок
- 1300 рублей
- АВТОР: Алексей Сидоренко
- ГДЕ КУПИТЬ: сеть винных магазинов WineStyle, сеть супермаркетов «Перекрёсток», сеть винотек «Алкотека»

Философия обновлённой линейки Renaissance — спелые свежие фрукты, для этого — cold soak, нежная экстракция, умеренная выдержка в дубе. Для пино нуара по бургундской моде виноград частично использовался без гребнеотделения — whole cluster. Вино выдержано в баррикас Taransaud второго пассажа 12 месяцев.

SIKORY
Герцъ ЗГУ Семигорье 2019

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14%
- каберне совиньон, красностоп золотовский, мерло, каберне фран
- **60 000 бутылок**
- **₽ 1990 рублей**
- АВТОРЫ: Алёна Целоусова, Екатерина Юдина
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменный бутик при винодельне, винотеки SimpleWine

Ферментация в стали каждого сорта отдельно. Выдержка в стали и частично в дубе.

«Мы дегустируем его слишком молодым. Через несколько лет оно станет ещё более восхитительным. Сейчас — словно ан-примёр солидного шато. В структуре сжатое, как пружина, которая выстрелит. Но держится всё уже очень красиво».

SIKORY
На Террасах Красностоп Золотовский ЗГУ Семигорье 2018

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14%
- **4800 бутылок**
- **₽ 5490 рублей**
- АВТОРЫ: Алёна Целоусова, Екатерина Юдина
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменный бутик при винодельне, винотеки SimpleWine

Ферментация в стали, выдержка в дубе большого объёма и баррикас в течение 24 месяцев. В 2021-м совсем молодой на тот момент красностоп 2018 года получил 89 баллов от команды Роберта Паркера и лишь через три года был выпущен в продажу.

SIKORY
Семейный Резерв Мерло ЗГУ Семигорье 2020

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14%
- **4700 бутылок**
- **₽ 3990 рублей**
- АВТОРЫ: Алёна Целоусова, Екатерина Юдина
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменный бутик при винодельне, винотеки SimpleWine

Ферментация: сталь, ЯМБ в дубе. Выдержка: 50% в дубе разного объёма *(бут и тонно)*, после купажа дополнительная выдержка в стали 3 месяца. Розлив без фильтрации.

SIKORY
Семейный Резерв Пино Нуар ЗНМП Сикоры 2022

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14%
- **10 000 бутылок**
- **₽ 3990 рублей**
- АВТОРЫ: Алёна Целоусова, Екатерина Юдина
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменный бутик при винодельне, винотеки SimpleWine

Ферментация и выдержка в дубе.

TEMELION
Brut 2019

★★★ **91 балл**

- белое игристое, 12%, остаточный сахар 7 г/л
- шардоне
- **18 960 бутылок**
- **₽ 3500–4000 рублей**
- АВТОР: Михаил Николаев
- ГДЕ КУПИТЬ/ПОПРОБОВАТЬ: фирменные магазины в Долине Лефкадия, бутик «Посольство Лефкадия» в Москве, винотеки SimpleWine, ведущие винотеки страны, ресторан «Пастораль» в Долине Лефкадия

Первичное брожение в стали, классическая

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

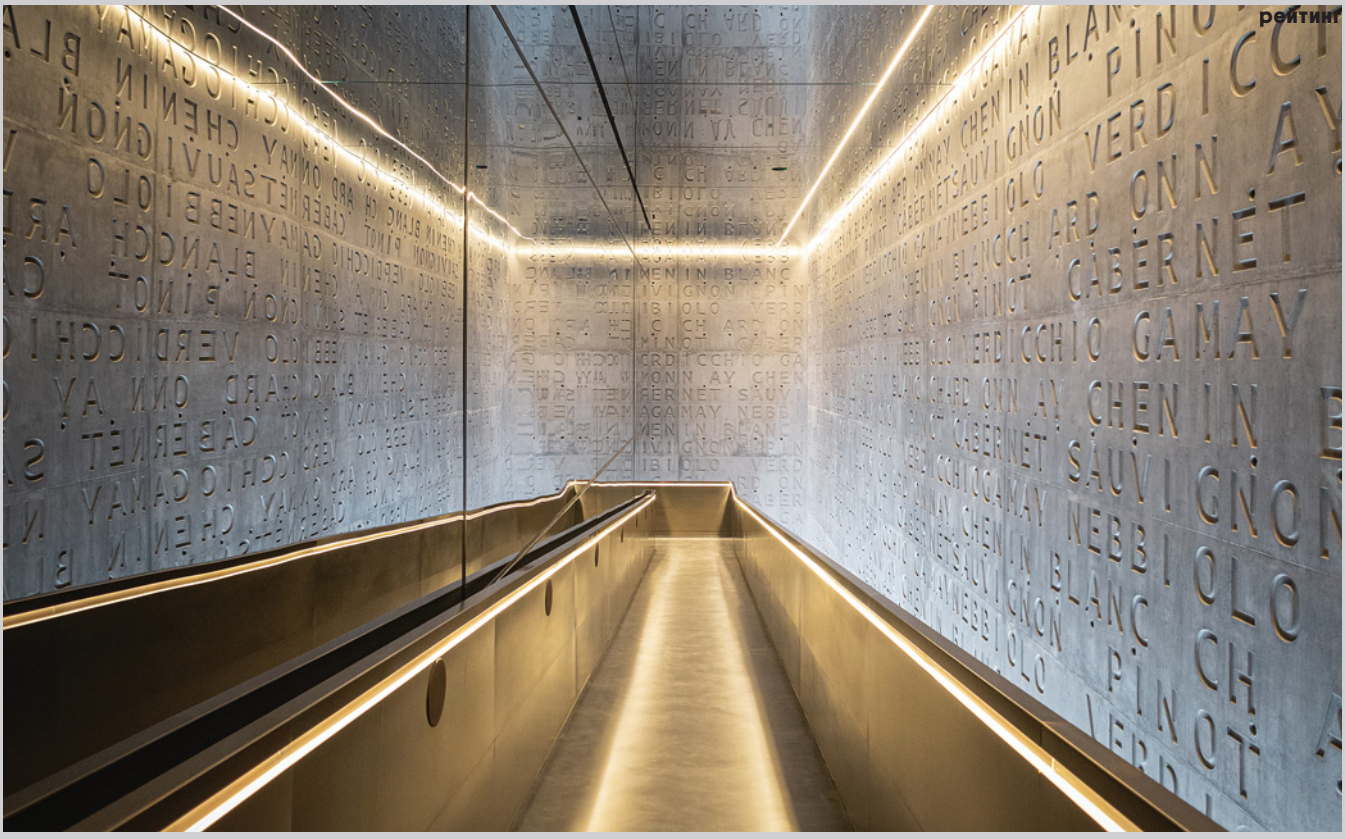






ФОТО: WINEPARK MRIYA; МАКСИМ КОВАЛЕВ

ЦЕНА& КАЧЕСТВО



шампанская технология, выдержка в бутылке на осадке не менее 36 месяцев. Саженцы привезли из Франции, консультант проекта — Родольф Петерс, французский шампанист из Кот-де-Блана, владелец дома Pierre Péters и признанный мастер бланде-бланов. «Темелион» на древнегреческом значит «точка отсчёта». Холодный терруар и разница дневных и ночных температур до 13–15 градусов обуславливают возможность сбора урожая ощутимо позже, чем в остальных зонах страны. Такой длительный период вызревания позволяет делать вина-долгожители.

UPPA
Pavel Shvets Barbera ЗГУ Крым 2021

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13%
- **6300 рублей**
- АВТОР: Павел Швец
- ГДЕ КУПИТЬ: на «Винзаводе» в Москве, в бутике UPPA Winery в Севастополе

Барбера, выращенная в терруаре долины реки Чёрной. Мацерация на протяжении 28 дней при средних температурах, винификация в стали, выдержка в течение 2 лет во французском дубе объёмом 228 литров — частично в новых бочках, частично в 10-летних.

«Сладковатый вишнёвый тон в аромате, прохладное тело с северными красными ягодами, лёгким табачным тоном. Яркое, гастрономичное вино с выраженной кислотностью».

WINEPARK
Cabernet Franc 2022

★★★ **91 балл**

- розовое сухое, 13,7%
- **3400 бутылок**
- **3600 рублей**
- АВТОР: Олег Ничвидюк
- ГДЕ КУПИТЬ: Vino.ru, «Декантер», WineStyle, Wine Shopper, «Главвино», винотека «Культура Крепкого»

Вино задумано как лёгкое пудровое. Такой нежный цвет розе достигается за счёт прямого прессования в условиях инертного газа. Ферментация — в тюльпанообразных бетонных ёмкостях.

WINEPARK
Симбиоз Крым Ялта 2021

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,5%
- 70% каберне совиньон, 15% каберне фран, 12% мерло, 3% мурведр
- **15 000 бутылок**
- **3600 рублей**
- АВТОР: Олег Ничвидюк
- ГДЕ КУПИТЬ: Vino.ru, «Декантер», WineStyle, Wine Shopper, «Главвино», винотека «Культура Крепкого»

«Симбиоз» четырёх сортов, деликатно дополняющих друг друга. Выдержка в дубе с лёгким обжигом на протяжении 18 месяцев придала вину округлость без утяжеления. Вино представляет собой единое целое с невероятной ягодной ароматикой и выразительным танином. В послевкусии гармонично перекликаются все оттенки французских сортов.

ZB WINE
Cabernet Sauvignon & Merlot ЗГУ Крым 2022 *(«Золотая Балка»)*

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13%
- 65% каберне совиньон, 35% мерло
- **не разглашается**
- **700 рублей**
- АВТОР: Павел Балух
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменные магазины «Золотой Балки», сеть «Перекрёсток»

Классический красный ассамбляж на все случаи жизни.

АБРАУ-ДЮРСО
Brut d'Or Blanc de Blancs Methode Classique ЗГУ Кубань 2021

★★★ **91 балл**

- белое игристое брют, 12,5%
- шардоне
- **5000 бутылок**
- **2150 рублей**
- АВТОР: Жорж Бланк
- ГДЕ КУПИТЬ: ателье вина «Абрау-Дюрсо», «Азбука вкуса», «Метро»

Ассамбляж составлен из шардоне одного года урожая с разных участков виноградника Абрау-Дюрсо. Вторичная ферментация проходит в глубоких горных тоннелях. Ремюаж проводится, как правило, вручную. Вино выдерживают на осадке порядка трёх лет. Здесь есть все атрибуты хорошего брюта: и характерная для блан-де-бланов кислотность, и минеральность шардоне, и сливочное масло, и та самая бриошь. Впоследствии раскрывается тонами белых цветов и фруктов.

АБРАУ-ДЮРСО
Brut d'Or Rosé ЗГУ Кубань 2021

★★★ **91 балл**

- розовое брют, 12%
- пино нуар
- **25 000 бутылок**
- **2150 рублей**
- АВТОР: Жорж Бланк
- ГДЕ КУПИТЬ: ателье вина «Абрау-Дюрсо», «Метро», «Азбука вкуса»

Ассамбляж составлен из лотов пино нуара одного года урожая с разных участков Абрау-Дюрсо. Для первичной ферментации используются целые грозди с гребнями. Вторичная ферментация в бутылках по классике проходит в глубоких горных тоннелях, вино остаётся на осадке порядка трёх лет. Ремюаж проводится, как правило, вручную.

БЕЛЬБЕК
Каберне Совиньон Reserve ЗГУ Крым 2021

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,8%
- **6000 бутылок**
- **3300 рублей**
- АВТОР: Сергей Бескоровайный

Возраст лоз — 27 лет. Ферментация/мацерация — 30 дней с ремонтажем. Выдержка — 24 месяца во французском дубе, затем созревание 6 месяцев в бутылке перед выпуском.

БЕЛЬБЕК
Меритаж ЗГУ Крым 2022

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,1%
- мерло, пино чёрный, каберне фран, каберне совиньон
- **5000 бутылок**
- **1100 рублей**
- АВТОР: Сергей Бескоровайный
- ГДЕ КУПИТЬ: см. в описании ниже

Возраст лоз мерло и каберне франа — 9 лет, каберне совиньона — 28 лет. 30 дней мацерации с ремонтажем, выдержка — 12 месяцев во французском и американском дубе *(бочки первого и второго залива)*. «Меритаж» — возврат к истокам винодельни, изначально Сергей гораздо больше экспериментировал с блендами и только с 2016 года перешёл к моносортовым винам.

БЕЛЬБЕК
Рислинг Полусухое ЗГУ Крым 2022

★★★ **91 балл**

- белое полусухое, 12%, сахар 13 г/дм³
- **1300 рублей**
- АВТОР: Сергей Бескоровайный
- ГДЕ КУПИТЬ: винотеки «Винторг», «Резерв», фирменные бутики «Золотая Балка», «Алкотека», сеть «Ароматный Мир», «Альта Вина», Wine Room, Joia, винотека «Русское вино», офлайн «Яндекс Лавка»

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



Лозам 9 лет. Ручной сбор, отделение мезги мембранным прессом, выдержка на тонком осадке с батонажем.

«На этикетке написано “полусухое”, но это совсем не то, что потребитель ожидает от полусухого вина. Это гипергастрономичный рислинг в стиле офдрай по немецким представлениям. То есть чуть-чуть сахара в нём умело оставлено, чтобы сбалансировать высоченную кислотность. У него прекрасный нос насыщенного зрелого рислинга, длина, весь спектр ароматов, которые в рислинге можно встретить, от тропических фруктов до бузины и жасмина. Всё как по учебнику. Вино красивое, объёмное».

БУРЛЮК
Aligote Sur Lie 3ГУ Крым 2023

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 13%
- **12 000 бутылок**
- **₽ 695 рублей**
- АВТОР: Валерий Захарьин
- ГДЕ КУПИТЬ: сети «Перекрёсток», «Лента», «Магнит»

Сорт алиготе показывает хорошие результаты в крымском терруаре и любит выдержку на осадке. Вино «Бурлюк» выдерживается на осадке 3 месяца и демонстрирует нежный деликатный вкус.

«Хорошо сделанное вино, понятное и дружелюбное. Очень нежное, освежающее. Вкус травянистый и лимонный, с приятной гастрономичной кислотностью, солоноватая минеральность на губах остаётся. Вообще, впечатления от него такие морские: лёгкий бриз, песчаный берег, свет солнца».

БЮРНЬЕ
Вионье 3ГУ Кубань 2019

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 13,5%
- **19 252 бутылки**
- **₽ 1340 рублей**
- АВТОР: Никита Минзар
- ГДЕ КУПИТЬ: в сетях «Алкотека», «ВинЛаб», «Азбука вкуса», винотеках «Бюрнье»

Вионье с мергелевых каменистых почв винифицирован в стали и выдержан на тонком дрожжевом осадке на протяжении 10 месяцев.

БЮРНЬЕ
Люблю 3ГУ Кубань 2020

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 13,5%
- пино гри 40%, пино блан 30%, шардоне 17%, мускат белый 7%, вионье 6%
- **19 200 бутылок**
- **₽ 990 рублей**
- АВТОР: Никита Минзар
- ГДЕ КУПИТЬ: в сетях «Алкотека», «ВинЛаб», «Азбука вкуса», винотеках «Бюрнье»

Выдержанное около года на тонком дрожжевом осадке белое кюве. Его ассамбляж проводится после полного созревания вина каждого сорта по отдельности.

БЮРНЬЕ
Сира 3ГУ Кубань 2019

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14%
- **7800 бутылок**
- **₽ 4840 рублей**
- АВТОР: Никита Минзар
- ГДЕ КУПИТЬ: в сетях «Алкотека», «ВинЛаб», «Азбука вкуса», винотеках «Бюрнье»

Лежащий в основе этого кюве сира растёт на каменистых почвах с высоким содержанием тёмной глины в нижней части юго-западного склона хребта Сенетх. Мацерация в бетоне на мезге — 11 дней, двухнедельное брожение, деликатное прессование в мембранном прессе после мацерации, затем малолактика и выдержка в барриках из французского дуба Vicard, Radoux на протяжении 36 месяцев.

«Яркий, стройный, легко пьющийся сира с тонкими сортовыми нюансами, нежной формой. Запоминается».

ВИНОДЕЛЬНЯ 78
1783 2021

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,5%
- 50% каберне совиньон, 50% мерло
- **1783 бутылки**
- **₽ 3500 рублей**
- АВТОР: Дмитрий Власов
- ГДЕ КУПИТЬ: купить можно только в одном месте — «Винная Лавка» в ресторанном комплексе «Винодельня 78» в Севастополе *(ул. Сапунгорская, 34)*

Вино изготавливалось к 240-летию города Севастополя. Объём производства задуман именно 1783 бутылки, так как в 1783 году основан Севастополь. Для ассамбляжа ягоды мерло собрали с самого старого виноградника этого сорта в Крыму — возрастом 43 года.

ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ
Петнат Пино Нуар 3ГУ Долина Дона 2022

★★★ **91 балл**

- розовое брют, 11–13%
- **2800 бутылок**
- **₽ 1750 рублей**
- АВТОР: Гюльбала Зеидов *(главный винодел)*
- ГДЕ КУПИТЬ: ателье вина «Абрау-Дюрсо», Vino.ru, «Теория by AST»

«Сухой ярко-красного насыщенного цвета петнат со своим уникальным характером. Ароматика вначале завлекает нас через призму копчёностей, дыма, табака. После уже появляются фрукты и ягоды. Вино очень деликатное, аккуратное. Чем дольше оно стоит в бокале, тем прекраснее становится».

ВИНОДЕЛЬНЯ ЗАРЕЧЕНСКИХ
Цимлянский Чёрный 2022

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14,6%
- **₽ 700 рублей**
- АВТОР: Александр Зареченский
- ГДЕ КУПИТЬ: винотека «Штопор» *(Москва)*

Основатель ведущего питомника, снабжающего саженцами автохтонных сортов почти весь Донской регион, Александр Зареченский в 2020-м получил лицензию на производство собственных вин. Это кюве с виноградника цимлянского чёрного, расположенного в Усть-Донецком районе Ростовской области. Плотность — 2222 лозы/га. Винифицировано и выдержано в итальянских стальных ёмкостях.

«У цимлянского чёрного всегда диковинная гамма ароматов, она такая обаятельная. Это выдающееся вино в пинонуаристом, неббиолистом стиле. Раскрывается фирменными тонами земляники, элегантным эвкалиптом, вибрирующее, шелковистое, лесное во вкусе — с дикой земляникой в послевкусии. Это элегантное вино — в противовес красностопу, зачастую тяжёлому, не соответствующему запросам рынка».

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА
Azur 3ГУ Кубань. Геленджик 2022

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 13%
- рислинг, гевюрцтраминер, вионье, руссан, шардоне, мускат белый
- **50 000 бутылок**
- **₽ 1600 рублей**
- АВТОР: Александр Мурузи
- ГДЕ КУПИТЬ: в сети винотек Wine Room, «Алкотека», супермаркетах «Азбука вкуса», «Глобус Гурмэ», «Табрис», топовых ресторанах

Прессованный целыми гроздями белый

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ







ФОТО: WINEPARK MRIYA; СЕМЁН КУЗЬМИН, ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА



ансамбль. Каждый сорт и участок винифицируется отдельно: частично в тонно, частично в стали. Затем вино выдерживается на тонком осадке во французских 500-литровых дубовых бочках, частично новых, на протяжении 8 месяцев.

ВИНОДЕЛЬНЯ НОВОЗАВЕДЁННОЕ
Сильванер 2023

★★★ 91 балл

- белое природно-полусладкое, 13,2%, сахар 30 г/дм³
- **6000 бутылок**
- **1500 рублей**
- АВТОР: Константин Борисов
- ГДЕ КУПИТЬ: «Бутик крымских вин», Vino.ru

Можно сказать, что владелец и винодел Константин Борисов — представитель настоящего гаражного виноделия, приверженец натурального стиля. Лозы сильванера 1989 года посадки. Вино ферментируется на диких дрожжах. В аромате — яркие цветочно-фруктовые ноты, украшенные тонким шлейфом белого перца.

«Тут липа, мёд, отчётливо чувствуются белые цветы, белый грейпфрут. Вероятно, за счёт более позднего сбора отличная концентрация. Вино мягкое, вкрадчивое, в то же время структурное. Не самый очевидный стиль сладкого вина, который очень приятен и заставляет себя запомнить».

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ
Алиготе 2023

★★★ 91 балл

- белое сухое, 13%
- **3280 бутылок**
- **1400–1700 рублей**
- АВТОР: Ярослав Узунов
- ГДЕ КУПИТЬ: винотеки «Вайнхелп», «Форт-Вайн», «Золотая Балка», «Алкотека»

Для создания этого элегантнейшего образца команде винодела пришлось изрядно потрудиться. Ручной *(тройной!)* сбор, охлаждение винограда, ручная переборка, холодная мацерация и другие кропотливые операции. 50% выдержали на тонком дрожжевом осадке в течение 6 месяцев в стальной ёмкости. Вторая половина выдерживалась 6 месяцев в дубовых бочках 2–3-го пассажа. Получилось славно: «Самый аккуратный, чисто выраженный алиготе», — говорили о нём.

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ
Розе Брют 2023

★★★ 91 балл

- розовое брют, 12,5%
- каберне совиньон
- **2500 бутылок**
- **до 2000 рублей**
- автор: Ярослав Узунов
- где купить: винотеки «Вайнхелп», «Форт-Вайн», «Золотая Балка», «Алкотека»

Ручной сбор, охлаждение винограда, холодная мацерация, ферментация при низкой температуре в стальной ёмкости, затем розлив в бутылки и дображивание. Выдержка на осадке — 6 месяцев.
Ярослав Узунов посвятил это розе маме, которая пожертвовала свой сад с ягодами и фруктами под строительство винодельни.

ВЫСОТА 172
Пти Мансан 2021

★★★ 91 балл

- белое сухое, 12,7%
- **1000 бутылок**
- **1500 рублей**
- АВТОР: Ирина Яковенко
- ГДЕ КУПИТЬ: сеть винотек и гастробаров Cavina, дегустационный центр «Главвино» на ВДНХ

Совместный проект Cavina и винодельни «Скалистый берег». «Высота 172» — один из ориентиров горного терруара, который возвышается над уровнем моря на 172 метра. Виноградник расположен в Долине Лефкадия. Этикетка отражает терруар и сложную мозаику почв, с которых создано вино.

«Очень интенсивный аромат лимонного джема, приятная и гармонирующая с ним кислотность. Великолепное вино, созданное на классном уровне баланса. Сложное и обволакивающие, ощущается легчайшее прикосновение ботритиса, оригинальная запоминающаяся ароматика».

ДЕРБЕНТ ВИНО
Эндемы Каберне Фран Дагестан 2022

★★★ 91 балл

- красное сухое, 13%
- **4800 бутылок**
- **2000 рублей**
- АВТОР: Шамиль Алиев
- ГДЕ КУПИТЬ / ПОПРОБОВАТЬ: «АлкоПлаза», «Галерея Градусов» *(Москва)*

На этикетках серии «Эндемы» изображены животные-эндемики Кавказа. Для сорта каберне фран это горностай — маленький юркий зверёк. Он олицетворяет чистоту, целомудрие, постоянство. Каберне фран выдержан во французском, американском и венгерском дубе. «Дуб угадывается ванилью в аромате, которая не вызывает никакого протеста, ибо прекрасно интегрирована. Вишня, бальзамик и ярко выраженный ментол. Хорошая кислотность, тело не тяжёлое. Облегчённая и изящная современная версия кабсова».

КОНСТАНТИН ДЗИТОЕВ
Дагом Гранд Резерв Часть 1 2018

★★★ 91 балл

- красное сухое, 14%
- красностоп золотовский, каберне совиньон, саперави
- **5100 рублей**

КОНСТАНТИН ДЗИТОЕВ
Каберне Фран / Каберне Совиньон Гранд Резерв 2018

★★★ 91 балл

- красное сухое, 13%
- **5100 рублей**

КОНСТАНТИН ДЗИТОЕВ
Каберне Фран Гранд Резерв 2018

★★★ 91 балл

- красное сухое, 13,35–13,85%
- **5100 рублей**

«Очень яркий, понятный для потребителя образец. Джем, варенье, ягоды, отличный бархатистый танин с пикантной горчиночкой на фоне хорошей кислотности, и это всё так хорошо ложится во рту».
«Вино, которое достойно того, чтобы на него потратить несколько приятных часов. Мощное и красивое на нос: пихта, ежевика, ментольность, — для любителей Больших вин».

КОНСТАНТИН ДЗИТОЕВ
Каберне Фран Гранд Резерв 2020

★★★ 91 балл

- красное сухое, 14%

НОВЫЙ СВЕТ
Коллекционное Брют Шардоне 2019

★★★ 91 балл

- белое игристое, брют, 10,5–13%
- **24 000 бутылок**
- **2360 рублей**
- АВТОРЫ: коллектив виноделов АО ЗШВ «Новый Свет»
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменные магазины «Новый Свет», WineStyle, Wine Room, WineStreet, «Новое русское вино», «Красностоп», «Крымские вина», «ВинАрт», «Декантер» и др.

Экспериментальная коллекция, в которой

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

ЛУЧШЕЕ ИГРИСТОЕ ПО ШАРМА



виноделы дома «Новый Свет» проявляют всё своё мастерство, создавая вина с особой стилистикой. Стопроцентное шардоне рекомендуется подавать при +4… +8 °С. Оно освежает с первого глотка и радует послевкусием с оттенками выпечки и цитрусов.

НОВЫЙ СВЕТ
Коллекционное Экстра Брют 2019

★★★ **91 балл**

- белое игристое, экстра-брют, 10,5–13%
- 40% шардоне, 30% рислинг, 30% пино чёрный
- **5000 бутылок**
- **₽ 1004 рубля**
- АВТОРЫ: коллектив виноделов АО ЗШВ «Новый Свет»
- ГДЕ КУПИТЬ: фирменные магазины «Новый Свет», WineStyle, Wine Room, WineStreet, «Новое русское вино», «Красностоп», «Крымские вина», «ВинАрт», «Декантер» и др.

Винтажное российское шампанское, созданное классическим методом с выдержкой 36 месяцев в тоннелях конца XIX века. Ремюаж проводится вручную. Вино с минимальным содержанием сахара, прекрасным балансом и задорной гастрономичной кислотностью.

ПЯТЬ ДАМ
Рислинг ЗГУ Крым 2023

★★★ **91 балл**

- белое игристое, брют, 12%
- **3500 бутылок**
- **₽ 1500–1750 рублей**
- АВТОР: энолог/виноградарь Юрий Костенко
- ГДЕ КУПИТЬ: в Крыму в «Яблоко», магазинах «Винторг» *(Ялта, Алушта)*, «Банкет» и «Бутылка» *(Ялта, Симферополь)*, ресторанах «Аполо», «Соль», «Марани», в «Мрии»

Виноградник находится в западной части долины реки Чёрной, в Долине кактусов. Там растут старые лозы рислинга рейнского 1988 года высадки. На участке проекта «Пять дам» выделено пять микротерруаров, привносящих разные качества в ассамбляж: зрелость — мергель, фруктовость — глинистый известняк, кислотность — мел, минеральность — кремнезём, ароматичность — лёсс. Вино изготовлено по технологии «длинный шарма»: после вторичного брожения в акратофоре оно ещё не менее полугода выдерживалось там же на осадке.

«Парфюмная персиковая цветочность в ароматике быстро развеивается, и вино, развиваясь волнообразно, превращается в оплот минеральности, холодного стиля с горными белыми цветами».
«Свежее и кислотное, насыщенное и структурированное. Его делал настоящий Мастер».
«Оно очень сухое, сахара не чувствуется ни грамма — не то, что потребитель, привычный к просекко, ожидает от “шарма”. На финише известняк очень конкретно выражен, как будто грызёшь его, врезавшись в море».

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ
Каберне Совиньон ЗГУ Кубань 2020

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14,5%
- **3950 бутылок**
- **₽ 3000 рублей**
- АВТОРЫ: Ирина Яковенко *(главный энолог)*, Кирилл Бардаков *(главный винодел)*

Брожение на мезге и последующая мацерация в ёмкостях из нержавеющей стали 4 недели. 91% вина выдержан в бочках из французского дуба объёмом 225 и 500 л, 9% — выдержка в стали. Срок выдержки в дубе — 18 месяцев.

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ
Каберне Совиньон ЗГУ Кубань 2021

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,9%
- **3700 бутылок**
- **₽ 3000 рублей**
- АВТОРЫ: Ирина Яковенко *(главный энолог)*, Кирилл Бардаков *(главный винодел)*

Брожение на мезге и последующая мацерация в дубовом буте 4 недели, выдержка в дубовых бочках — 14 месяцев. Бутылочная выдержка — от 3 месяцев.

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ
Красная книга. Глава 2 ЗГУ Кубань 2022

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 15%
- мерло 50%, каберне фран 30%, каберне совиньон 20%
- **31 000 бутылок**
- **₽ 3000 рублей**
- АВТОРЫ: Ирина Яковенко *(главный энолог)*, Кирилл Бардаков *(главный винодел)*

На территории соседнего заповедника «Утриш» обитают более 44 видов млекопитающих, и почти все они заглядывают на виноградники «Скалистого берега». Среди гостей самым постоянным стал кавказский кот. Он давно полюбился виноградарям, к тому же во французской версии названия винодельни, Côte Rocheuse, первая часть отчётливо звучит как «кот». Поэтому кавказскому коту дали кличку Рошез и поместили его портрет на этикетку.
Брожение на мезге и последующая постферментационная мацерация в ёмкостях из нержавеющей стали 4–5 недель. Выдержка в дубовых бочках объёмом 225 и 500 л в течение 14 месяцев. Бутылочная выдержка от 3 месяцев.

«В отличие от “Главы 1” тут больше структуры и тела, чем фруктов. Тоже классные танин и объём».

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ
Шардоне ЗГУ Кубань 2022

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 13,5%
- **9000 бутылок**
- **₽ 2000 рублей**
- АВТОРЫ: Ирина Яковенко *(главный энолог)*, Кирилл Бардаков *(главный винодел)*

Виноградник с двух участков, возраст лоз — 9–10 лет. Брожение и выдержка в ёмкостях из стали *(16%)* и дубовых бочках 500 л *(84%)* на полном дрожжевом осадке 11 месяцев.
На этикетке изображён большой филин — самая мощная и сильная птица из сохранившихся видов сов. Филин обитает на территории винодельни, в близлежащих лесах и в заповеднике «Утриш».

«Сначала кажется тугим, не сразу очевидное, но раскрывается, расправляет плечи, наращивая ароматику. Внутри него — свёрнутая спираль, расправляющаяся на глазах. Утончённое красивое тело, высокая кислотность, на финише цветы и мел. С большим будущим вино, ёмкое и цельное. Снова “гречка”, сигнализирующая о породистом шардоне в дубе. Хочется думать, что вино с какого-то определённого участка, выражающее свой терруар».

СОБЕР БАШ
Афа ЗГУ Кубань. Долина реки Афипс 2020

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,5%
- красностоп золотовский, каберне фран, корвина
- **2600 бутылок**
- **₽ 2000–2500 рублей**
- АВТОРЫ: Андрей Куличков,

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



Михаил Цветков
ГДЕ КУПИТЬ: «Фанагория», ателье вина «Абрау-Дюрсо», «Золотая Балка», «Табрис»

Винификация каждого сорта проходит отдельно в стали. После брожения проводятся постферментационная мацерация и выдержка в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев. Ассамбляж дополнительно выдерживается в большой дубовой бочке — ботти — в течение 16 месяцев.

СОБЕР БАШ
Красностоп Амфора ЗГУ Кубань 2021

★★★ **91 балл**

красное сухое, 13%
4034 бутылки
₽ 1800–2000 рублей
АВТОРЫ: Андрей Куличков *(основатель винодельни)*, Михаил Цветков *(главный винодел)*
ГДЕ КУПИТЬ: «Фанагория», ателье вина «Абрау-Дюрсо», «Золотая Балка», «Табрис»

Красностоп золотовский посажен в 2012–2013 годах. После ферментации вино выдерживается в венгерском дубе в течение 12 месяцев и дополнительно в амфоре в течение 6 месяцев.

«Хозяйство “Собер Баш” — безусловно, новая звезда в работе с красностопом, в то время как прежние лидеры этой ниши стали разочаровывать. СБ, очевидно, долго экспериментировали и нашли подход к красностопу: свой бурный нрав он проявляет гораздо более воспитанным образом. Здесь нет той самой “ужасной свёклы” и танинов, которые невозможно прожевать, что весьма характерно для красностопа по сей день. СБ представил варианты красностопа и в амфоре, и в бленде, и чистый, и все три вина заслуживают внимания».

СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА
Мускат ЗГУ Крым 2023

★★★ **91 балл**

белое сухое, 12,5%
мускат александрийский, мускат гамбургский, мускат оттонель
40 000 бутылок
₽ 700 рублей
АВТОР: Наталья Войчук
ГДЕ КУПИТЬ: сеть винотек «Алкотека», сети супермаркетов «Перекрёсток» и «Отдохни»

Традиционный специалитет Крыма — сладкие мускатные вина. Сухое вино из мускатa — результат довольно рискованного эксперимента для самой засушливой области Крыма — Солнечной Долины. Виноделие в данном регионе можно отнести к экстремальному. Достичь необходимой свежести и сохранить сортовые экзотические тона помогают опыт, профессионализм винодела и современное оборудование. Почвы Солнечной Долины сформированы на обломках горных пород и представляют собой глинистый сланец — уплотнённую и изменённую глину.

«Оно очень запоминающееся. Один раз попробовал — и всё, ты будешь помнить его. Удивительно чистое воплощение мускатa, вот как он есть, без прикрас. Такая ароматика словно лавка пряностей и фруктов, всё очень аккуратно и гармонично сложилось. Новый уровень сухого мускатa. Даже не приходят в голову иностранные аналоги, настолько хорошо».

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ
East Hill Blend ЗНМП Дивноморское 2022

★★★ **91 балл**

белое сухое, 13,3%
50% вионье, траминер, совиньон блан и рислинг в равных долях
до 25 000 бутылок
₽ 2800–3000 рублей
АВТОР: Маттео Колетти
ГДЕ КУПИТЬ: рестораны и винные бутики, а также Wine Room, «Глобус Гурмэ», «Азбука вкуса», сети винотек «Алкотека» и «Амбассадор»

Одно из самых необычных вин коллекции, по мнению хозяйства. Это вино для тех, кому импонирует обилие цветов в аромате. Здесь можно услышать и жасмин, и цветущую розу, и белую акацию. Цветочные оттенки перекликаются с ароматами средиземноморских специй и тропических фруктов. Сорта ферментированы раздельно и только в стали.

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ
Merlot ЗНМП Дивноморское 2020

★★★ **91 балл**

красное сухое, 15%
до 10 000 бутылок
₽ 3000–3500 рублей
АВТОР: Маттео Колетти
ГДЕ КУПИТЬ: рестораны и винные бутики, а также Wine Room, «Глобус Гурмэ», «Азбука вкуса», сети винотек «Алкотека», «Амбассадор»

«Фиолетовые блики в цвете, фиалковые ароматы, свежесть эвкалипта и горсть красного перца плюс ноты развития, выраженные в тёмном шоколаде. О выдержке в дубе говорит долгое пряно-ванильное послевкусие. Танин бархатный».

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ
Pinot Blanc ЗНМП Дивноморское 2022

★★★ **91 балл**

белое сухое, 12,7%
7000 бутылок
₽ 2500–3000 рублей
АВТОР: Маттео Колетти
ГДЕ КУПИТЬ: рестораны и винные бутики, а также Wine Room, «Глобус Гурмэ», «Азбука вкуса», сети винотек «Алкотека», «Амбассадор»

Небольшая часть вина ферментирована и выдержана в дубовых бочках.

«Объёмное, округлое и сочное, все детали хорошо интегрированы. Прекрасная работа с дубом. Свежая, яркая и естественная кислотность»

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ
Каберне Совиньон / Каберне Фран ЗГУ Кубань. Геленджик 2019 *(линейка «Мезыбь»)*

★★★ **91 балл**

красное сухое, 14,8%
30 000 бутылок
₽ 1290 рублей
АВТОР: Юлия Курилова
ГДЕ КУПИТЬ: в винотеках SimpleWine

Равный ассамбляж каберне совиньона и каберне франа, растущих на скалистом берегу Чёрного моря в окружении леса пицундской сосны у села Дивноморского. Ферментация и выдержка на тонком осадке в стали.

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ
Шардоне / Вионье ЗГУ Кубань. Геленджик 2020 *(линейка «Мезыбь»)*

★★★ **91 балл**

белое сухое, 13%
шардоне 80%, вионье 20%
30 000 бутылок
₽ 2190 рублей
АВТОР: Юлия Курилова
ГДЕ КУПИТЬ: в винотеках SimpleWine

Белый ассамбляж, рождённый на



глинисто-известковых виноградниках у села Дивноморского. Ферментация в стали, выдержка — 3 месяца на тонком дрожжевом осадке.

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ
Шардоне ЗГУ Кубань. Геленджик 2020 *(линейка «Мезыбь»)*

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 13%
- **3000 бутылок**
- **₽ 2190 рублей**
- АВТОР: Юлия Курилова
- ГДЕ КУПИТЬ: в винотеках SimpleWine

Растущий на скалистом берегу Чёрного моря на глинисто-известковых каменистых почвах шардоне. Ферментация в стали, трёхмесячная выдержка на тонком осадке.

ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ
Джаннет ЗГУ Крым 2018

★★★ **91 балл**

- белое сладкое, 13%, содержание сахара 250 г/дм³
- мускат белый
- **4500 бутылок**
- **₽ 2790 рублей *(0,375 л)***
- АВТОРЫ: Андрей Макагонов *(главный винодел)*, Лариса Береснева *(винодел-технолог)*
- ГДЕ КУПИТЬ: *см. в описании «Трамонто» выше*

Десертное вино — это как жидкое пирожное. Вино для наслаждения маленькими глотками соло или прекрасное сопровождение к десертам. Возраст лоз — 40 лет, выдержка во французских баррикаах 24 месяца. Вино яркое и комплексное, с долгим послевкусием. Ароматика парфюмная и пряная, такая же манящая, как и само название вина.

«Это вино ни с чем не спутать, оно такое одно. Все знают, как звучит "Джаннет". Ароматика — абрикосовый джем на ржаном тосте».

ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ
Трамонто ЗГУ Крым 2018

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 14%
- 60% каберне совиньон, 30% мерло, 10% саперави
- **6000 бутылок**
- **₽ 3490 рублей**
- АВТОРЫ: Андрей Макагонов *(главный винодел)*, Лариса Береснева *(винодел-технолог)*
- ГДЕ КУПИТЬ: 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

Ассамбляж бордосцев, куда аккуратно влился саперави и добавил причёсанному бленду ягодной дикости. Выдержка во французских баррикаах 24 месяца, далее не менее 6 месяцев в бутылке. Прекрасный готовый образец!

«Комплексное изящное вино, в котором "по-крымски" раскрываются каберне, мерло и саперави. При этом саперави больше даёт дикую ягодность, а не свекольный сок, что делает вино интеллектуальным. Несмотря на сложность, у него очень шелковистые танины. Это даёт ему шанс преуспеть у молодёжи. Сделано так, что уже текущий винтаж приятно пить. Но на него найдётся масса ценителей, любителей не самого молодого вина».

ШУМРИНКА
Петрикор Алиготе ЗГУ Кубань. Анапа 2023

★★★ **91 балл**

- белое сухое, 12,3%
- **10 000 бутылок**
- **₽ 1790 рублей**
- АВТОР: Роман Логунов
- ГДЕ КУПИТЬ: винотеки SimpleWine

Чтобы округлить, добавить сложности алиготе, его часть ферментировалась и выдерживалась в бочках из французского дуба.

«Филигранная работа с осадком, в аромате — ярко выраженные тона выпечки, но в то же время сортовой характер алиготе не теряется».

ШУМРИНКА
Петрикор Саперави / Сира ЗГУ Кубань. Анапа 2020

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,9%
- **20 000 бутылок**
- **₽ 2190 рублей**
- АВТОР: Роман Логунов
- ГДЕ КУПИТЬ: винотеки SimpleWine

Бленд европейского и кавказского сортов из линейки «Петрикор» *(от греч. petra — «камень» и ichor, что означает «жидкость», «текущая»)* — так называют свежий аромат земли, который ощущается после дождя. Полное гребнеотделение, ферментация в нержавеющей стали, выдержка в бочках из французского дуба 14 месяцев.

ШУМРИНКА
Семисам Красное ЗГУ Кубань. Анапа 2022

★★★ **91 балл**

- красное сухое, 13,5%
- каберне совиньон, мерло, марселан, мальбек, саперави
- **75 000 бутылок**
- **₽ 1000 рублей**
- АВТОР: Роман Логунов
- ГДЕ КУПИТЬ: винотеки SimpleWine

Линейка «Семисам» названа в честь одноимённого хребта — самой западной точки Большого Кавказа. Виноград для этого кюве собран вручную, после отделения гребней ферментация осуществляется в ёмкостях из нержавеющей стали, там же вино проходит непродолжительную выдержку.



*ВОДА НА ДЕГУСТАЦИИ — **SAN BENEDETTO**: МИНЕРАЛЬНАЯ ПРИРОДНАЯ ВОДА № 1 В ИТАЛИИ С ОСОБЕННО МЯГКИМ ВКУСОМ. ВОДА ЗАРОЖДАЕТСЯ В ДОЛОМИТОВЫХ АЛЬПАХ И ПРОХОДИТ КАЖДЫЙ ДЕНЬ СВЫШЕ 800 ПРОВЕРОК, ЧТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ ЕЁ БЕЗУПРЕЧНОЕ КАЧЕСТВО.*

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ









ФОТО: ВИНОДЕЛЬНЯ «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ»; ВИНОДЕЛЬНЯ «КРИНИЦА»; СЕМЁН КУЗЬМИН

получили 90 баллов / три чёрных звезды: 90 вин

ALMA VALLEY
AV Cuvée Каберне Совиньон / Шираз / Саперави 3ГУ Крым 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14%
каберне совиньон, шираз, саперави
Крым

ALMA VALLEY
AV Cuvée Шардоне / Совиньон Блан / Рислинг 3ГУ Крым 2023

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 13,5%
шардоне, совиньон блан, рислинг рейнский
Крым

ALMA VALLEY
Petite Arvine 3ГУ Крым 2023

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 15%
пти арвин
Крым

ALMA VALLEY
Reserve Chardonnay 3ГУ Крым 2021

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 14,5%
шардоне
Крым

ALMA VALLEY
Traminer 3ГУ Крым 2023

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 14,5%
траминер розовый
Крым

ALMA VALLEY
Долина Альмы Каберне Совиньон / Мерло 3ГУ Крым 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14,5%
каберне совиньон, мерло
Крым

ALMA VALLEY
Невинность 3ГУ Крым 2023

★★★ **90 баллов**

розовое сухое, 13%
каберне совиньон, пино нуар
Крым

ARISTOV
Cuvée Alexander Blanc de Noirs Zero Dosage Metodo Classico 3НМП Южный берег Тамани 2022 *(«Кубань-Вино»)*

★★★ **90 баллов**

белое игристое экстра брют, 11–13%
пино нуар
Кубань, Таманский полуостров

CHÂTEAU DE TALU
Розе 3ГУ Кубань. Геленджик 2023

★★★ **90 баллов**

розовое сухое, 12,5–14,5%
каберне совиньон
Кубань, Геленджик

CHÂTEAU DE TALU
Энолог 3ГУ Кубань. Геленджик 2020

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14–16%
каберне совиньон
Кубань, Геленджик

CHATEAU TAMAGNE
Nature Orange 3ГУ Кубань. Таманский полуостров 2023

★★★ **90 баллов**

оранж сухой, 14%
цитронный магарача
Кубань, Тамань

ESSE
Brut Blanc de Noirs Methode Classique 2019

★★★ **90 баллов**

белое игристое брют, 11,5–13,5%
пино нуар
Крым

ESSE
Brut Zero Dosage Methode Classique 2020

★★★ **90 баллов**

белое игристое экстра брют, 11,5–13,5%
шардоне
Крым

ESSE
Rose Cuvee Prestige Methode Classique 2021

★★★ **90 баллов**

розовое игристое брют, 11,5–13,5%
пино нуар, шардоне
Крым

ESSE
Unplugged Rkatsiteli Orange 3ГУ Крым 2022

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 12–13%
ркацители
Крым

ESSE
Каберне Фран 3ГУ Крым 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13–14%
каберне фран
Крым

ESSE / KACHA VALLEY
Cabernet Franc 3ГУ Крым 2019

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13–14%
каберне фран
Крым

ESSE / KACHA VALLEY
Dolinnoe CS + CF + MRLT + PV 3ГУ Крым 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14,3%
каберне совиньон, каберне фран, мерло, пти вердо
Крым

ESSE / KACHA VALLEY
Petit Verdot 3ГУ Крым 2020

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13–14%
пти вердо
Крым

FANAGORIA
100 Оттенков Белого Шардоне 3НМП Сенной 2022

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 14%
шардоне
Кубань, Темрюкский район

FANAGORIA
Cru Lermont Cabernet Sauvignon 3НМП Сенной 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14%
каберне совиньон
Кубань, Темрюкский район

FANAGORIA
Primum Alveus Rose Brut 3НМП Сенной 2019

★★★ **90 баллов**

розовое игристое брют, 11–13%
пино нуар
Кубань, Темрюкский район

INKERMAN
Winemaker's Selection Мускат 2023

★★★ **90 баллов**

белое игристое полусладкое, 11,5–13,5%
мускат янтарный
Крым, Севастополь

KALOS LIMEN
Cabernet Sauvignon 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 12,6%
каберне совиньон
Крым

LEFKADIA
Malbec Rose 2023

★★★ **90 баллов**

розовое сухое, 13%
мальбек
Кубань, Долина Лефкадия

LEFKADIA
Malbec ЗГУ Кубань. Крымск 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 12,5%
мальбек
Кубань, Долина Лефкадия

LEGATO
Saperavi ЗГУ Кубань. Крымск 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 12,5%
саперави
Кубань

LOCO CIMBALI
Pinot Meunier ЗГУ Крым 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 12,5%
пино менье
Крым, Севастополь

MANTRA ESTATE
Cabernet Franc ЗГУ Кубань. Крымск 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13%
каберне фран
Кубань, Долина Лефкадия

MANTRA ESTATE
Chardonnay ЗГУ Кубань. Крымск 2022

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 12%
шардоне
Кубань, Долина Лефкадия

NIKOLAEV & SONS
Syrah 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 12%
сира
Кубань, Долина Лефкадия

OLEG REPIN
Pinot Noir B 2023

90 баллов

красное сухое, 12–14%
пино нуар
Крым, Севастополь

PARADISE GARAGE
Malvasium Old Barrique ЗГУ Крым 2022

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 11,5–12,5%
совиньон белый, алиготе
Крым

RAEVSKOE
Renaissance Carmenere ЗГУ Кубань. Новороссийск 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14%
карменер
Кубань, Новороссийск

SIKORY
Красностоп Поздний Сбор ЗГУ Семигорье 2019 *(0,5 л)*

★★★ **90 баллов**

розовое сладкое, 13%
красностоп золотовский
Кубань, Анапа

SIKORY
Семейный Резерв Рислинг ЗГУ Семигорье 2018 *(магнум)*

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 13%
рислинг рейнский
Кубань, Анапа

SIKORY
Семейный Резерв Рислинг ЗГУ Семигорье 2020

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 13%
рислинг рейнский
Кубань, Анапа

SIKORY
Семейный Резерв Совиньон Блан ЗГУ Семигорье 2022

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 13%
совиньон блан
Кубань, Анапа

SIKORY
Семейный Резерв Совиньон Блан ЗНМП Сикоры 2021

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 13%
совиньон блан
Кубань, Анапа

TEMELION
Extra Brut Rose 2019

★★★ **90 баллов**

розовое игристое экстра брют, 12%
шардоне, пино нуар
Кубань, Долина Лефкади

TÊTE DE CHEVAL
Blanc de Blancs Méthode Classique ЗГУ Кубань. Таманский полуостров 2022 *(«Поместье Голубицкое»)*

★★★ **90 баллов**

белое игристое брют, 12%
шардоне
Кубань, Тамань

UVA VALLIS
Merlot & Cabernet Sauvignon 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 12,5–13,5%
мерло, каберне совиньон, сира
Крым

UVA VALLIS
Syrah & Cabernet Sauvignon 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 12,5–13,5%
мерло, каберне совиньон, сира
Крым

UVA VALLIS
Сира 2023

★★★ **90 баллов**

розовое сухое
сира
Крым

UVA VALLIS
Эффект Бабочки Петнат 2023

★★★ **90 баллов**

розовое игристое, 13,5%
сира
Крым

VIBES
Montepulciano / Cabernet Franc / Petit Verdot 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 12,5%
монтепульчано 60%, каберне фран 30%, пти вердо 10%
Крым

VINABANI
Malbec/Roble 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13,5%
мальбек
Долина Дона

WINEPARK
AI 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13,5%
каберне совиньон, мурведр, каберне фран, мерло
Крым

WINEPARK
Cabernet Franc 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13,9%
каберне фран
Крым

WINEPARK
Розе Merlot / Cabernet Franc / Pinot Noir 2022
★★★ 90 баллов
розовое сухое, 12,9%
мерло, каберне фран, пино нуар
Крым

БЕЛЬБЕК
Пино Нуар Резерв ЗГУ Крым 2022
★★★ 90 баллов
красное сухое, 13,5%
пино нуар
Крым, Севастополь

БЕЛЬБЕК
Розе Сира ЗГУ Крым 2023
★★★ 90 баллов
розовое сухое, 12,5%
сира
Крым, Севастополь

БЕЛЬБЕК
Сира Резерв ЗГУ Крым 2022
★★★ 90 баллов
красное сухое, 13,2%
сира
Крым, Севастополь

БЮРНЬЕ
Красностоп ЗГУ Кубань. Новороссийск 2015
★★★ 90 баллов
красное сухое, 14,5%
красностоп золотовский
Кубань

БЮРНЬЕ
Бюрнье Красностоп ЗГУ Кубань. Новороссийск 2017
★★★ 90 баллов
красное сухое, 13,5%
красностоп золотовский
Кубань

ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ
Петнат Алиготе ЗГУ Долина Дона 2022
★★★ 90 баллов
белое игристое брют, 10–12%
алиготе
Долина Дона

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ
Бунт 2023
★★★ 90 баллов
оранж сухой, 13,2%
цитронный магарача
Кубань, Тамань

ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ
Нрав 2022
★★★ 90 баллов
красное сухое, 13,2%
красностоп золотовский, каберне совиньон, саперави
Кубань, Тамань

ВИНОДЕЛЬНЯ ГУСЕВЪ
Шардоне 2023
★★★ 90 баллов
белое сухое, 12,5%
шардоне
Волгоградская область, Дубовка

ВИНОДЕЛЬНЯ КРИНИЦА
Colline ЗНМП Геленджик-Криница-Бетта 2020
★★★ 90 баллов
красное сухое, 13,8%
сира, марселан, мурведр
Кубань, Геленджик

ДЕРБЕНТ ВИНО
Desono Cabernet Sauvignon 2023
★★★ 90 баллов
красное сухое, 12,5%
каберне совиньон
Дагестан

ЗОЛОТАЯ БАЛКА
Black Prince Prestige Cuvee 2018
★★★ 90 баллов
белое игристое экстра брют, 12%
шардоне
Крым, Севастополь

ЗОЛОТАЯ БАЛКА
Cuvée De Vitmer Blanc de Blancs Brut Methode Classique 2020
★★★ 90 баллов
белое игристое брют, 12%
шардоне
Крым, Севастополь

ЗОЛОТАЯ БАЛКА
Полусладкое Красное ЗГУ Крым 2022
★★★ 90 баллов
красное полусладкое, 12,5%
мерло, каберне совиньон, саперави
Крым, Севастополь

ЗОЛОТАЯ БАЛКА
Полусладкое Розовое ЗГУ Крым 2023
★★★ 90 баллов
розовое игристое полусладкое, 12,5%
пино нуар, мерло, каберне совиньон
Крым, Севастополь

КОНСТАНТИН ДЗИТОЕВ
Дагом Часть 2 2018
★★★ 90 баллов
красное сухое, 14%
красностоп золотовский, каберне совиньон, саперави
Алания

КОНСТАНТИН ДЗИТОЕВ
Рислинг Брют 2021
★★★ 90 баллов
белое игристое брют, 11,5%
шардоне, ркацители, рислинг, сибирьковый
Алания

МАССАНДРА
Авторское Вино Каберне ЗГУ Крым 2021
★★★ 90 баллов
красное сухое, 13%
каберне совиньон
Крым

МАССАНДРА
Мадера Массандра ЗГУ Крым 2017
★★★ 90 баллов
белое креплёное ликёрное, 19,5%
серсиаль, вердельо, альбильо крымский
Крым

МАССАНДРА
Токай Южнобережный ЗГУ Крым 2021
★★★ 90 баллов
белое креплёное ликёрное, 16%
фурминт, гарс левелю
Крым

МЫСХАКО
Sesto Senso Fruit Explosion 3ГУ Кубань. Новороссийск 2023

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 15,5%
каберне совиньон 50%, шираз 25%, мерло 25%
Кубань, Новороссийск

СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ
Рислинг 3ГУ Кубань 2022

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 12,2%
рислинг
Кубань, Анапа

СОБЕР БАШ
Красностоп 3ГУ Кубань 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13%
красностоп золотовский
Кубань

СОБЕР БАШ
Кумшацкий 3ГУ Кубань 2023

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 11%
кумшацкий белый
Кубань

СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА
Кариньян Резерв 3ГУ Крым 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13,5%
кариньян
Крым

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ
Marselan 3НМП Дивноморское 2021

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14,5%
марселан
Кубань, Геленджик

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ
Sangiovese / Montepulciano / Primitivo 3НМП Дивноморское 2019

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14,4%
сандковезе, монтепульчано, примитиво
Кубань, Геленджик

УСАДЬБА ДИВНОМОРСКОЕ
Терруар Вторая Линия Холодный Туман 3НМП Дивноморское 2023

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 12%
рислинг, совиньон блан, манзони бьянко
Кубань, Геленджик

УСАДЬБА МАРКОТХ
Алиготе 2022

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 12,5%
алиготе
Кубань, Геленджик

УСАДЬБА МАРКОТХ
Каберне Совиньон Резерв 2022

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14%
каберне совиньон
Кубань, Геленджик

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ
Вионье 3ГУ Кубань. Геленджик 2020 *(линейка «Усадьба Мезыбь»)*

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 14,5%
вионье
Кубань, Геленджик

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ
Каберне Совиньон 3ГУ Кубань. Геленджик 2019 *(линейка «Мезыбь»)*

★★★ **90 баллов**

красное полусухое, 14,8%
каберне совиньон
Кубань, Геленджик

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ
Каберне Совиньон 3ГУ Кубань. Геленджик 2019 *(линейка «Усадьба Мезыбь»)*

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14%
каберне совиньон
Кубань, Геленджик

УСАДЬБА МЕЗЫБЬ
Старая Дорога на Джанхот 3ГУ Кубань. Геленджик 2019

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 14%
шардоне, вионье
Кубань, Геленджик

УСАДЬБА ПЕРОВСКИХ
1890 Каберне Фран 2019

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 14%
каберне фран
Крым

УСАДЬБА ПЕРОВСКИХ
44 Параллель 2019

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13,8%
каберне совиньон, мерло
Крым, Севастополь

УСАДЬБА ПЕРОВСКИХ
Extra Brut Rose 2022

★★★ **90 баллов**

розовое игристое экстра брют, 11–13%
пино нуар
Крым

ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ [Château Côtes de Saint Daniel]
Ай-Даниль 2017

★★★ **90 баллов**

красное сухое, 13%
каберне совиньон, бастардо магарачский, саперави
Крым

ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ [Château Côtes de Saint Daniel]
Бомонд 3ГУ Крым 2019

★★★ **90 баллов**

белое сухое, 13,5%
алиготе
Крым

ШУМРИНКА
Экстра Брют 3ГУ Кубань. Анапа 2019

★★★ **90 баллов**

белое игристое экстра брют, 11,4%, не менее 36 мес. выдержки на осадке
шардоне
Кубань, Анапа

Категории на вырост

Разложили трёхзвёздные вина из **рейтинга SWN по группам** с небольшим категорийным анализом. Текст: Валерия Труфакина, иллюстрации: Маша Бойнова

Вот мы и добрались до того счастливого момента, когда к отечественным винам пристало предъявлять новые требования. Вспомните, десяток лет назад было здорово, когда вино получало оценки «чистое» и «не окислено» (для белых). Сегодня, чтобы вино заметили среди большого количества хороших образцов, оно должно осмысленно нести какую-то идею. Причём совершенно независимо от ценового позиционирования. И, естественно, идея должна быть хорошо исполненной.
С большим удовлетворением констатируем: таких вин у нас набралось приличное количество, это достойный выбор для потребителей.
Ещё отметим явное стремление в сторону элегантности. И что некоторые винодельни по любому их вину вслепую можно опознать, настолько устойчива стилистика.
И всё же мы стремимся к совершенству.

ЛУЧШИЕ КРАСНЫЕ

Никто ведь не сомневался, что мы остаёмся в зоне красного потребления? И что наше красное виноделие очень хорошо и правильно развивается, среди красных вин прогресс очевиден. В первую очередь мы раскрылись в сортах Бордо, которые в мире состоялись, и наши виноделы умело с ними работают. Наибольший успех приходится на долю бордо-блендов и их вариаций — тут у нас лучший, просто шикарный выбор. Именно среди этих вин наибольшее предложение действительно породистых, глубоких вин на вырост.
Что касается вин из каберне франа, объявленного несколько лет назад «нашим» красным, то в прошлом году мы были разочарованы их уровнем относительно того же каберне совиньона. В этом году ситуация несколько лучше, но всё же давайте не будем торопиться, дадим подрасти виноградникам, отработать процессы виноделам.
И дождёмся нормальных сортовых вин с выраженной стилистикой. На Луаре — тонкие кабфраны с изысканной животинкой, более мощные — в Вирджинии, шикарной свежести и наполненности — в Аргентине. Интересно, что предложат наши винодельни.
Всегда с опаской относились к мерло: Masseto встречаются редко, зато маловразумительные мерло — сплошь и рядом. Сейчас ситуация во многом исправилась, но всё же лучшие образцы мерло как будто с другой планеты.
Приятно, когда у сира явно идентифицируются сортовые особенности, этот яркий сорт заслуживает точной и чёткой огранки — хотим выразить пожелание нашим виноделам быть смелее в работе с ним.
У наших пино нуаров более или менее сложилось два основных направления: южная пышность и холоднокровная сухощавость. Теперь настала очередь деталей и нюансов. Мы сравниваем с мировыми достижениями наши вина и понимаем, что российские виноделы тоже кое-что смогут с этим капризным сортом.
И всё же — вы наверняка тоже отметили этот факт по результатам — ассамбляжи рулят. Для сольной программы виноград должен быть просто идеальным и виноделу требуется недрогнувшей рукой чётко формулировать свою идею.

Лучшие, образцовые

В лонг-листах на предыдущих страницах вина, получившие по три звезды (красные или чёрные) и по 93, 92, 91, 90 баллов, выписаны по алфавиту. Собственно, их оценки округлены до целых чисел. А в этом материале учтены десятые, а где-то и сотые доли балла и по ним вина основных категорий ранжированы, то есть здесь настоящие «топы» и начинает приобретать определённое конкурентное значение порядковый номер образца.

У наших пино нуаров более или менее сложилось два основных направления: южная пышность и холоднокровная сухощавость.



1. Галицкий и Галицкий Cosaque Красная Горка 2022 *Кубань* — каберне совиньон, мерло, цимлянский чёрный, красностоп золотовский **93** ★★★

2. Галицкий и Галицкий Nebbiolo 2021 *Кубань* — неббиоло **93** ★★★

3. Sikory Семейное Наследие Красное 2019 *Кубань* — каберне совиньон, красностоп золотовский, мерло, каберне фран **93** ★★★

4. Sikory Семейный Резерв Пино Нуар 2018 (в магнуме) *Кубань* — пино нуар **92** ★★★

5. Шумринка Семисам Мерло / Каберне Совиньон 2019 *Кубань, Анапа* — мерло, каберне совиньон **92** ★★★

6. Константин Дзитоев Цимлянский Чёрный Гранд Резерв 2019 *Северная Осетия — Алания* — цимлянский чёрный **92** ★★★

7. Uva Vallis Левитас Каберне Фран 2023 *Крым* — каберне фран **92** ★★★

8. Esse Каберне Совиньон Долина реки Качи 2021 *Крым* — каберне совиньон **92** ★★★

9. Винодельня Криница Rivage 2020 *Кубань, Геленджик* — каберне совиньон, каберне фран, сира **92** ★★★

10. Лефкадия Красное 2020 *Кубань, Крымск* — каберне совиньон, каберне фран, сира, мерло, пти вердо, мальбек **92** ★★★

11. Sikory Семейный Резерв Мерло 2019 *Кубань, Семигорье* — мерло **92** ★★★

12. Sikory Семейный Резерв Каберне Совиньон 2019 *Кубань, Семигорье* — каберне совиньон **92** ★★★

13. Шумринка Петрикор Красное 2020 *Кубань, Анапа* — мерло, марселан **92** ★★★

14. Tempelhof Cabernet Sauvignon 2021 *Ставрополье* — каберне совиньон **92** ★★★

15. Бюрнье Каберне Фран 2018 *Кубань, Новороссийск* — каберне фран **92** ★★★

16. Esse Sunset by Esse Cabernet Franc 2016 *Крым* — каберне фран **92** ★★★

17. Усадьба Мезыбь Каберне Совиньон / Каберне Фран / Мерло 2019 (линейка «Усадьба Мезыбь») *Кубань, Геленджик* — каберне совиньон, каберне фран, мерло **92** ★★★

18. Uppa Winery Pavel Shvets Nebbiolo 2021 *Крым, Севастополь* — неббиоло **92** ★★★

19. Усадьба Маркотх Кюве №1 Резерв 2022 *Кубань* — каберне совиньон, сира, мерло **92** ★★★

20. Усадьба Дивноморское Rebo 2019 *Кубань, Геленджик* — ребо **92** ★★★

21. Скалистый Берег Красная книга. Глава 1 2020 *Кубань, Анапа* — каберне совиньон, каберне фран, мерло **92** ★★★

22. Loco Cimbali Cabernet Sauvignon 2020 *Крым, Севастополь* — каберне совиньон **91** ★★★

23. Шумринка Семисам Красное 2022 *Кубань, Анапа* — каберне совиньон, мерло, марселан, мальбек, саперави **91** ★★★

24. Скалистый Берег Красная Книга. Глава 2 2022 *Кубань, Анапа* — каберне совиньон, каберне фран, мерло **91** ★★★

25. Esse Каберне Отборное 2021 *Крым* — каберне совиньон, каберне фран **91** ★★★

26. Шато Ай-Даниль Трамонто 2018 *Крым* — каберне совиньон, мерло, саперави **91** ★★★

27. Sikory Семейный Резерв Мерло 2020 *Кубань* — мерло **91** ★★★

28. Sikory Герцъ 2019 *Кубань* — каберне совиньон, красностоп, каберне фран, мерло **91** ★★★

29. Фанагория Formula Q 2019 *Кубань, Тамань* — каберне совиньон, мерло, красностоп, саперави **91** ★★★

30. WinePark Симбиоз 2021 *Крым* — каберне совиньон, каберне фран, мерло, мурведр **91** ★★★

ЛУЧШИЕ БЕЛЫЕ

Не первый год отмечаем, как заметно выросло уровнем производство белых. Тем не менее до планки наших красных им пока неблизко, что видно по оценкам лучших вин нашего рейтинга. Есть утончённые, при этом сложные вина, настоящее наслаждение, но их пока недостаточно, чтобы говорить, что нас настиг белый успех.

С совиньонами каждый раз одна история — «наш» сорт или не «наш». Давайте наконец решим — наш, но не для всех винодельческих зон. В лучших винах с разных терруаров мы видим различные отклонения от общей темы совиньона, в зависимости от того, в какой стиль они хотели сыграть. Отметили попытки попадания в стилистику Новой Зеландии, Бордо и Сансера. Радует преобладание очень свежих вин — то, к чему приучен рынок, условно новозеландских или новосветских совиньонов, когда вина уходят в яркость с высокой кислотностью и это звучание не пытаются как-то аранжировать с помощью дуба. Немного выпадают из зоны приятности дубовые образцы. Но в целом совиньоны порадовали, потому что в них преобладает цветочная составляющая и встречается даже пипи-дё-ша, крыжовник. В них угадывается сортовое разнообразие, они все хороши, до уровня среднестатистических европейских дотягиваются, но не переступили пока за их порог.

Не все выдерживают баланс правильно вызревшего и вовремя собранного винограда с какими-то винодельческими вмешательствами, нарушающими его красоту и разноплановость, чувствуется это несоответствие.
С рислингами то же самое — в целом он не наш. Тем не менее есть уверенные вина-лидеры, примеры для подражания для всех.
Шардоне — вроде бы, они повсюду, и работать с ними умеют все. Но нет, по-настоящему интересных шардоне получается до обидного мало. У большинства не хватает цельности. Где-то классная кислотность, где-то классные ароматы, где-то бочка отлично интегрирована, но в каждом конкретном вине что-то выпадает.
Казалось бы, самое лучшее, что может быть, если чего-то недостаёт, — ассамбляж сортов. И у нас есть прекрасные образцы и диковинным образом сложившиеся ансамбли, как узуновский «РАШ». Понимаем, винодел ищет себя — он куражится, он художник, он пробует, он экспериментирует. Но это такая романтическая сторона восприятия виноделия. А есть техническая — на идею накладывается некий расчёт, чтобы уравновешивать, облагораживать, компенсировать, причём из того, что есть в наличии. Ансамбль сортов Южной Роны, допустим, сложился исторически: они органично сочетаются. Но иногда эксперименты замыкаются на негармоничном миксе в конкретном исполнении — мы видели такие неудобоваримые бленды, их оказалось заметное количество.
Из сортовых примечательностей — есть интересные алиготе. Ждём развития темы вионье, сорт встречается у доброго десятка виноделен.



1. Фанагория Декантер Рислинг Сенной 2019 *Кубань, Тамань* — рислинг **93** ★★★
2. Галицкий и Галицкий Рислинг Красная Горка 2022 *Кубань* — рислинг **92** ★★★
3. Oleg Repin Duvankoy Aligote 2023 *Крым* — алиготе **92** ★★★
4. Фанагория Cru Lermont Chardonnay 2022 *Кубань, Тамань* — шардоне **92** ★★★
5. Sikory Семейный Резерв Шардоне 2021 *Кубань, Семигорье* — шардоне **92** ★★★
6. Николаев и Сыновья Chardonnay 2019 *Кубань, Крымск* — шардоне **91** ★★★
7. Винодельня Бурлюк Aligote sur lie 2023 *Крым* — алиготе **91** ★★★
8. Alma Valley Reserve Pinot Blanc 2021 *Крым* — пино блан **91** ★★★
9. Kalos Limen Galin Milkov Рислинг 2023 *Крым* — рислинг **91** ★★★
10. Loco Cimbali Rkatsiteli 2020 *Крым, Севастополь* — ркацители **91** ★★★
11. Скалистый Берег Шардоне 2022 *Кубань, Анапа* — шардоне **91** ★★★
12. Узунов Алиготе 2023 *Кубань, Тамань* — алиготе **91** ★★★
13. Ferrum Winery Riesling 2022 *Ставрополье* — рислинг **91** ★★★
14. Oleg Repin Riesling 2023 *Крым* — рислинг **91** ★★★
15. Солнечная Долина Мускат 2023 *Крым* — мускат **91** ★★★
16. Бельбек Рислинг Полусухое 2022 *Крым* — рислинг рейнский **91** ★★★
17. Новозаведённое Сильванер Полусладкое 2023 *Крым, Севастополь* — сильванер **91** ★★★
18. Loco Cimbali Chardonnay 2021 *Крым, Севастополь* — шардоне **91** ★★★
19. Oleg Repin Pinot Blanc 2023 *Крым* — пино блан **91** ★★★
20. Высота 172 Пти Мансан 2021 *Кубань, Анапа* — пти мансан **91** ★★★
21. Усадьба Дивноморское Pinot Blanc 2022 *Кубань, Геленджик* — пино блан **91** ★★★
22. Поместье Голубицкое Winery Series Riesling 2022 *Кубань, Тамань* — рислинг **91** ★★★
23. Поместье Голубицкое Riesling 2023 *Кубань, Тамань* — рислинг **91** ★★★
24. Шумринка Петрикор Алиготе 2023 *Кубань, Анапа* — алиготе **91** ★★★
25. Domaine De La Vivandière Vn Aligote 2023 *Крым* — алиготе, шенен блан, москато бьянко **91** ★★★
26. Усадьба Дивноморское Восточный Склон Белое 2022 *Кубань, Геленджик* — вионье, траминер, совиньон блан, рислинг **91** ★★★
27. Винодельня Криница Azur 2022 *Кубань, Геленджик* — рислинг, гевюрцтраминер, вионье, руссан, мускат белый **91** ★★★
28. Бюрнье Вионье 2019 *Кубань, Новороссийск* — вионье **91** ★★★
29. Усадьба Мезыбь Шардоне 2020 *Кубань, Геленджик* — шардоне **91** ★★★
30. Бюрнье Люблю 2020 *Кубань, Новороссийск* — шардоне, пино блан, пино гри, вионье **91** ★★★



ЛУЧШИЕ РОЗОВЫЕ

Как мы разогнались в 2021-м, неудачливом для Краснодарского края году, так и притормозить с розовыми винами не можем. Наиважнейший отмеченный нами факт — розе становятся вином-самоцелью, когда розе делают изначально как розе, а не побочкой красного производства. Из негативных фактов — микс красных и белых сортов не часто даёт красивое и приятное в деталях вино, особенно если белое — отчаянно пиразинящий совиньон блан.

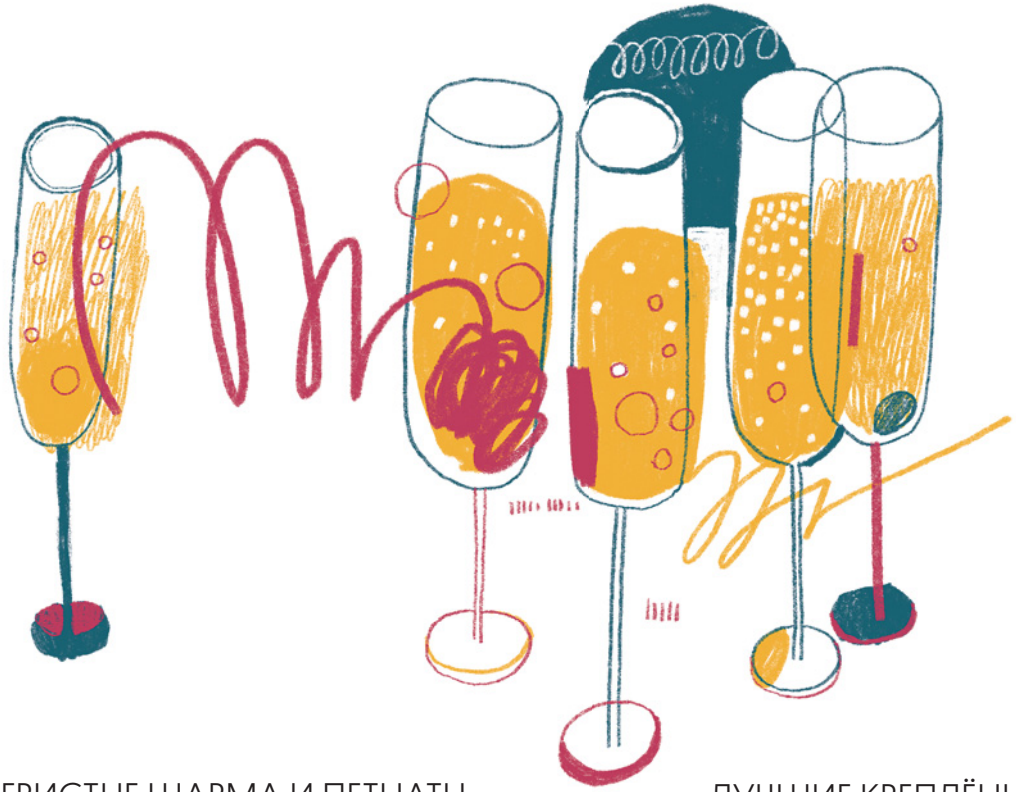
1. Oleg Repin Rosé 2023 ***Крым, Севастополь*** — сира [Листва] **92** ★★★
2. Винодельня Криница Syracuse 2023 ***Кубань, Геленджик*** — каберне совиньон, каберне фран, сира **92** ★★★
3. Loco Cimbali Pink 2023 ***Крым, Севастополь*** — каберне фран **91** ★★★
4. Esse Rosé 2023 ***Крым*** — каберне фран **91** ★★★
5. WinePark Cabernet Franc 2023 ***Крым*** — каберне фран **90** ★★★
6. Бельбек Розе 2023 ***Крым, Севастополь*** — сира **90** ★★★
7. Alma Valley Невинность 2023 ***Крым*** — каберне совиньон, пино нуар **90** ★★★
8. Лефкадия Мальбек Розе 2023 ***Кубань, Крымск*** — мальбек **90** ★★★
9. WinePark Merlot / Cabernet Franc / Pinot Noir 2022 ***Крым*** — мерло, каберне фран, пино нуар **90** ★★★
10. Château de Talu Розе 2023 ***Кубань, Геленджик*** — каберне совиньон **90** ★★★
11. Uva Vallis Розе 2023 ***Крым*** — сира **90** ★★★

ЛУЧШИЕ ИГРИСТЫЕ ПО КЛАССИКЕ

То, как самоотверженно мы любим пузырьки и что многие виноделы в ответ на это начали закладывать нам игристые по традиционной технологии, видно по количеству брендов. Понимаем, что эти вина придётся подождать несколько лет, но всё же — как волшебно почувствовать в бокале тонкую ноту свежеиспечённой бриоши, лёгкие цветочные волнения и аккуратные фруктовые нюансы.
Так держать!



1. Mantra Estate Blanc de Blancs Brut 2019 ***Кубань*** — шардоне **93** ★★★
2. Villa Di Alma Pinot Noir Extra Brut 2022 ***Крым*** — пино нуар **92** ★★★
3. Esse Millesime Brut Zero Dosage 2023 ***Крым*** — шардоне **91** ★★★
4. Абрау-Дюрсо Brut d'Or Blanc de Blancs 2021 ***Кубань, Новороссийск*** — шардоне **91** ★★★
5. Temelion Brut 2019 ***Кубань, Крымск*** — шардоне **91** ★★★
6. Новый Свет Коллекционное Экстра Брют Белое 2019 ***Крым*** — шардоне, пино нуар, рислинг **91** ★★★
7. Новый Свет Коллекционное Брют Шардоне 2019 ***Крым*** — шардоне **91** ★★★
8. Абрау-Дюрсо Brut d'Or Rosé 2021 ***Кубань, Новороссийск*** — пино нуар **91** ★★★
9. Золотая Балка Black Prince Prestige Cuvée Экстра Брют 2018 ***Крым, Севастополь*** — шардоне **90** ★★★
10. Aristov Cuvée Alexander Blanc de Noirs Extra Brut 2022 ***Кубань, Тамань*** — пино нуар **90** ★★★
11. Temelion Extra Brut Rosé 2019 ***Кубань, Крымск*** — шардоне, пино нуар **90** ★★★
12. Esse Brut Blanc de Noirs 2019 Крым — пино нуар **90** ★★★
13. Tête de Cheval Blanc de Blancs 2022 ***Кубань, Тамань*** — шардоне **90** ★★★
14. Cuvée de Vitmer Brut 2020 ***Крым*** — пино блан, пино нуар, шардоне **90** ★★★
15. Esse Brut Zero Dosage ***Крым*** — белые сорта винограда **90** ★★★
16. Шумринка Экстра Брют 2019 ***Кубань, Анапа*** — шардоне **90** ★★★
17. Константин Дзитоев Рислинг Брют Белое 2021 ***Северная Осетия — Алания*** — шардоне, ркацители, рислинг, сибирьковый **90** ★★★
18. Усадьба Перовских Extra Brut Rosé 2022 ***Крым, Севастополь*** — пино нуар **90** ★★★
19. Esse Rosé Cuvée Prestige Brut 2021 ***Крым*** — пино нуар, шардоне **90** ★★★
20. Фанагория Primum Alveus Brut Rosé 2019 ***Кубань, Тамань*** — пино нуар **90** ★★★



ЛУЧШИЕ ИГРИСТЫЕ ШАРМА И ПЕТНАТЫ

Совершенно неясно, отчего у нас такой большой популярностью пользуются просекко и прочие легкомысленные пузырьки, если на отечественных полках в достатке можно найти не менее интересные, зато гораздо более разнообразные версии отличных игристых шарма: выверенные, виртуозные, прекрасные освежающие игристые.

Не забудем и забавные петнаты, в которых порой и петнаты не опознать. Сознаёмся, сами мы полтора года назад после углублённой дегустации петнатов прогнозировали, что скоро эти ничем не регламентированные и безыдейные игристые закатятся в свою мелкую норку и вспомнят о них лишь хипстеры. Мы оказались неправы — только непонятно пока, это к счастью или к сожалению. Петнатное производство процветает, и выбор этих вин разнообразного качества не становится меньше. Но всё к лучшему.

1. Пять Дам Рислинг Брют 2023 *Крым* — рислинг **91** ★★★
2. Фанагория Blanc de Blancs Брют 2022 *Кубань, Тамань* — шардоне **91** ★★★
3. Inkerman Winemaker's Selection Саперави Красное Полусладкое 2023 *Крым* — саперави **91** ★★★
4. Винодельня Ведерниковъ Петнат Пино Нуар Розовое Брют 2022 *Долина Дона* — пино нуар **91** ★★★
5. Узунов Петнат Розе Брют 2023 *Кубань, Тамань* — каберне совиньон **91** ★★★
6. Uva Vallis Эффект Бабочки Петнат Розовое 2023 *Крым* — сира **90** ★★★
7. Inkerman Winemaker's Selection Мускат Белое Полусладкое 2023 *Крым* — мускат янтарный **90** ★★★
8. Золотая Балка Полусладкое Розовое 2023 *Крым, Севастополь* — пино нуар, мерло, каберне совиньон **90** ★★★
9. Золотая Балка Полусладкое Красное 2023 *Крым, Севастополь* — мерло, каберне совиньон, саперави **90** ★★★
10. Винодельня Ведерниковъ Петнат Алиготе Белое Брют 2022 *Долина Дона* — алиготе **90** ★★★

ЛУЧШИЕ КРЕПЛЁНЫЕ

Не ошибётесь с нашими легендарными марками и классическими названиями вин — это наша традиция и наши достижения. Даже если сегодня такие вина не на пике моды.

1. Массандра Портвейн Белый Крымский 2016 *Крым* — кокур белый, ркацители, алиготе **92** ★★★
2. Массандра Мадера 2017 *Крым* — серсиаль, вердельо, альбильо крымский **90** ★★★
3. Массандра Токай Южнобережный 2021 *Крым* — фурмint, гарс левелю **90** ★★★

Петнатное производство процветает, и выбор этих вин разнообразного качества не становится меньше. Но всё к лучшему.



ЛУЧШИЕ СЛАДКИЕ

Не удивляйтесь стремлению наших виноделов показать класс и в десертном исполнении. Это трудоёмко и почётно. Так интересно бывает наблюдать, когда на дегустации глаза вдруг распахиваются, как у спортивной феррари, а потом медленным прищуром прикрываются в наслаждении. Сладкое мы тоже любим, но скрываем.

1. Массандра Мускат Позднего Сбора Розовое Сладкое 2021 ***Крым*** — мускат розовый **93** ★★★
2. Sikory Поздний Сбор Рислинг 2017 ***Кубань*** — рислинг рейнский **92** ★★★
3. Галицкий и Галицкий Le Général Hiver Ice Wine 2020 ***Кубань, Анапа*** — рислинг рейнский **92** ★★★
4. Винодельня Криница Aroma Белое Сладкое 2021 ***Кубань, Геленджик*** — пти мансан **92** ★★★
5. Шато Ай-Даниль [Château Côtes de Saint Daniel] Джаннет 2018 ***Крым*** — мускат белый **91** ★★★
6. Sikory Поздний Сбор Красностоп 2019 ***Кубань*** — красностоп золотовский **91** ★★★



ЛУЧШИЕ АВТОХТОННЫЕ И СОВЕТСКИЕ СЕЛЕКЦИОННЫЕ СОРТА

За автохтоны страны пока отдуваются донские сорта с малой подпиткой крымских. Ждём-ждём расширения их списка и добавки дагестанских.
В очередной раз подивились, какой сложный в восприятии бывает красностоп со своим концентратом черноплодки и жёсткими танинами — тем интереснее вина, где виноделу удалось подобрать правильный ключик и предложить необычный стиль.
И насколько хорош и недооценён цимлянский чёрный, из которого можно сделать практически всё что угодно. Таких гибких сортов в мире всего четыре-пять, как неббиоло, пино нуар, из которых можно создать породистое белое игристое вино.

1. Константин Дзитоев Цимлянский Чёрный Резерв 2019 ***Северная Осетия — Алания*** — цимлянский чёрный **92** ★★★
2. Винодельня Зареченских Цимлянский Чёрный 2022 ***Долина Дона*** — цимлянский чёрный **91** ★★★
3. Sikory На Террасах Красностоп Золотовский 2018 ***Кубань*** — красностоп золотовский **91** ★★★
4. Собер Баш Красностоп Амфора 2021 ***Кубань, Долина реки Афипс*** — красностоп золотовский **91** ★★★
5. Собер Баш Афа 2020 ***Кубань, Долина реки Афипс*** — красностоп золотовский, каберне фран, корвина **91** ★★★
6. Узунов Бунт Белое *(оранж)* 2023 ***Кубань, Тамань*** — цитронный магарача **90** ★★★
7. Собер Баш Красностоп 2022 ***Кубань, Долина реки Афипс*** — красностоп золотовский **90** ★★★
8. Собер Баш Кумшацкий 2023 ***Кубань, Долина реки Афипс*** — кумшацкий белый **90** ★★★
9. Бюрнье Красностоп 2015 ***Кубань, Новороссийск***— красностоп золотовский **90** ★★★
10. Бюрнье Красностоп 2017 ***Кубань, Новороссийск***— красностоп золотовский **90** ★★★



Если вам доведётся общаться с Юрием Ивановичем, обратите внимание — вы никогда не услышите от него «я сделал», всегда будет «мы».

ВИНОДЕЛ ГОДА

Юрий Иванович Узунов

Главный инженер-винодел «Фанагории»

Всю свою трудовую жизнь Юрий Иванович посвятил одному предприятию, в этом году торжественно отметив 42 года работы на «Фанагории».

Первое образование Узунов получил совсем не на Кубани, а на Ставрополье: он закончил Прасковейский техникум виноградарства и виноделия по специальности «технология виноделия». Учебное заведение выбрала мама, кубанская казачка, занявшая принципиальную позицию выучить детей, дать им хорошее образование: винодел — это работа руками, а практика в техникуме была во главе. Сама она была медработником, а отец — бондарем. Это болгарская часть семьи Узуновых, которая работала на «Фанагории». До сих пор Юрий Иванович техникум любовно вспоминает — говорит, самые толковые практиканты всегда приходят оттуда — работящие, знающие. На «Фанагории» Узунов прошёл все ступени виноделия, досконально знает всю операционную часть. Начинал с рабочего винного цеха обработчиком виноматериалов, затем стал технологом, начальником винцеха. Когда Юрию едва исполнилось 30, ему предложили руководить марочным цехом с коллекционными и десертными винами, где стояли огромные буты от 500 литров до 50 тонн. Их как раз и ремонтировал его отец, раньше огромная бондарня в Сенном стояла на берегу моря.

В начале 2000-х Юрия Ивановича назначили главным виноделом всего производства, и он настаивает на первоначальном названии должности — инженер-винодел. Ему подчинялись все: винцех, шампанский цех, коньячный, виноградники,

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА «ФАНАГОРИИ»

все инженерные службы. Узунов дирижировал на «Фанагории» буквально всем производством, от парогенераторов до розлива готовой продукции. Успев, кстати, к этому времени окончить с отличием Ставропольский институт им. В. Д. Чурсина по специальности «технология бродильных производств и виноделие».

Это было время перестройки всей системы работы завода, новая волна российского виноделия затронула и его. Например, агрономы с советских времён привычно работали на вал, им был важен объём сданного винограда. Юрий Иванович выстроил систему участков с собственными уходовыми работами и нормами урожайности — с тех пор под каждую линейку вин «настраиваются» её собственные виноградники. Под NR предназначены участки с большей нагрузкой на лозу. Премиальная «Крю Лермонт», появившаяся в 2006 году, потребовала более короткой обрезки и меньшей нагрузки, снятия листвы и зелёного сбора — виноград на переработку приезжал сразу под именем линейки. И под «100 Оттенков» изначально были отведены личные премиальные виноградники с особыми нормами обработки.

Узунов лично запускал шампанский цех, когда «Фанагория» решила заняться игристыми. Он полностью разрабатывал всю методику производства, ездил к коллегам на другие заводы, советовался с ними. Главные виноделы по направлениям — игристым, красным, белым винам и коньякам — появились в начале 2010-х, до этого всем лично занимался Узунов.

Если вам доведётся общаться с Юрием Ивановичем, обратите внимание — вы никогда не услышите от него «я сделал», всегда будет «мы». Высшая форма коллективизма, командной работы, была не только на словах — Узунов принимал участие в отладке всех процессов завода. С того времени осталось много рабочих историй. Однажды, в конце 2010-х, настраивали работу свежеприбывшего нового пижажного винификатора. Юрий Иванович стоял на кнопке насоса, рядом с технологами и рабочими: вместе учились, приспосабливались, как опускать шапку, как разгружать ёмкость, каким насосом. В какой-то момент избыточно открыли нижний люк, большой поток вина *[красного!]* рванулся наружу и по образовавшемуся трамплину в приставной ёмкости окатил всю команду с ног до головы. Так что белая рубашка главного винодела иногда могла стать и красной.

Во многом благодаря Узунову «Фанагория» не остаётся в прошлом, идя в ногу со временем. Всё, что появляется в винодельческом процессе, одним из первых можно встретить и на родном заводе. Каждый год производство оснащается каким-то новейшим оборудованием: фильтрами, теплообменниками, винификаторами с различными операционками. Одна из личных фишек Юрия Ивановича — для осветления сусла применяется не непрерывная флотация, обедняющая сусло, а классическая статика в большой ёмкости, даже без добавления бентонита. Это дольше, зато такая непозволительная обычно для завода роскошь сохраняет ароматику вина. А некоторые вина, если вы заметили, вообще без фильтрации. Хотите — супервыдержанное игристое, хотите — оранж. Одним из приёмов при производстве игристых было не привносить сахар для разбраживания, а делать изначально полусладкое вино. Собственно, большинство идей — всё то, что обычно не свойственно большому производству и всегда хотя бы на полшага впереди, — Юрий Иванович всегда встречает с энтузиазмом.

Когда Юрий Иванович переступает порог «Фанагории», там он оставляет «шкуру» винодела и становится совершенно другим человеком: хлебосольным хозяином и отменным кулинаром, знатным рыболовом-добытчиком на Азове и Чёрном море, удачливым охотником на Кубани и в Белоруссии. Причём и тут отличается подбором лучшего оборудования: для рыболовных достижений каждая снасть инновационна и вызывает зависть знатоков, и лучшие ружья избраны для охоты. В сезон к щедрому столу добываются кабаны, косули. «Посиделки у Узуновых» — это отдельная история жизни, где за столом на меню от Юрия Ивановича собирается не менее 20 гостей, а если праздник — то и все 50. Счастливое хобби у Юрия Ивановича — «всех накормить и напоить». Винодельческую работу Узунова продолжает следующее поколение: сын Ярослав с женой Юлией создали успешное фермерское хозяйство, первым в стране получившее лицензию КФХ.

Как **зарядить своих** любить вино

Многие слышали про феномен Балакова: в этом маленьком приволжском городе в 170 км от Саратова, в 270 км от Самары есть **ресторан UPelsin**, а в нём — одна из лучших в стране винных коллекций. Каждый вечер в UPelsin полная посадка и за каждым столиком пьют вино, а выбор — из порядка 1300 наименований, причём без банальностей: сплошь артовые вина со всего света, о каждом **Андрей Крылов**, создатель этого неожиданного оазиса изящного конессёрства в степном Черноземье, расскажет вам какую-нибудь историю. SWN недавно съездил к Андрею и его большой семье в гости, чтобы прикоснуться к легенде: именно так об UPelsin говорят профи винного рынка.

Текст: Анастасия Прохорова, фотографии: Иван Крылов



Напротив Балакова находится огромный остров Пустынный с белым песком, одна из лучших «тайных» локаций для тихого отдыха на Волге

До Балакова едем два с небольшим часа на такси из саратовского аэропорта Гагарин — новенького, симпатичного, открытого в 2019 году. Прибываем по адресу на улице Факел Социализма. Вокруг обычная пятиэтажная застройка спального района, а нырнуть надо в двери светло-серого плиточного ТЦ. И вот сразу за непримечательным фасадом попадаешь в уютную аномалию, словно и правда оказался где-то в Италии, в расцвеченной огоньками успешной семейной ресторации с традициями поколений. Не что-то такое новостройно-люксовое, а очень естественное, как стиль old money, он же тихая роскошь: любому человеку, который любит и знает вино, будет близка такая эстетика.

В 2007-м UPelsin открылся в качестве городского бистро в этом самом ТЦ, а потом прирос внутренним двориком, обустроенным с большим вкусом — с садиком, газончиками, альпийской горкой. Тут довольно просторно: всё рассчитано ещё и на проходящий каждое лето UPfest — винный фестиваль, на который в этом июне приехали больше 800 гостей, заполнивших на уик-энд все отели райцентра. 13 компаний-импортёров представляли вина, плюс несколько отечественных виноделен, в первую очередь самарская Denisov Winery и Валерий Захарьин из Крыма.

Летом жизнь ресторана бурлит на террасе, на пару ступенек вниз — бистро с буфетом, здесь круглый год завтракают-обедают-перекусывают балаковцы, в глубине — классический зал, где под стеклянными столешницами собирают

> *Эта история вообще не из серии, как быстро обогатиться: она про то, что ты можешь кому-то подарить великую радость.*

трофеи: пробки от раритетов и разное ностальгическое. Всё пространство заставлено большущими стеклянными витринами, наполненными вином, а сколько в разных помещениях винных шкафов — не сосчитаешь. Андрей говорит: *«Видите, мы даже в бистро решили поставить винные витрины. Люди здесь обедают на скорую руку с вином по бокалам по 190 рублей, но везде вокруг них сотни завлекательных бутылок, целый мир, в котором любому захочется разобраться».* Так, наверное, и начинается путь в вино для каждого любопытного жителя Балакова. Кстати, даже побокальные позиции по 190 рублей в бистро — это выбор из десяти вполне завлекательных вин. Настоящий подземный погреб пока в проекте, но место для него определено. Плюс-минус 1300 наименований — уже не шутка, и коллекция неуклонно растёт. Минимум раз в неделю Андрей со всей командой пробует новинки, которые присылают ему напрямую виноторговые компании. Он постоянно берёт новые вина, соответствующие его философии: по большей части это небольшие семейные хозяйства с интересной историей. Андрей говорит, что про каждое вино, которое предлагает импортёр, читает всю доступную информацию, изучает сайт, сразу хочет знать подноготную.

Уже пять раз подряд, с 2020 года, UPelsin получал за свою винную коллекцию «Два бокала» Wine Spectator*. Андрей рассказывает: *«Приезжают к нам как-то австрийцы. Они направлялись на машине из Москвы во Владивосток и сделали большой крюк, чтобы побывать у нас, поскольку обнаружили нас на сайте Wine Spectator и им стало любопытно, что за винный ресторан с «Двумя бокалами» в такой глубинке. Приехали — а у нас в этот день плановое отключение электроэнергии. Ну, мы собрали много-много свечей и накрыли им при свечах, накормили, напоили. По этой же причине, кстати, не проводим свадьбы и какие-то приватные мероприятия. Что, если некие люди едут к нам издалека, а у нас окажется "закрыто на банкет"? Не хочется никого разочаровывать».*

Миссия

UPelsin после открытия недолго оставался «просто бистро». Чуть только занявшись ресторанным делом, Андрей решил сделать ставку на вино, объявив команде: *«Мы будем создавать лучший винный ресторан страны. Прямо так, "лучший", может и не получиться у нас, но цель такая, и мы будем к ней стремиться».* Откуда у Андрея, балаковца, такой задор?

— До UPelsin у меня была многогранная жизнь, я обслуживал много заводов, металлургических комбинатов, атомных станций. Постоянно с чиновниками возникали какие-то вопросы. Ох и надоело всё в какой-то момент, в один день оборвал все контракты. Занялся вином, и сразу в мою жизнь стали входить люди из винного мира. Этот аспект редко проговаривают, но вино — очень красивый бизнес, которым занимаются интересные, глубокие, реально мегакрутые люди. Те же владельцы культовых виноделен — открытые, искренне горящие своим делом. Ты к ним приезжаешь — и как же они рады с тобой поделиться своими историями и винами прекрасными.

— Как изначально возникла идея заняться вином, откуда эта любовь?

— Был определённый момент озарения. Мы со старшим сыном Ильёй катались на горных лыжах в Италии, кажется, в Ливиньо. В одном магазине я услышал, как двое русских, покупавших гостинцы домой, спорили: *«Ну вот зачем тебе это вино за 3 евро, ты такое в Москве в Metro купишь. Возьми хоть бароло за 35».* Запало мне это слово, и я потом в другом магазинчике местных сыров-колбас дедушке-владельцу говорю: *«А есть у вас вино хорошее?» — «Какое тебе, сынок?» — «Мне бы бароло».* Посмотрел на меня загадочно и открывает какой-то люк. А у него там три огромнейших зала с вином. И говорит: *«Вот в этом зале — всё бароло, выбирай».* Подсказал мне сам бутылочку. Что меня всегда поражает: что люди, которые по-настоящему занимаются вином, — они тебя не обманывают, не стремятся урвать, а хотят поделиться. Он ещё спросил: *«Бикьери есть у тебя?» — «Нет бикьери». — «Ну как же без бокалов-то бароло, вот, возьми пару».* Вечером откупорил я это бароло. Жаль, не помню точно, что было: кажется, само Monprivato 1991 года. Вино произвело на меня абсолютно незабываемое впечатление, я был в шоке, я попал.

И вот, решив превратить UPelsin в винный ресторан, я думал, что хочу стать как тот итальянский дедушка: выбирать для людей вино, и чтобы они восклицали *«Мамма мия, как же это круто!»* Эта история вообще не из серии, как быстро обогатиться, она про то, что ты можешь кому-то подарить великую радость.

Когда мы начали больше ездить по винодельням, я каждый раз возвращался ошарашенный: *«Ребята, я там такое увидел!»* Ходишь с виноделом, слушаешь про его терруары и про то, что в погребе у него, — это же симфония! Он через вино передаёт свои эмоции. А мне очень хочется эти эмоции довезти прямо сюда, в Балаково, отдать всё это чистое счастье людям.

---

* Престижная премия винных карт американского журнала Wine Spectator обновляется ежегодно летом. В 2024 году девять российских ресторанов получили по «Два бокала» (высшая награда, «Три бокала», — это уже что-то мифическое, для ресторанов вроде L'Epicure в парижском Le Bristol, таких всего 94 на весь мир). Из российских двухбокальников, кроме UPelsin в Балакове, четыре московских ресторана, три сочинских и один петербуржский.



О КУХНЕ

Андрей жарил для нас на костре рибай, угощал и отменной окрошкой, и ухой из волжской рыбы. Есть у UPelsin отдельная специализация на пицце: она на тончайшем тесте из итальянской муки, над которым колдуют особо. По мясу топовые линейки берут и у «Мираторга» (здесь лучше рибай), и у «Праймбиф» (отменный стриплойн), и у известного балаковского фермера Василия Кулагина (вырезка для нежнейшего филе-миньона). А что касается речной рыбы, то, конечно же, свежепойманный судак в UPelsin всегда найдётся.

Комьюнити

Изумление вызывает тот факт, что в Балакове нашлось столько людей, которые оказались готовы внимать. Андрею удалось создать большое винное комьюнити, к которому постоянно подтягиваются жители городов на сотни километров окрест. Люди пьют вино и радуются жизни. Причём люди обычные, а не сплошь владельцы заводов-пароходов, как можно было бы подумать.

— Получается, можно россиян в глубинке приобщить к вину по-серьёзному?

— Можно-можно, ещё как. Видите? В Балакове 195 тысяч человек населения, а у нас 1300 позиций в коллекции и «Два бокала» Wine Spectator. Это же реальные вещи, не выдуманные, можно потрогать. У нас винная столица Российской Федерации! *[Смеётся.]*

Не верьте, что вино не продаётся в России. Умеючи — всё спорится. Только это игра вдолгую, за пару месяцев люди за тобой не пойдут. Это не маркетинг, а вся твоя жизнь. Всё должно быть по-настоящему.

Когда мы начинали, никто не верил, смеялись. Я ездил в Москву, пытаясь наладить прямые поставки от импортёров, но они говорили: *«Да какое тебе вино? У нас на всю Саратовскую область крохи продаются, копейки»*. Отправляли к местным дистрибьюторам. А у тех интерес только продать с накруткой что-нибудь, что мне вообще не нужно, какой-нибудь базовый пино гриджо, который он взял за 1000 рублей, а мне за 1400 предлагает. А спроси, что за вино, он скажет: *«Я вообще сам не про вино, я водку пью»*.

Так что важно было найти прямые контракты, и первой нам очень помогла компания «Русьимпорт».

Мы начали устраивать винные вечера. Поначалу вообще бесплатно.

И дело пошло. Сейчас винные вечера у UPelsin, да ещё если к нам винодел приехал, — событие, практически День города. Вот крайний вечер мы устраивали с компанией Ladoga, было 100 гостей. Люди собираются из Саратова, Тольятти, Сызрани, из Ульяновска берут микроавтобус на компанию: ехать четыре часа. Мы просто бросаем клич в соцсетях, и всё разлетается.





Локальные продукты, лучшее мясо и рыба в меню UPelsin дополнены разделом с любимой пиццей балаковцев

Сами компании-импортёры любят к нам привозить виноделов. Почему? Потому что когда они в Москве устраивают дегустацию с виноделом, то гарантии, что придёт заинтересованная публика, никакой: соберутся граждане, которым вообще интереса до этого винодела нет. А к нам он приезжает, и его здесь ждут, уже его все в лицо знают, потому что мы заранее печатаем плакаты с огромными его портретами, рассказываем всё важное про него. Готовим красивый ужин, делаем специальное меню, красивые подачи, собираются нарядные гости, всё элегантно, все слушают и счастливы, включая самого винодела. Недавно был у нас Эмилио Фидора от компании Bravo Trade — биодинамист из Венето с довольно интересными просекко, вальполичеллой и амароне. Устраивали сабраж. Он в таком восторге остался от нашей публики, что прислал нам потом в подарок роскошнейшую саблю для сабража, с кисточками.

— Но всё же кто все эти люди, которые пьют вино в Балакове?

— Да вот я поначалу тоже думал, кто будут гости: наверное, какие-то директора заводов? Но, если честно, таких практически нет. 95% наших сегодняшних гостей выросли вместе с нами. Они приезжали, пробовали, шли годы. Повторить такой опыт, может быть, и не получилось бы.

В старые времена, в 2000-е, иные персонажи, которые в то время грабили страну, очень легко расставались с деньгами: они заказывали бордо, брунелло, знали несколько брендов и ими блистали. Но я на этих людей никогда ставку не делал, я знал, что всё рано или поздно придёт в порядок. Люди должны своим трудом зарабатывать — и понимать, за что платят.

Андрей рассказывает нам о паре гостей, которых видим в ресторане, — а он в среду вечером в начале августа заполнен под завязочку.

К слову, на кухне нон-стоп работает команда аж из 11 поваров: большой поток постоянно.

— Вот Фёдор, молодой парень, он электрик. Открытый, честный, мегапорядочный человек. И он искренне любит вино. Появились какие-то деньги у него — он приходит и спрашивает: *«Андрей Владимирович, что есть сегодня интересное попробовать?»*

— Фёдор у нас ни одного винного вечера не пропускает, — говорит другой подошедший поздороваться гость, Геворг, его нам представляют как «главу армянской диаспоры Балакова». — Сегодня, как всегда, у Андрея Владимировича праздник. Волшебный он человек: благодаря ему у нас такой оазис возник, в нашей провинции. В UPelsin уже не просто прийти вина попить: тут общество, место встреч. Я кавказец, у нас больше крепкие напитки были, вино только в деревнях у стариков. И вот здесь, в UPelsin, я понял, какой же шикарный напиток — вино,



В Балакове 195 тысяч человек населения, а у нас 1300 позиций в коллекции и «Два бокала» Wine Spectator. Это же реальные вещи, не выдуманные, можно потрогать. Не верьте, что вино не продаётся в России. Умеючи — всё спорится.

невозможно к нему быть равнодушным. Я всех своих подтягиваю. На фестиваль в этом году две семьи родственников приезжали — все в восторге.

— Вот, — продолжает Андрей, — для этих людей работаем, самая благодарная публика. Ребята из списка Forbes у меня тоже бывают, но то, что работа моя не зазря, я понимаю именно благодаря таким парням, как Фёдор и Геворг.

— Геворг, а вам какие вина нравятся?

— Мне нравится, по какой дороге нас ведёт Андрей Владимирович: не то что я копирую, просто представляю себе, сколько вин он попробовал, — точно больше, чем я. В последнее время часто пробуем барбареско, пино нуары из разных стран, бывает, отечественных производителей сравниваем с Бургундией. Вино очень уже въелось в жизнь, и когда путешествуем, стараемся теперь посещать винодельни. В Кисловодске, например, нашли «Батрака» и в «Темпельхоф» не поленились полтора часа туда-обратно съездить.

Тысяча триста этикеток

— Люди меня спрашивают: зачем в ресторане больше 1000 этикеток вина? Одного только бароло у нас больше 50 наименований. Есть где ещё такое? Если с позиций бизнеса, то вроде бы нелогично. А я просто радуюсь, когда приезжает ко мне человек, спрашивает — есть у тебя такое-то вино? А оно есть! Зачем мне китайское Ao Yun за 50 тысяч рублей? А вдруг спросит кто лет через пять?

— A Sine Qua Non есть?

— Есть, Калифорния у нас крутая. Уругвай есть, Турция есть, Греции полно, Гваделупы — нет.

— А Швейцария?

— Да вот только что пришла Швейцария от маленького импортёра «Вериго» — я как чувствовал, что ты спросишь. Кстати, вот ещё история. Как-то у нас был винный ужин с Луиджи Массетти из знаменитого хозяйства Masciarelli. Это тот дом в Абруццо, который делает Villa Gemma и Marina Cvetić. У них была особая линейка La Botte di Gianni, которая в Россию никогда не поставлялась. Однажды я говорил с менеджером компании-импортёра, DP-Trade, а он обронил, что им по ошибке прислали четыре бутылки La Botte di Gianni, треббьяно и монтепульчано. Каждого было сделано всего около 700 бутылок — по одной бочке. Сам Джанни Машарелли незадолго до своей внезапной смерти купил в подарок соседу и другу, главе не менее культового хозяйства Valentini, две очень необычные бочки. Но когда они доехали до Эдуардо Валентини, Джанни умер, и тот вернул эти бочки Марине Цветич, вдове Джанни. И в них сделали La Botte di Gianni. В общем, я все четыре бутылки у DP-Trade купил: в таких случаях цена и целесообразность неважны, потому что это уникальная вещь. Так вот, приезжает к нам Луиджи из Masciarelli и в том числе рассказывает гостям историю про La Botte di Gianni, говорит, что, мол, в Россию это вино не поставлялось,

ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО ЦИТАТ АНДРЕЯ О ПУТИ К УСПЕХУ:





Любовь Андрея к вину началась с бароло, так что коллекция выдержанных бароло в ресторане особенно широка

«Мне не нужны какие-то дополнительные продажи, у нас и без того битком каждый вечер. Наша общая с вами задача — сделать, чтобы такие проекты были возможны в каждом российском городке. И со всеми, кому интересно, я с радостью поделюсь опытом. Опыт, наш уже пройденный путь, — он не для того, чтобы его прятать. Если где-то появится новый огонёк — в том и миссия».

«Я сейчас помогаю выбрать винный ассортимент и наладить контакты с импортёрами моим друзьям в Москве в ресторане "Гастродача Вселуг", на станции метро "Тульская". Запустили там винные вечера. Приходите обязательно: ресторан замечательный. Недавно прилетели из Парижа, и на контрасте я всё думал: господи, какой Париж? Это круче Парижа во много раз: сервис, посуда, кухня, бокалы. В Париже пришли мы в один популярный ресторан, заранее столик бронировали, заказали тонкую Бургундию, а нам приносят бокалы — знаете эти их маленькие шарики? И других у них нет».

«Хотелось бы организовать содружество ресторанов, которые заботятся о вине. Но, как всегда, упираемся в то, что владельцы — не в бизнесе, а у наёмных работников долгосрочного интереса особо нет».

«Я считаю, основной момент — это то, что ты должен сам этим заниматься. Не работают проекты, где собственник в стороне. Люди открывают рестораны, нанимают крутого шефа, сомелье, управляющего и ждут, что вот сейчас деньги пойдут. А ничего не идёт и не будет, потому что вино — это искусство, и наёмный сомелье, которого компании-импортёры по-разному стимулируют, правильную атмосферу для гостей не создаст».

«Вино сейчас продаётся хорошо. Но мы над этим долго работали. Никакого кризиса в индустрии нет, это я вам как представитель райцентра говорю, не знаю уж, как у вас в столице. Был недавно момент, когда более дорогие позиции немножко стали проседать, но теперь всё снова набирает ход».



Хочется дать мотивацию людям, которые когда-нибудь будут заниматься винными проектами: если работать вдолгую и честно, то со временем всё к тебе вернётся, и ты будешь ездить в самые необыкновенные места на свете, куда просто так попасть невозможно. Будешь жить в замках, тебя будут угощать редкими винами.

хотя однажды четыре бутылки уехали случайно. А я ему: так вот же они, все у меня! В общем, подружились мы с Луиджи очень. Он нас потом к себе в замок приглашал, очень красивые дегустации и экскурсии по своему региону нам устраивал.

Всё это я говорю к тому, что хочется дать мотивацию людям, которые когда-нибудь будут заниматься винными проектами: если работать вдолгую и честно, то со временем всё к тебе вернётся, и ты будешь ездить в гости к этим прекрасным винным людям в самые необыкновенные места на свете, куда просто так попасть невозможно. Ты будешь жить в замках, тебя будут угощать редкими винами. Это просто вопрос времени. Тут не так, что открылся — и через полгода ты на Мальдивах.

Вкладывать нужно постоянно. Ты всегда встаёшь перед выбором: можно поехать отдыхать, а можно построить что-то или изменить в ресторане.

Пара слов о коллекции

Вместить огромную, динамично обновляющуюся коллекцию в формат печатной винной карты нереально. Да и гостям нравится рассматривать витрины, и у персонала винные сокровища постоянно на виду: больше быстрых идей, что предложить. Беглым взглядом по витринам определяем, что блещут они не вертикалями бордоских шато, а всем самым свежим, что есть на нашем винном рынке, а также множеством вин, которых уже нигде больше нет.

— Если попадается какой-то эксклюзив, где есть и история, и отличное соотношение «цена — качество», я выкупаю сразу всё, что есть у импортёра, даже по предоплате. Какие-то вина партией в 200–300 бутылок расходятся за пару недель, а какие-то лежат долго. Цены на вино на нашем рынке растут сумасшедшим образом, а мы можем предложить гостям за очень хорошие деньги выдержанные вина, которых они больше нигде не найдут, — делится Андрей.

Действительно, у него можно найти, например, шпет J. B. Becker 1996, Emidio Pepe Montepulciano d'Abruzzo 2003, Ceretto Barolo Prapó 1999, Michele Chiarlo Barolo Cannubi 1997, а где-то припрятаны и бароло 1970–1980-х годов, и бургундия 1990-х.

Бродим между витрин.

— Вот Satyricon от La Vierge — прекрасный санджовезе из ЮАР, мы его весь у импортёра забрали. Poggio Antico — роскошное брунелло, я давным-давно был в этом хозяйстве, помню, вернулся настолько пропитанный энергетикой, и мы тогда о-о-очень много их бутылок продавали, особенно на Lemartine гости специально приходили. Вот появились у нас шикарные шардоне и сира из Сербии от теннисиста Новака Джоковича. Вот Gattaia — тосканский пино нуар, по вкусу похоже на Romanée-Conti *(это Андрей шутит)*. Пожалуйста, по Этне — Graci, Terre Nere целая линейка. «То самое» Soffocone затейника Биби Граеца. Nervi гаттинара — обязательно. От Nino Negri у нас сохранился сфурсат 5 Stelle, его нигде нет давно, ещё из Вальтеллины вот Ar.Pe.Pe. Inferno 2009-го. Vigna Flavia — тоже друг мой, безумный художник — он собрал у себя на винограднике 28 клонов санджовезе. Так и живём. «Петрюсы» мы продавали, конечно, но это не массовое у нас явление. И DRC всего несколько раз открывали. Шампанского у нас очень много, для него выделили отдельную витрину. По мне, шампань,



По мне, шампань, конечно, вершина виноделия. Но для Балаково шампанское пока дороговато. Пьют у нас креманы и бланкеты, кавы очень много разной, юаровские кап-классики любимые — достаточно в мире игристых и на балаковский бюджет.

конечно, вершина виноделия. Но для Балакова шампанское пока дороговато. Пьют у нас креманы и бланкеты, кавы очень много разной, юаровские кап-классики любимые — достаточно в мире игристых и на балаковский бюджет.

— Андрей, скажите всё же, но ведь «обычные балаковцы» вряд ли пьют дорогие вина, в общем-то, и 5 тысяч — приличные деньги, и не каждый же день?

— Уровень винной культуры растёт, и это главное. Не каждый день, не за 20 тысяч, но каждый что-то покупает время от времени, и этих людей реально много.

Экскурсию по этикеткам можно было бы продолжать до бесконечности. Стоит ещё отметить, что и в подборке крепких напитков есть чему подивиться, есть и хьюмидор. А в интерьере привлекает внимание коллекция штопоров. *«В зале выставлена примерно десятая её часть. Вот из Лондона объект начала XIX века, а эти, с корягами, — бургундские модели. Я их повсюду ищу, знаю все блошиные рынки в Лионе, Маконе, Салониках, Авиньоне и так далее. Думаю, по сегодняшним ценам миллиона на полтора эта коллекция тянет».*

Принципы

— Как-то после дегустации с винами Gaja, где мы начали с «базового» Barolo Gaja и дошли до Sorì San Lorenzo 1990-х годов, мне один из гостей сказал: *«Знаешь, чем мне была полезна эта дегустация? Я попробовал вина, которые стоят больше 100 тысяч рублей, и теперь я легко покупаю сам бутылку за 5000, за 7000. Раньше я выбирал, что взять: за 2200 или за 2300, а теперь 5000 — легко».* Так люди понимают, в чём смысл и ценность вина. Если человек полюбил вино, ему не будет жаль на него денег.

У нас у всей команды очень чёткая установка просить гостей честно, не стесняясь, говорить, какой у них бюджет на вино. Если человек говорит, что у него есть 3000 рублей на вино, никогда мы не станем его разводить в духе *«Могу вам предложить нечто совершенно замечательное за 3800».* Мы скорее дешевле озвученного бюджета подберём лучшее. Допустим, приходит ко мне парень молодой, я его не знаю, говорит: *«Жена родила, сказала, что хочет хорошего красного вина. Есть у вас?»* Спрашиваю про бюджет. Говорит, 5 тысяч. *«А что так много-то? Разбираетесь?» — «Да нет, но повод-то какой».* Да не буду я ему за пять продавать, потому что для молодой семьи это большие деньги, а разницы от дополнительной мягкости танинов он не поймёт, просто разочаруется. Вручил ему за 2300 то, что точно на него произведёт впечатление. Парень счастлив, и это главное.

Если ты своего гостя не обманул, у него просыпается вера в людей, а это важнее продаж. Жизнь проходит очень быстро. Если заточен только на деньги, в итоге обманешься.

Большое Русское Вино

— С российскими винами у меня долго не клеились отношения, как-то меня они не убеждали. Но понял, что отстал от трендов, и всё-таки решил сделать отдельное предложение по России. Помог мне Андрей Ушаков. *[Андрей Ушаков много лет был лидером компании L-Wine, премиального проекта в структуре компании Luding. Как оказалось, он тоже родом из Балакова, и потому с Андреем они большие друзья. Собственно, и первый UPfest придумали и провели вместе с Андреем и L-Wine. — Прим. SWN.]*

Андрей мне сказал, что по России отличная выборка у Simple: тут уже всё проверенное и с гарантией от людей, которым я доверяю, так зачем мне самому ещё раз этот путь проходить. В общем, из всего ассортимента проекта «Большое Русское Вино» он выбрал для нас 12 позиций. Они у нас находятся в отдельном винном шкафу, который мы представили гостям UPelsin этим летом. Да, раньше России у меня не было. Думаю, теперь буду расширять потихонечку.

Мальдивы на Волге

Все закупки вина — на Андрее. Сомелье в ресторане нет, но весь персонал в той или иной степени в винной теме. Постоянным гостям всегда знают что предложить из новинок, а к новым подсылают самых разбирающихся из официантов, и сам Андрей всегда в зале. Рестораном занимается вся семья: у Андрея дочь Карина и трое сыновей, Илья, Иван и Кирилл. Старший сын Илья — управляющий, работает с отцом с самого старта проекта, на нём персонал, кухня, все новации. *«Я фантазирую,* — говорит Андрей, *— а Илья воплощает фантазии в жизнь с божьей помощью».* Двадцатилетний Иван привлечён к вопросам дизайна, соцсетей — это он так замечательно сфотографировал отца для нашего материала.

С ними мы провели два прекрасных дня, в основном — на пляже на Пустынном, где Карина с мужем уже вторую неделю живут в большой палатке. Пустынный — огромный остров напротив Балакова: Андрей возит туда-сюда гостей и провиант на катере. Редкое на Волге явление, когда весь остров — из белоснежного песка, красота почти как на Мальдивах. Река чистая, рыба ловится, о таком отдыхе можно только мечтать: бургундские бокалы в палатке у Карины имеются, а кава и креман не заканчиваются.

— Есть у меня мысль, но никак руки не дойдут: снять небольшой ролик про наш замечательный город. Конечно, мы заботимся о регионе. Хотим, чтобы приезжали к нам люди в гости из разных городов, чтобы увидели, как красиво у нас.

«Игрушки» виноделов

Поговорили с хозяйствами разного масштаба об оборудовании: **на чём работают, чего не хватает**, что с импортозамещением. К перекличке время от времени присоединяются «Металлстроймаш» (МСМ), который у всех на слуху, и Forma Wine — надежда отрасли по бетону. А далее отдельно выступят Олег Ничвидюк из **WinePark**, у которого карт-бланш на любые эксперименты, и Сергей Морозов из **МСМ**.

Материал подготовил Фёдор Прохоров, иллюстрации: Маша Бойнова

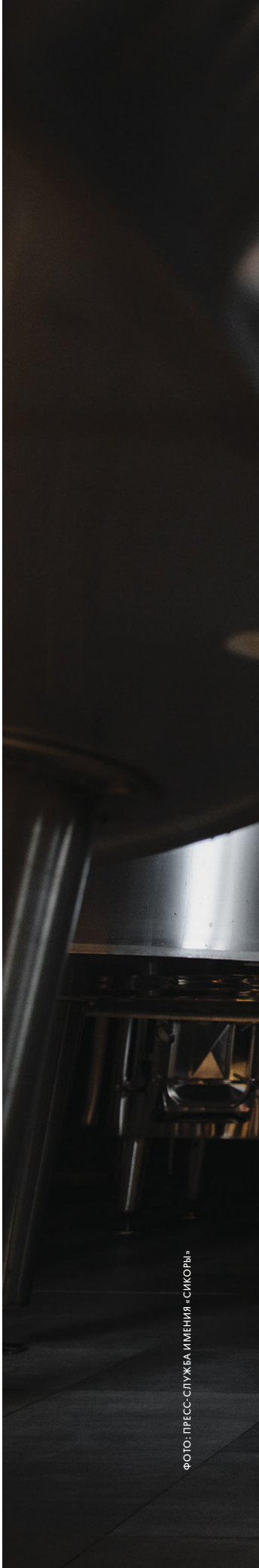


ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ИМЕНИЯ «СИКОРЫ»

Благодарим также всех виноделов, поучаствовавших в опросе, чьи цитаты не использованы, но голоса учтены.



Сталь в погребе Имения «Сикоры»

МТЗ идеально подходят для нашего старого виноградника.



На винограднике

С виноградниками есть такая глобальная тема, как шпалера, но о шпалере мы поговорим в другой раз, а пока вот что доложили виноделы о тракторах и метеостанциях.

Леонид Фадеев,

генеральный директор «Бюрнье»

Кубань, станица Натухаевская

На винодельне у нас почти всё французское *(емкостной парк, линия розлива, фильтрационное оборудование)*, а вот виноградники — «пророссийские». Трактора МТЗ *(культовые «Беларус» — Прим. SWN)* и новые, и старенькие. Старые МТЗ идеально подходят для нашего старого виноградника, высаженного по классической отечественной широкорядной схеме, а для наших новых более плотных посадок взяли нового узкорядного «Беларуса»: он втрое дешевле европейских аналогов, у производителя отлично налажен сервис на территории России, а по качеству и удобству он не уступает. «Беларус» точно к нам доберётся. Был случай, когда заказали New Holland: деньги у нас взяли, а через полгода сказали, что поставить не смогут.

Из особенностей — у нас полностью деревянная шпалера российского производства, это ценно.

Более «мелкое» виноградарское оборудование — пневмосекаторы, предобрезчики, чеканщики — импортное: многое из этого не производится в СНГ. Зато очень хорошие опрыскиватели для обработки винограда делает компания «Агросектор», у них и заказывали.

Михаил Николаев,

винодел хозяйства «Николаев и Сыновья»

Долина Лефкадия

У нас российские трактора, но для узких междурядий *(1,5 м)* используем New Holland шириной 107 см.

Что касается метеостанций, то в Долине Лефкадия мы первыми из российских хозяйств их установили.

Юрий Химичев,

владелец донской винодельни Vinabani

Прицепное оборудование — опрыскиватели, чеканочные машины, предобрезчики, культиваторы, мульчировщики — всё это у нас импортное, немецкое и итальянское, закупленное довольно давно, а сейчас уже подпадающее под санкции. Но в России есть предприятия, которые делают аналогичное оборудование, те же самые предобрезчики, чеканочные машины: они ничуть не хуже, чем немецкие, проблем с ними не будет.

Дмитрий Кислицын,

главный агроном Имения «Сикоры»

На виноградниках у нас есть своя метеостанция Agrokeep, это российская система, с её помощью мы отслеживаем показатели температуры, влажности, испарения, с удобными графиками. Трактора используем фирмы New Holland.

Дарья Ходченкова,

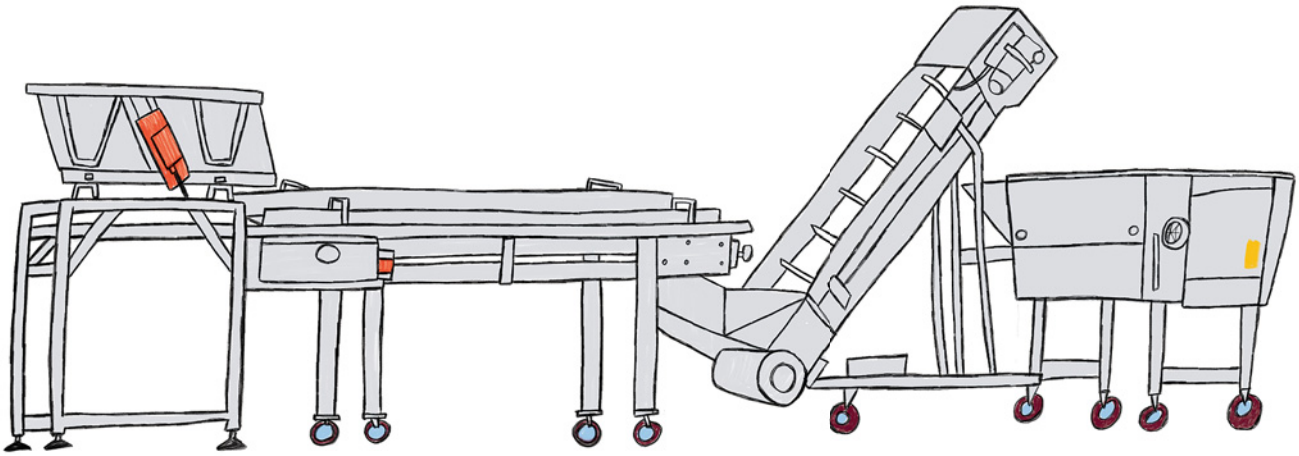
владелица Bakla Vines

Крым, Бахчисарай

У нас небольшая площадь, всего 8,5 га, но зато каких! Два очень классных терруара, расположенные в Крыму. Рядом, но совершенно разные. На виноградниках у нас какого-то особого креатива нет, но куплено всё для закрытия своих потребностей. Трудно найти персонал, тем более в сезон, поэтому мы многие операции механизировали, у нас полный набор: два опрыскивателя, два трактора, культиватор с разнообразными дополнительными насадками для более тщательной уборки травы, рыхлители; чеканщик у нас есть — это достаточно редкая машина в хозяйствах.

Думаем приобрести машинку для катаровки — это очень трудозатратная операция, но пока не уверены, насколько аппарат может быть эффективным.

У всего навесного тракторного оборудования есть аналоги: и российские, и китайские, и индийские. Но мы пока предпочитаем более проверенные временем испанские и итальянские.



Всё, что касается первичной переработки, — дробилки, мезгонасосы, пресса — пока импортное, к сожалению.

Ирина Яковенко,
главный энолог «Скалистого берега»
Анапа

В поле у нас из интересного — метеостанции, узкорядные трактора с колеёй 1,4 м, один колёсный, один гусеничный. Рабочие используют электросекаторы: на плодоносящих виноградниках у нас формировка гюйо, и основную, так скажем, «философскую» обрезку для формирования лозы на следующий год делают всего три человека. Раньше мы пользовались импортными электросекаторами *(французскими или швейцарскими)*, но они очень дорогие — с этого года перешли на китайские. Справляются они хорошо, посмотрим, надолго ли их хватит. Но даже если нет, то разница в цене на несколько порядков скомпенсирует меньший срок службы.

Приёмка и первичка

До линии приёмки у «Металлстроймаша» руки пока не добрались *(хотя опытный экземпляр пневмопресса в работе и мезгонасос создан)*, поэтому виноделы берегут как зеницу ока закупленное ранее иностранное оборудование. Высоко ценится машинерия Bucher Vaslin *(у Château de Talu, Burnier, Николаевых, в «Мрие»)* и Della Toffola, а особенно удобна для виноделов итальянская Enoveneta, потому что дистрибьютор *(и, соответственно, сервис)* есть даже в Крыму.

Никита Дубинин,
винодел Dubinin Winery и Senetkh
Краснодар

Всё, что касается первичной переработки, — дробилки, мезгонасосы, пресса — пока импортное, к сожалению. У нас Италия: на «Сенетхе» — Enoveneta, у Дубинина — Zambelli Enotech. Они хороши и похожи, как «Адидас» и «Пума».

Игорь Клещевников,
винодел Villa di Alma
Крым, Бахчисарайский район, хозяйство специализируется на игристых винах

Приёмка вся — Enoveneta. В России всегда было не много поставщиков такого оборудования, а сейчас ещё меньше. В Крыму практически все малые виноделы пользуются Enoveneta, потому здесь есть фирма, которая стабильно их возит. У нас был момент: мы с укупоркой попали так, что она добиралась до нас из Италии год, а Eno поставляют стабильно. У нас их сортировочный стол, дробилка, пресс, перистальтический мезгонасос. Недорогое, простое, относительно качественное *(пока не ломалось, по крайней мере)*, в Симферополе есть представитель, который может оперативно доставить запчасти, подъехать и помочь-подсказать. А в России оборудования для дробильно-прессового отделения пока не производят. Пара компаний занимается исследованиями в сфере прессов — но, насколько мне известно, не могут найти подходящую мембрану для них. По дробилкам — кажется, пока никто



Ирина Яковенко,
«Скалистый берег»

Российского оборудования у нас немного. Транспортёр на линии розлива произведён официальным дилером продукции GAI в Санкт-Петербурге. Есть две небольшие ёмкости из нержавейки российского производства, а также две ёмкости из бетона, тоже отечественные. Некоторые вспомогательные компоненты производства РФ — ящикомойка, автоматическая бочкомойка, есть пара бочек кавказского дуба.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА ВИНОДЕЛЬНИ «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ»



Сергей Морозов,

технический директор «Металлстроймаша»

Наверное, с технической точки зрения самое сложное — это мембранные пресса. Это непростое изделие и с механической точки зрения, и автоматика в нём должна быть серьёзная. Сейчас наш самый большой фокус — расширение списка производимого оборудования. Очень плотно сейчас занимаемся тем, что на винодельне будет до чанов, — приёмкой, первичной переработкой. Форсируем проектирование дробилки-гребнеотделителя. Туго пока идёт с мембранами для прессов, но мы справимся.
Особенно гордимся нашим мезгонасосом. В нём, наверное, рекордный уровень импортозамещённых компонентов по нашим изделиям, в том числе главный элемент — сам шланг, по которому идёт сусло. Нам удалось договориться с воронежским предприятием по варке резины, которое создало особый рецепт для нашего шланга.

ещё просто не брался. Для них в любом случае понадобятся достаточно специализированные станки. Станкостроение такого рода у нас пока, так скажем, развивающаяся отрасль, а завозить их и проблематично, и дорого при неизвестной ёмкости рынка, что, видимо, малопривлекательно для крупных инвесторов.
Но я уверен, что виноделы бы с удовольствием перешли на российское. «Металлстроймаш» изготовил по крайней мере один экземпляр перистальтического насоса, который сейчас успешно тестируется у одного моего коллеги, и отзывы крайне положительные. Сколько в нём именно российского — вопрос хороший… но как минимум металл и его обработка.

Андрюс Юцис,

Andryus Yutsis

Севастополь

Насосы у меня Enoveneta — нет лучше производителя, чем они. Очень хороший насос, с мезгой справляется на ура, хоть кирпичи перемелет. Вдобавок только что мы купили и отечественный насос из СПб — он очень хорошо себя показывает.
Гидропресс тоже отечественный, разработанный в Питере: великолепный, ничуть не хуже итальянского, но для небольших объёмов, то есть как раз для меня. Я произвожу очень немного вина, 10 тысяч бутылок. Этот пресс всего на 130 литров, но с его помощью в несколько заходов удаётся всё оперативно отпрессовать.

Владимир Губин,

винодел по красным и розовым винам Alma Valley

Крым

Приём-переработка — Scharfenberger *(оптический сортировщик, роликовый сортировщик, дробилки-гребнеотделители, пневматические пресса)*, SEP и AMOS.

Михаил Николаев,

«Николаев и Сыновья»

У нас гребнеотделитель Bucher Vaslin Delta Oscillys — возможно, самый лучший на рынке. От этого же производителя воздушно-лазерная сортировка ягод.

Игорь Клещевников,

Villa di Alma

Мы специализируемся на игристых винах, поэтому нам дополнительно нужно кое-какое спецоборудование. Последнее, что мы купили, — жиропалет на две корзины российского производства, «Акула Партс». Изготавливали долго, но основательно.

Ёмкости

Особенно престижными наши виноделы считают чаны из нержавейки итальянского бренда Albrigi, но встретить на винодельнях можно что угодно: французов Sirap *(у «Сикор»)*, итальянцев Gimar, Lasi и Diemme, болгар PIM, Inprominox и Rodina-Haskovo, немцев Speidel. Главная интрига — как скоро всё это будет вытеснено продукцией МСМ? Одновременно набирает популярность стальное оборудование из Китая.

Леонид Фадеев,

«Бюрнье»

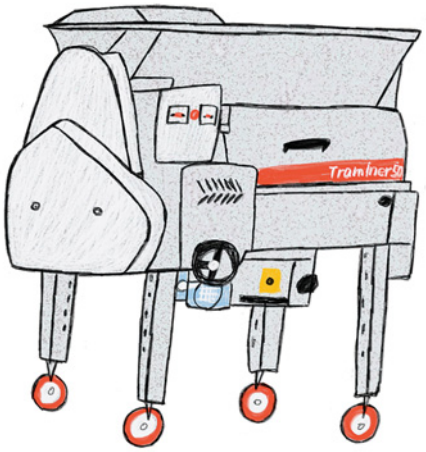
Сейчас мы планируем реконструкцию, и по плану у нас будет значительное обновление емкостного парка. В рамках этой концепции мы смотрим в сторону российского производителя. Во-первых, это быстрее, логистика более выгодна и дешевле, как ни крути, потому что импорт идёт через третьи страны. Поэтому мы рассматриваем исключительно российских производителей ёмкостей.

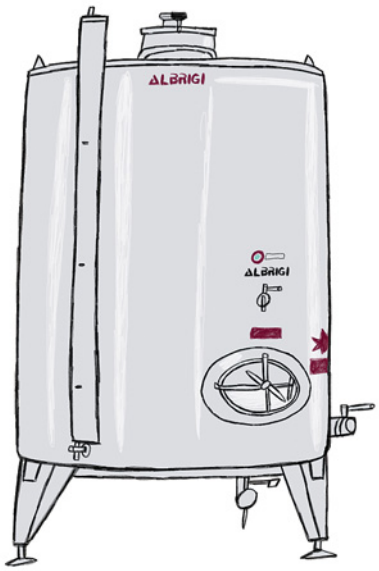
Юрий Химичев,

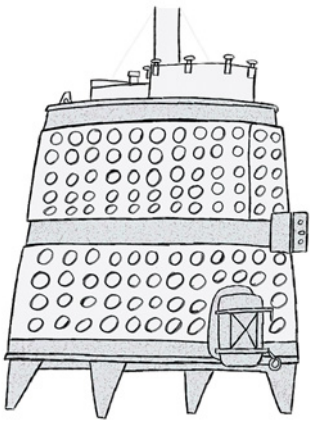
Vinabani

По парку ёмкостей и вообще по железу у нас преобладает Китай. Это довольно качественные ферментеры, металл гораздо толще, чем у европейцев, хорошие швы, добротно отполированы. Ещё нам нравится, что всё сделали по чертежам, которые мы им предоставили. И даже если мы будем увеличивать парк, возьмём Китай, не Россию, потому что гораздо дешевле, плюс

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА СЕРГЕЯ МОРОЗОВА







производство — порядка полутора месяцев, а к нашим производителям огромные очереди.

Дарья Ходченкова,

Bakla Vines

Все винификаторы у нас от «Металлстроймаша», сделаны по нашим индивидуальным чертежам. Они идеальные. Ребята очень круто работают с нержавейкой, у них отличное сварочное оборудование, и они нам отдают ёмкости с таким идеальным уровнем шлифования, что все поверхности зеркальные. Швов почти не видно, соответственно, камень на них не нарастает и мыть их гораздо легче. Хотя некоторые комплектующие в этих ёмкостях всё равно итальянские: краны, люки, резиновые прокладки. «Металлстроймаш» — это уровень премиальной Италии, но цена ниже.

Самое крутое, что у нас есть, — это винификаторы-«термосы», как раз МСМ. Это два слоя нержавейки, проложенные термоизоляционным материалом. У них очень высокая энергоэффективность, и смотрятся они эстетично: они не покрываются конденсатом — на винодельне нет сырости. Конечно, такие ёмкости дороже, но нам гигиена важнее.

Игорь Клещевников,

Villa di Alma

Емкостной парк у нас весь российский, кроме МСМ есть чаны от «СК-Групп», в последний раз заказали у «Металл-Групп» — это крупные поставщики нержавейки из Орла, в основном занимаются пивным оборудованием, но сейчас начинают осваивать и винодельческое. Всё делают по нашим чертежам, с европейцами в таком формате работать не получится. Качество российских чанов не уступает, а нередко и превосходит европейское. Конечно, если говорить об Albrigi — да, это вышка, к такому уровню у нас, может, только «Металлстроймаш» приближается, но Albrigi и дорогие безумно.



Михаил Николаев,

«Николаев и Сыновья»

Оборудование у нас преимущественно французское. Российское — это трактора и некоторое навесное оборудование, а также ёмкости. В целом качество ёмкостей ничем не хуже, чем у иностранных, но их оснащение не обходится без импортных люков и кранов. Стоит отметить, что всё это — оборудование «без интеллектуальной начинки», так что сложно оценить особенности.

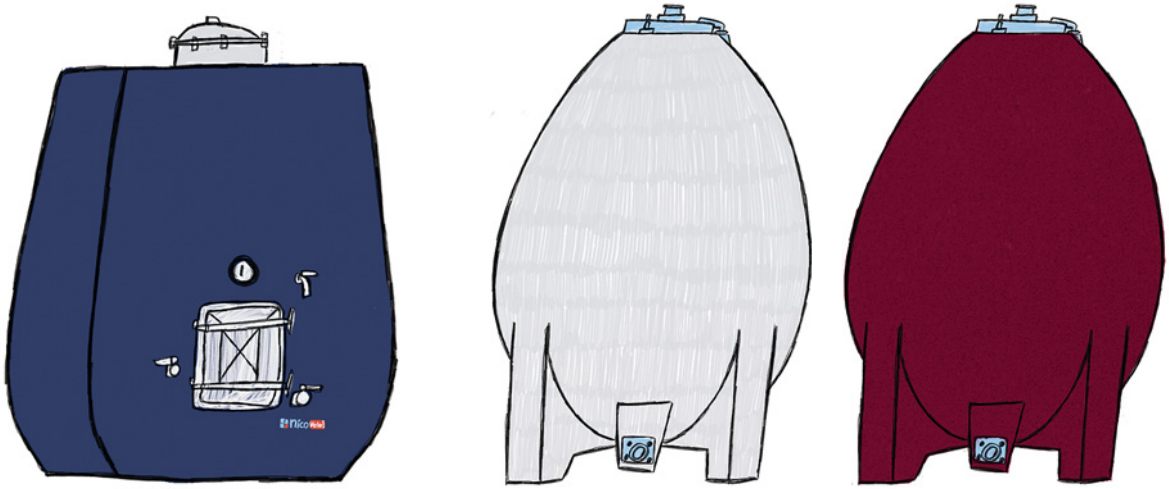
Юрий Химичев,

Vinabani



Поскольку мы находимся в зоне укрывного виноградарства, нам необходимы достаточно экзотичные (по меркам мирового рынка) машины для укрытия и обдувки (разукрытия) лоз. Ещё в давние советские времена они были разработаны во ВНИИВиВ имени Потапенко в Новочеркасске. Мы взяли эти чертежи прошлого века, доработали и дали техническое задание предприятию в станице Староминской, которое нам спроектирует и сделает обдувочные машины, они будут работать на гидравлике. На следующий год мы планируем их испытывать в поле. Вот это — абсолютное ноу-хау, и я думаю, что оно будет гораздо мощнее и надёжнее, чем те старинные машины, которые выпускались когда-то в Каменске-Шахтинском, Одессе и Чечне, — по сути, финансируем опытно-конструкторские работы.

ФОТО: ИГОРЬ РОДИН, ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА



Андрюс Юцис

Сталь — молдавская UniTech. С рубашками, контролем температур, со всеми делами. Российское оборудование — дороже, но за применение отечественных технологий можно получать государственные субсидии, а я по своему хозяйству ни разу субсидий не получал, потому что нет виноградников. Иначе я бы тоже с субсидий не слазил, но не всё так просто. В этом году, может быть, что-то получится.

Владимир Губин,

Alma Valley

Для ферментации используются стальные ёмкости с термоконтролем Albrigi *(диск, ремонтаж и барботаж)*, Cadalpe *(делестаж и ремонтаж)*, Speidel (пижаж и ремонтаж) и Lasi *(анаэробное брожение с дозированием кислорода и барботаж собственной углекислотой)*.

Алёна Целоусова,

главный энолог Имения «Сикоры»

Анапа

Емкостной парк в основном Serap — и для ферментации и выдержки, их легко адаптировать под любой технологический процесс; каждая ёмкость снабжена рубашкой охлаждения и работает как холодильник, который способен сохранять постоянную температуру в течение 2–3 дней.
Российские поставщики начали производить ёмкости, когда наша винодельня уже была оснащена основным оборудованием. Поэтому мы закупили всего несколько ёмкостей маленького объёма у фирмы «Металлстройманш», используем их не для основной технологии, поэтому сложно сказать о преимуществах для вина.

Если не сталь (бетон, большой дуб, амфоры)

«Как и каждый современный винодел, я мечтаю о керамических шарах», — говорит Франк Дюсенер из Château de Talu. Такие шары недавно приобрёл Олег Репин. А стеклянные шары Wineglobe — новинка в погребе Имения «Сикоры», которую виноделы активно используют уже в этом сезоне.
Многие мечтают о бетоне. Производителей бетонных ёмкостей на мир единицы: французский Nomblot, итальянский Nico Velo. Последний отгрузил приличные партии бетонных ёмкостей уже для нескольких российских виноделен. Радует появление крафтового изготовителя бетонных яиц в Краснодарском крае.
Большие дубовые бочки для брожения используют немногие: стокингеры, по которым умирают виноделы в ведущих регионах Европы, до нас массово пока не добрались.

Ирина Яковенко,

«Скалистый берег»

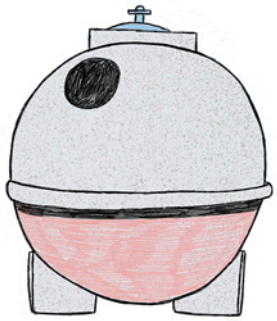
В период ферментации используется не только сталь: у нас есть дубовые буты на 6000 литров, то есть 5–5,5 тонны винограда. В этом году мы обзавелись бетонными ёмкостями, а ещё у нас есть глиняные амфоры, в которых ферментация уже опробована.

Андрей Куличков,

владелец винодельни «Собер Баш» под Краснодаром

Долина реки Афипс

Кроме стали используем керамические амфоры на 1900 литров каждая, изготовленные в Италии из материала cocciopesto *(менее пористый, чем терракота, материал, из которого делают «амфоры нового поколения», замес из керамической и мраморной крошки и песка. — Прим. SWN)*.



Бетон — это отличная вещь, даже российский. В ближайшее время собираюсь купить куб, сферу или яйцо — что-то бетонное.

Алёна Целоусова,
Имение «Сикоры»

Мы используем все наши ёмкости для ферментации: сталь, бетон и, конечно же, дуб; это дополнительные инструменты для нас, потому что каждая ёмкость даёт свой результат. В 2021 году мы приобрели две дубовые ёмкости Seguin Moreau объёмом 60 гектолитров для ферментации красных сортов. Сейчас прорабатываем деревянные ёмкости для ферментации рислинга.

Владимир Губин,
Alma Valley

У нас есть дубовые буты и бетонные ёмкости Nico Velo, но пока в тестовом режиме.

Никита Дубинин

Пока из ёмкостей только сталь, но хочется очень попробовать бетон: в Краснодарском крае есть хорошие ребята, которые нам их предлагают. Уверен, что будет классно.

Игорь Клещевников,
Villa di Alma

Мегаперспективная тема — бетон. Очень хотелось бы попробовать несколько единиц оборудования на игристом, посмотреть, что получится. Пока нет возможности. Знаю, что в России уже делают обалденные бетонные ёмкости, с которыми уже работают некоторые хозяйства. Надеюсь, в ближайшие год-два и у нас будет возможность опробовать.

Андрюс Юцис

Вообще, бетон — это отличная вещь, даже российский. В ближайшее время собираюсь купить куб, сферу или яйцо — что-то бетонное. Нет цели купить отечественное — главное, чтобы было эффективно.

Олег Репин,
Oleg Repin

посёлок Любимовка под Севастополем

Мы покупали бетонные чаны в Италии у очень известного



Михаил Свидин,
Forma Wine, производитель бетонных ферментаторов в форме яиц из города Кропоткина

Такие яйца мы увидели впервые в Долине Напа, когда путешествовали там. В США они довольно распространены. Мы загорелись этой идеей и с 2018 года начали её воплощать в жизнь. В 2021-м отгрузили первую ёмкость для Château Pinot. Сейчас наши ёмкости стоят у «Винодельни Ведерниковъ», «Гунько», недавно отгрузили для «Скалистого берега», и ещё в нескольких винодельнях. Производство и технологию создали с нуля. Бетон — сложный, непредсказуемый материал. А вино — это кислота, которая, безусловно, будет на него влиять. Здесь невозможно гарантировать на сто процентов. Если яйцо не даст трещину в первые два года, то на 95% простоит ещё 20 лет. Мы провели огромное количество экспериментов. Чего мы только не делали: и взрывали, и закапывали, и разные покрытия пробовали. В общей сложности к этому моменту ёмкостей сто извели на эксперименты, или они просто не получились.

Пока что это не основной вид деятельности, просто хобби. Конечно, это должно вырасти в коммерческий проект, но нужны годы и годы обкатки технологии.

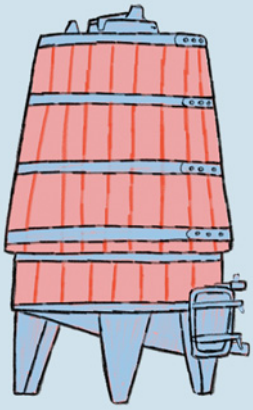
Сейчас вот мы, к счастью, нашли подходящий нам песок в Ставрополье, а до этого все материалы были импортными. Также мы сейчас в процессе отливки первого яйца из мрамора: там в составе вместо песка мрамор, перетёртый в мельчайшую крошку. Насколько я знаю, такого вообще никто ещё не делал. В США есть один только производитель, который изготовил две такие ёмкости, и их сейчас обкатывают на винодельне.

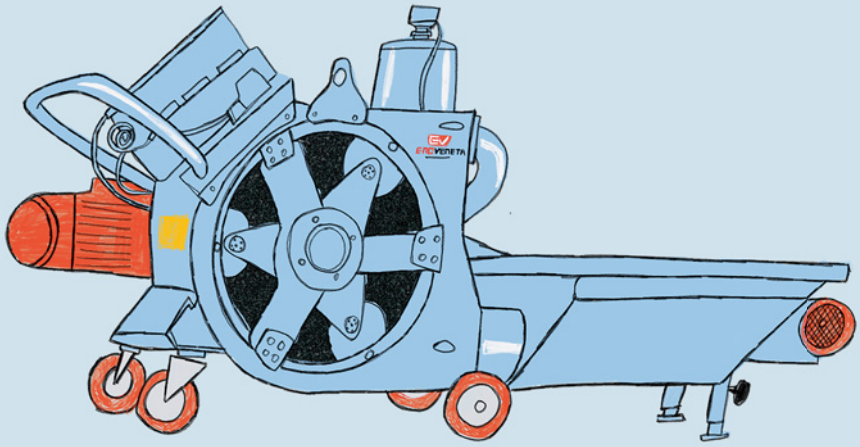
Мы производим ёмкости по 900 и 3000 литров. Маленькая стоит от 450 000 рублей, большая — от 900 000, то есть в разы дешевле, чем в Европе.

Множество экспериментов и наблюдений за эксплуатацией подталкивают нас к тому, что лучший вариант — ёмкость без внутреннего покрытия эмалью, просто отполированный бетон.

Ёмкость можно снабдить термоконтролем, причём в случае с бетоном можно его встроить. Люк 400 мм.

ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА МИХАИЛА СВИДИНА





Мезгонасос — это не какое-то уникальное изделие. Создавая отечественный аналог, его не перепридумывают как концепт, но всё же и не копируют западные образцы.

производителя Nico Velo, который для многих знаменитых виноделен сделал такое оборудование, например для Château Cheval Blanc и Masseto. Мы крайне довольны ими: они очень удобные, оснащены разными гаджетами для комфортной работы. Сейчас на 80% ферментация наших красных вин проходит в бетоне: пино нуар, сира, каберне совиньон и наша новинка рубиновый магарача. Также с рислингом мы стали работать 50/50 в бетоне и в стали. Что касается влияния на стиль вина: это моё личное мнение, но мне кажется, что становится больше деликатных тонких нюансов, вина более свежие, в «прохладном» стиле.

Интересная тема — пластиковые яйца. Такие делает немецкая компания Speidel, один из ведущих мировых производителей стального оборудования. Два года назад я взял на пробу два таких яйца, и нам они тоже понравились. Не знаю, как это работает, но, по информации производителя, этот пластик тоже «дышит», пропускает какое-то количество кислорода. В пластике часть своего розе для ассамбляжа делает моя дочь Ксения.

Мы два года экспериментируем с «базой» для игристого. В частности, пластиковые яйца задействованы в этой программе. В целом мне кажется, что за счёт формы, хорошего контакта с дрожжевым осадком vin clair получаются интересными.

Керамические амфоры у нас в хозяйстве ещё с 2019 года. Первым опытом с ними был пино нуар по классической грузинской технологии, с ферментацией и долгой выдержкой на гребнях. А сейчас эти амфоры тоже в игристой программе.

У нас их всего две по 250 литров. Амфора даёт вина в оксидативном стиле — довольно пористый материал, много пропускает кислорода, и вино активно созревает.

А в этом году у нас добавились керамические шары итальянской компании Clayver с рабочим названием «чупа-чупс» — очень похожи на конфету, только палочку добавить. Посмотрим, как это будет работать.

В целом по керамике у меня пока не сложилось определённого мнения. Довольно сложная, неоднозначная история. Я пока для себя не сформулировал, как именно она влияет на стиль вина.

Бочки

Вероятно, старейшая в России компания — импортёр оборудования для виноделен и продуктов для энологии Unicork исправно и много лет возит бочки французской бондарни Radoux, так что они найдутся почти в любом погребе. Часто встречаются венгерские Trust *(из венгерского дуба)* и французские «бутиковые» Cadus.

Дарья Ходченкова,
Bakla Vines

Для выдержки красных мы сейчас экспериментируем с португальским дубом производителя J.DIAS, купили их в прошлом году у московского представителя. Нравится — вина получаются чуть брутальными, с кофейным приятным тоном.

Леонид Фадеев,
«Бюрнье»

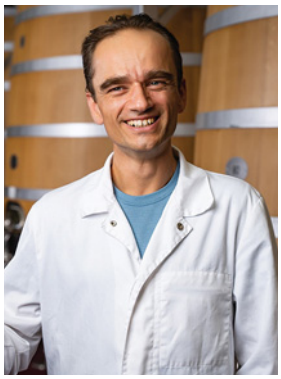
Белые вина мы ферментируем в новых дубовых бордо-барриках — Radoux, Cadus, Sylvain. Затем распределяем либо в сталь, либо в старый дуб — Seguin Moreau, Vicard. Исключительно французский — ни венгерского, ни кавказского, ни тем более американского дуба не держим.

Андрюс Юцис

Работаю с французским дубом, немного венгерского. Французский — Cadus и Gautier. Gautier — это маленькая премиальная бондарня, «Феррари» среди бочек. А Cadus — это как Audi RS5, например.

Ирина Яковенко,
«Скалистый берег»

Бочки в основном из французского дуба, но присутствует немного венгерского и кавказского. Бондарен много различных: учитывая санкции, ряд производителей ушли с российского



Франк Дюсенер,

Château de Talu

Наша жемчужина — это наша винодельня, наше шато. И это я говорю не для красного словца: всё производство, от приёмки и до линии розлива, спроектировано в России, в проектном институте. Расстановка ёмкостей, винопроводы, регуляторы температуры, даже перила и лестницы — продумано всё, по российским стандартам. Это гарантирует сдачу объекта в срок. Честно скажем, российское проектирование позволило сэкономить по сравнению с заграничным, и пусть некоторые решения не отличаются элегантностью и дизайном, но производственные качества завода на высоте.
Когда ты планируешь винодельню, нужно понимать, что ты не будешь последним человеком, который войдёт сюда. Следующий владелец или винодел может иметь кардинально иное мнение и видение: это могут быть твои дети или вообще кто-то совершенно другой. Универсальность планирования, построения линий и оборудования, вдумчивая работа с пространством — вот что должно отличать винзавод, построенный на века. У нас удобно работать. Между элементами производства достаточно пространства для поддержания чистоты и порядка, обслуживания и, если потребуется, переоборудования.

рынка — приходится переходить на новые названия. Начинали мы с Vicard, Radoux, Seguin Moreau. В последующие годы дополнили парк François Frères, Taransaud, Gamba, Garbellotto. Сейчас есть ещё бочки Cadus, Sylvain, Trust. Используем 225 и 500 литров, для белых переходим полностью на 500 литров.

Франк Дюсенер,

главный энолог Château de Talu

Геленджик

У нас 601 французская бочка для наших резервных вин, каждый урожай добавляем 15–40% новых. Вина выдерживаем в баррриках от 10 месяцев *(совиньон блан)* до 30 *(красностоп)*. Плотно работаем с бондарнями, чтобы подстроить под себя тип обжига. Radoux, AnA Selection, Vicard, Seguin Moreau, Cadus и Demptos — наши основные партнёры.

Владимир Губин,

Alma Valley

В основном у нас французские бочки 225 и 500 л *(Seguin Moreau, Radoux, Sylvain)*, но есть также американский дуб *(Victoria)*, венгерский *(Trust)* и карабахский. Есть баррики из акации.

Алёна Целоусова,

Имение «Сикоры»

Так как мы работаем по классическим французским технологиям, то и основной акцент у нас на французский дуб. У нас есть бочки Taransaud *(в том числе T5*)*, Vicard, Radoux, Seguin Moreau, Trust, François Frères. Недавно получили новые бочки фирмы AnA Selection. Сейчас экспериментируем и с российским дубом: будем наблюдать несколько лет, чтобы понять, можем ли мы его интегрировать в свою стилистику.

Михаил Николаев,

«Николаев и Сыновья»

Мне нравятся бочки François Frères, хоть сейчас их покупать невозможно.

Никита Дубинин

Выдерживаем вина во французских бочках в исполнении итальянской бондарни Garbellotto, но есть у нас и российские бочки из бондарни «Фанагории».

Стекло и пробки

Полное импортозамещение наблюдается по бутылкам. Все опрошенные нами виноделы ответили, что стекло покупают либо в Минводах, либо в Новочеркасске, либо у «Русджам». Корковые пробки, напротив, — тотально иностранные. А вот винтовые пробки становятся всё более востребованными у виноделов, и всё благодаря качеству и гибкости активно развивающего их производство подмосковного завода ТОКК.**

Юрий Химичев,

Vinabani

Со стеклом в России проблем нет: в Новочеркасске завод «Актис» делает очень неплохие бордоские бутылки, да и вообще любые.

Дарья Ходченкова,

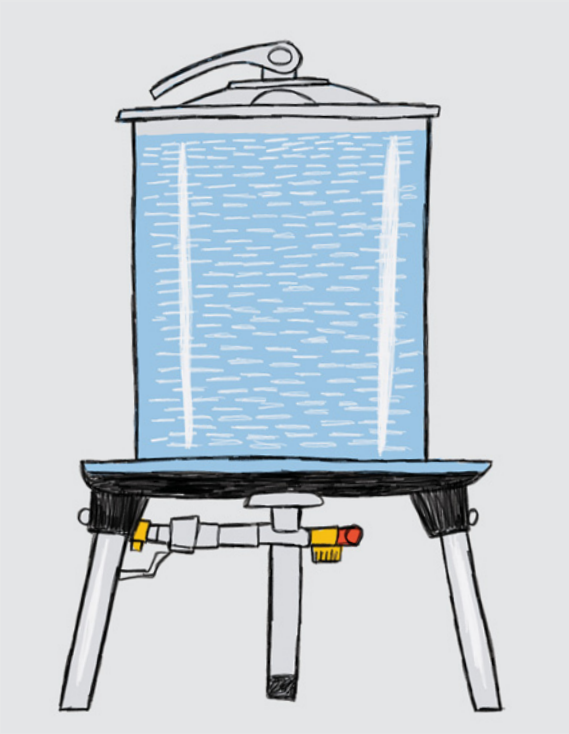
Bakla Vines

Бутылки новочеркасского завода нам, кстати, очень нравятся — они лёгкие. У нас в Крыму ограниченное количество поставщиков, кто с нами работает, в том числе из-за санкций, и 90% производителей сотрудничают с компанией «Вераллия»***. У них большой ассортимент, но их бутылки тяжёлые. Облегчённые есть только под винтовую крышку.
Мне тяжёлые бутылки не очень нравятся, мне кажется, это неэкологично. Поэтому мы перешли на новочеркасский филиал

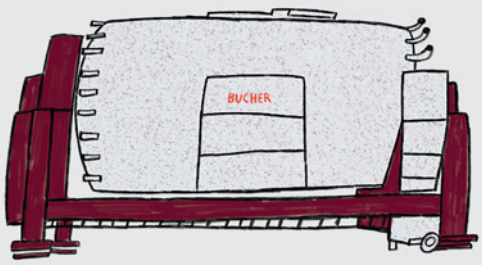
* Лимитированная линейка барриков бондарни Taransaud из дуба леса Тронсе, стейвы с выдержкой 5 лет на открытом воздухе, на каждом баррике стоит личная подпись бондаря, изготовившего его вручную.

** Крупнейший производитель стекла для любых нужд с несколькими заводами в России, основанный в начале 2000-х как подразделение турецкого концерна «Шишеджам». Крупнейший завод «Русджама» находится в Уфе.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА CHATEU DE TALU



С технической точки зрения самое сложное — это, пожалуй, мембранные пресса. Это непростое изделие и по механике, и автоматика в нём серьёзная.



завода «Гланит»**** и покупаем бутылки у них: лёгкие бургундские, под корковую пробку, нам они очень нравятся.

Игорь Клещевников,

Villa di Alma

По бутылке на самом деле начинаются проблемы. Всё наше виноделие обеспечивают заводы «Русджам» и «Кавминстекло», которые ближе всего к нам находятся. Под наше коль фондо мы используем прозрачную толстую бутылку, которая хорошо держит давление. И вот сейчас пришла новость о том, что такую бутылку снимают с производства. Становится непонятно, во что разливать вина, где хочется показать цвет, а это, например, почти все розовые. Это удар под дых. Сейчас все бросятся искать такое стекло, выгребать всё, что осталось. А альтернативы нет. Есть аравийская компания Saber Glass, она завозит премиальную бутылку, но там ценник от 100 рублей за штуку. Для сравнения — мы покупаем бутылку на Кубани за 26–28 рублей, в Крыму с учётом логистики она становится 45 рублей, и это уже очень дорого.

Концептуальные проблемы с тарой не за горами: объёмы виноделия растут, двумя-тремя заводами на весь юг это не закрыть, а везти бутылку из Уфы или из-под Петербурга… это будут золотые бутылки. Но ситуация, конечно, выровняется — вслед за бурным ростом нашей отрасли.

Ирина Яковенко,

«Скалистый берег»

Бутылки закупаем в России, кроме необычных объёмов: магнумы и трёхлитровые бутылки приходится брать в Европе, у нас такие не делают. Пробки, естественно, все европейского производства. Те производства пробки, что есть в России, закупают кору в той же Европе как полуфабрикат, а здесь просто дорабатывают, наносят лого, упаковывают и продают.

Владимир Губин,

Alma Valley

Бутылки — «Русджам» и «Кавминстекло» *[Verallia]*, но для специальных вин *[айсвайн, ТВА, аппассименто]* — это Италия или Германия, поскольку в России нет альтернативы.

Пробку мы пока закупаем португальскую *[через импортёров Unicork и «Русвинпак»]*. Появились уже компании, которые производят пробку на территории России: завозят кору и обрабатывают её. Пока от коллег отзывов не слышал. Сам экспериментировать не хочу, но, если всё будет хорошо, без проблем перейдём.

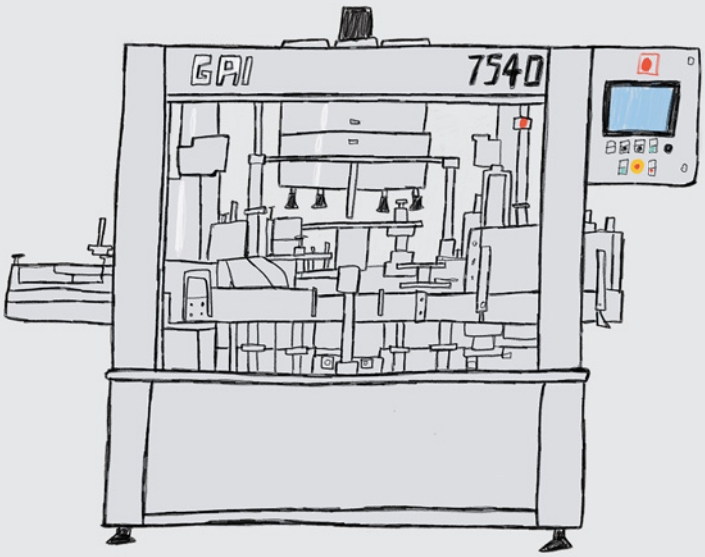
Алюминиевые винтовые колпачки — ЗУИ ТОКК *[Россия]* и Казахстан.

Кроненпробка пока тоже зарубежная. У нас, если ты хочешь что-то особенное, какую-нибудь хитрую прокладку, необходимо брать сразу большой партией. В Елабуге есть хороший завод по кроненпробке, но там заказ от 300 или даже 500 тысяч. Для нас это слишком много, мы забьём себе весь склад и ещё пять лет её пользовать будем.

Колпачки — фольгированные, термоусадочные, любые вообще — делают буквально в соседнем селе. Там огромное предприятие, которое снабжает весь Крым, — ООО «Континент». Этикетку тоже производят в Крыму — целых два крупных завода, и в Ростове есть крупное предприятие, так

***** В 2015 году завод «Кавминстекло», основанный в Минеральных Водах в 1898-м, перешёл в собственность компании «Вераллия». Ей же принадлежит «Камышинский стеклотарный завод».**

****** АО «Гланит» в 2021-м стало владельцем завода «Актис», одного из крупнейших в Европе производителей стеклотары для пивной, ликёро-водочной и пищевой промышленности.**



Для потребителя это звучит не так романтично, как керамические шары, но на самом деле многие виноделы мечтают о цельной и современной линии розлива.

что потребность в этикетке ими полностью закрыта, из-за рубежа вообще не знаю, чтобы кто-то завозил.

Алёна Целоусова,

Имение «Сикоры»

С 2018 года мы начали переходить на российского производителя бутылки «Кавминстекло», на данный момент осталось буквально несколько позиций французской бутылки, которые не получается заменить: магнумы, например. С пробкой не экспериментируем, давно доверяем французской фирме Diam.

Михаил Николаев,

«Николаев и Сыновья»

Пробку берём в основном у Diam, но также думаем над инновационной тростниковой пробкой Nomacorc. А бутылки все в РФ.

Леонид Фадеев,

«Бюрнье»

Линейки «Экспонат» и «Люблю» в бургундской бутылке мы планируем перевести на винтовую пробку отечественного производства. Мы заказали уже блок для укупорки — импортный, потому что под нашу линию розлива никто не возьмётся у нас делать; он придёт в конце сентября.

В Елабуге есть хороший завод по кроненпробке, но там заказ от 300 или даже 500 тысяч.



Андрюс Юцис,

Andryus Yutsis

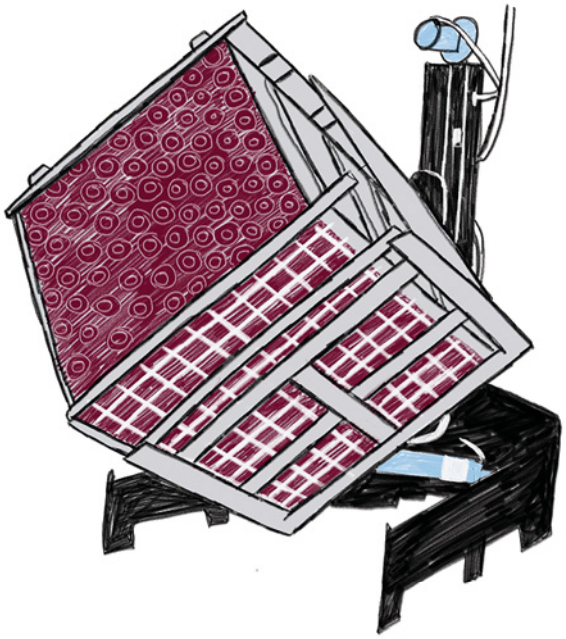
Я очень люблю проводить ферментацию в барриках на 500 литров. В этом году примерно 70% вин сбродил таким образом: что-то в новом, что-то в старом дубе. Так я ищу баланс свежести и глубины. Одна сталь даёт слишком моложавые вина, дуб позволяет добавить глубины и развития — главное, не «передубить».

Беру обычные баррики и сам их разбираю: снимаю кольца, выбиваю дно, ставлю вертикально. Получается такой маленький чан с открытым верхом. Для контроля температуры прямо в бочку опускаю змеевик. Потом собираю бочку обратно и использую для выдержки.

В Крыму нет специалистов, которые занимаются бочками, к сожалению. В Краснодаре есть, а в Крыму даже на ремонт некому бочку отправить. Для меня этот вопрос актуален: цикл разбора/сбора бочки не может пройти бесследно, периодически они ломаются. Вот, возможно, одну бочку придётся оправить в Краснодар на ремонт. Бочки покупаю у Unicork, они профи.

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА





Отдельные поводы для гордости

Алёна Целоусова,
Имение «Сикоры»

Индивидуально для себя мы подбирали бетонные сферы: ездили с главным виноделом Екатериной Юдиной во Францию, изучали их работу в технологии, выбирали нужные нам объёмы и форму. Производитель Galileo сделал по нашему заказу 17 ёмкостей, и, что примечательно, 100-я произведённая им ёмкость находится у нас.
Но сейчас в нашем погребе появились настоящие жемчужины — стеклянные Wineglobe. Это абсолютно инертные, гладкие, нейтральные и не изменяемые в течение времени ёмкости. Вино в них медленно развивается, раскрывая свой потенциал и особенности терруара.

Леонид Фадеев,
«Бюрнье»

Особую гордость нашего хозяйства представляют бетонные ёмкости, стационарные, отлитые непосредственно в погребе по заказу основателя винодельни Рено Бюрнье. Внутри они покрыты эпоксидной смолой. В них мы работаем с красными сортами, и простоят они здесь ещё века.

Ирина Яковенко,
«Скалистый берег»

Линия розлива GAI — очень высококачественное, первоклассное оборудование.
Жемчужина — наш оптический сортировщик, способный различать ягоды по цвету и размеру. Очень сильно помогает нам во время процесса переработки, на нём мы отделяем лучшие ягоды для вин линейки «Скалистый берег».

Владимир Губин,
Alma Valley

Виноградоуборочный комбайн Pellenc Optimum, оптический сортировщик и тот факт, что на винодельне у нас настоящая промышленная гравитация.

Планы

Пока винодельни класса «буржуази» думают о том, что бы ещё приобрести из самого передового оборудования, доступного в мире, у маленьких насущные нужды зачастую сводятся к автоматической линии розлива, пусть и звучит это не так романтично.

Ирина Яковенко,
«Скалистый берег»

В планах приобрести передвижной аппарат для пижажа, который будет перемещаться сверху над ёмкостями, — сейчас пижаж ручной. Ещё нам не хватает жиропалетов и нужно дооснастить бочкомойку. В остальном мы хорошо укомплектованы, производство ни в чём не нуждается.

Андрей Куличков,
«Собер Баш»

Подписали контракт на поставку комплекта оборудования для производства игристого вина акратофорным методом.

Дарья Ходченкова,
Bakla Vines

Очень хотелось бы обновить линию розлива хотя бы в полуавтомат. Сейчас она состоит из различных предметов: розлив, укупор, этикетировка, — и работать с этим приходится в ручном режиме.

Игорь Клещевников,
Villa di Alma

Основное желание в рамках расширения — профессиональная линия розлива и этикетирования, сейчас у нас она полуручная. Полностью российского такого оборудования нет, есть только сборка в РФ из импортных комплектующих: Китай, Италия. Для небольших виноделов в Самаре есть компания Labelmatic. Мы пользуемся их гравитационным розливом, укупором для кроненпробки. Ребята вроде бы как делают всё сами, но это совсем простейшее оборудование. Мы уже выросли из гаражного предприятия до более объёмного производства и собираемся переходить к полноценным линиям, которых ещё нет отечественного производства.

«Металлстроймаш» слушает и отвечает

За несколько лет этот яркий игрок отечественного рынка оборудования для пищевой промышленности **заработал репутацию производителя отличных нержавеющих ёмкостей**, горячо одобряемых виноделами. При этом МСМ быстро расширяет портфолио: уже представлены **мезгонасос, акратофор, первая современная отечественная линия розлива, много планов и разработок**. О движении к мечте рассказывает технический директор компании Сергей Морозов.



ФОТО: ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА СЕРГЕЯ МОРОЗОВА

Наша мечта — создать винодельню, которая будет на 100% оснащена оборудованием российского производства. И мы на самом деле уже совершили серьёзные шаги на пути к её осуществлению. Мы смотрим в будущее. Когда откроются границы и к нам будут возвращаться западные компании, наши виноделы им, может быть, ответят, что теперь оборудование «Металлстроймаша» — получше вашего.

Проектировать и создавать что-то новое — это то, чем живёт наша компания. Мы ведь тут все инженеры по духу: нам мало производить, нам нужно понять, как это работает, и придумать своё решение, как сделать в наших условиях, желательно лучше. Тот же мезгонасос — это не какое-то уникальное оборудование, мы не создали его как концепцию. В то же время мы не занимаемся копированием какого-то западного решения, только с шильдиком «мейд ин раша». Мы общались с разными виноделами, работавшими на разном оборудовании. Задавали им всего два вопроса: что хорошего в вашем насосе и какие моменты не радуют? Из их ответов и собирается образ идеального, удобного виноделу инструмента.

Несколько лет назад мы провели аудит по линиям розлива и пришли к выводу, что в России за последние 25–30 лет не было создано ничего похожего на профессиональную линию розлива. Это боль многих виноделов. Мы в своё время специализировались на пивоварении: строили целые заводы под ключ, у нас есть свои технологии и необходимый опыт. Несколько лет назад у нас появился отечественный партнёр, BCS, который разработал линию розлива пива в алюминиевые банки. Уже десятки этих линий стоят по всей России. Полтора года назад мы обратились к BCS с идеей адаптировать эту линию под вино.

И вот в апреле 2024 года на выставке «Винорус.Винотех» мы вместе с BCS

презентовали первую отечественную линию розлива вина. Она работает и с тихими, и с игристыми винами, мы показывали её нашим виноделам вживую, собирали их замечания, по результатам внесли некоторые изменения, добавили опции, и с этого года над этой позицией можно вешать российский флаг.

При всём уважении к ёмкостному парку всё остальное — от мойки для бутылок до целой линии розлива — изделия совсем другого уровня: в них больше механики, больше динамики, больше движения. Необходимы не только прочностные расчёты, но ещё и расчёты потоков жидкости, воздуха. Требуется ПО для расчёта и 3D-моделирования в области газогидродинамики. Это совершенно другая квалификация сотрудников и другой уровень инженерного удовлетворения от результата.

Автоматизация, роботизация, искусственный интеллект — в целом очень интересная тема для нас. Но не ради маркетинга и красного словца: мы ищем реальные точки соприкосновения производства и высоких технологий, применение которых облегчит жизнь винодела.

Очень интересная штука из раздела «премиального» виноделия, которая точно будет в нашей «винодельне мечты», — оптический сортировщик. Это, по сути, высокоскоростная транспортная лента с камерами, в которую зашита картинка «эталонной» ягоды винограда, и всё, что отличается от неё по цвету и размеру, она автоматически отбраковывает. Создать такой аппарат — хороший челлендж для наших отделов роботизации, автоматики и технического зрения, квинтэссенция всех наших усилий и по механике, и по электронике. Если мы сделаем — я буду очень доволен.

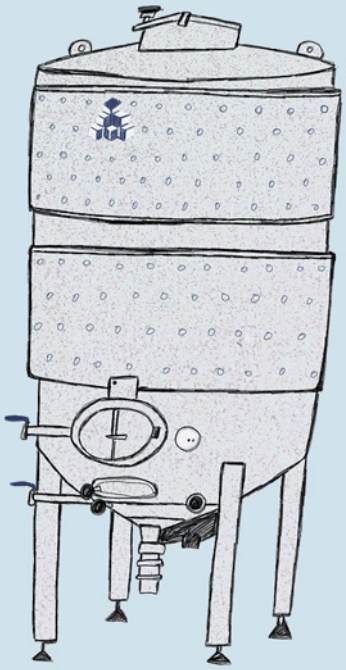
Это не кастрюльки

Ёмкости из нержавейки — хорошо освоенное нами производство, но нет предела совершенству. Современный бизнес — он ещё и про сервис, гибкость в работе с заказчиками. С определённой долей инженерного лукавства можно сказать, что все чаны плюс-минус одинаковые, зато условия — габариты, логистика, опции по оснащению автоматикой — требуют констатировать, что чан — это не просто кастрюлька для винограда. Мы на самом деле не произвели ни одной пары одинаковых ёмкостей.

Самое большое, что мы сделали, — винификатор на 200 тонн, четырёхсекционный, собранный на месте из 50-тонных. Эксплуатация и обслуживание такого гиганта — дело непростое, поэтому мы предусмотрели обвязанные вокруг него площадки, на которых будет удобно работать и перемещаться.

Обычно размеры не столь велики, но задачи оттого не менее интересны: у кого-то мало площади, но высокие потолки — для них мы проектируем узкие высокие ёмкости, похожие на ракеты. У каких-то виноделен проблемы с дорогой — например, до завода «Новый Свет» в Крыму ведёт узенький серпантин, туда максимум газельку можно пустить. Пришлось придумать облегчённую разборную конструкцию, которую с сохранением качества швов можно собрать прямо на винодельне.

Очень интересно играть с формами. Мы проектировали конический винификатор в виде трапеции с утоньшением кверху. В теории такая форма должна обеспечивать натуральный пижаж: газ, выделяющийся при ферментации снизу, должен заворачивать внутрь шапку мезги сверху. Нам было очень приятно узнать от нашего клиента, что так в действительности и происходит и пижаж идёт легче.



Обычно размеры не столь велики, но задачи оттого не менее интересны: у кого-то мало площади, но высокие потолки — для них мы проектируем узкие высокие ёмкости, похожие на ракеты.

> *У нас много абсолютно уникальных марок стали для атомной, тяжёлой промышленности, а вот винификатор делать не из чего.*

Для многих виноделен важны опции эстетического характера — надписи, рисунки, узоры, логотипы, организация узлов в рабочем пространстве: у нас ведь бум винного туризма, и большое количество людей посещает хозяйства.

Автоматика тоже представлена огромным набором опций в зависимости от целей винодела. Они позволяют упростить различные процессы: например, чтобы рабочий не лазил наверх со шлангом или лейкой, а энолог нажал кнопку на экране или телефоне — и включился ремонтаж. Да, автоматика — удовольствие недешёвое. К примеру, самые малые чаны, что мы делаем, — на 100 дал *(самый ходовой размер для малых предприятий типа КФХ)*, в базовой комплектации стоят порядка 350–400 тыс. рублей. А самый дорогой проданный нами 100-декалитровый чан обошёлся почти в 1,5 млн рублей — как раз из-за богатого набора автоматизации.

Из-за такого разброса опций у нас нет как такового склада готовой продукции. И отсюда возникают проблемы другого характера: некоторые заказчики оказываются не готовы к тому, что для производства оборудования по их заданию необходимо время. В этом аспекте мы очень ценим клиентов, которые планово подходят к вопросу оснащения винодельни, но на маленьких предприятиях винодел — он же обычно и агроном, и маркетолог, и бухгалтер, и слесарь, а ещё и глава семейства; и нередка ситуация, когда к нам в августе приходит человек и просит оборудовать ему всё к сентябрю, а наши мощности расписаны вперёд месяцев на восемь. Спрос неуклонно растёт, и с нашей стороны неправильно заставлять людей ждать год — поэтому мы расширяемся. В прошлом году мы приобрели вторую производственную площадку на Кубани и сейчас активно её оснащаем.

Реалии импортозамещения

Когда мы говорим об отечественных ёмкостях, приходится учитывать тот факт, что в них на самом-то деле много импортных компонентов, фурнитуры: краны, пробоотборники. Вообще-то изготовить это всё не так сложно, но есть нюансы.

Для того чтобы сделать какую-нибудь гаечку или пробоотборник, нужен целый парк станков, а чтобы предприятие имело экономический смысл, пробоотборники нужно делать *(и продавать)* десятками тысяч, а на текущем этапе у нас в стране не может быть такого уровня спроса. Несколько лет назад мы анализировали возможность запустить производство вспомогательной фурнитуры: сделать это мы можем, но это совершенно нецелесообразно экономически.

Заниматься импортозамещением классно, мы полностью за, но не всегда каждый винтик и шпунтик нужно делать своими руками. Есть множество дружественных стран, кооперации — сейчас проще и правильнее фурнитуру завезти. Но если тенденции роста виноделия в России сохранятся, в ближайшем будущем можно ожидать и появления отечественных компонентов.

Аналогичные трудности и у наших электронщиков-автоматизаторов. В их области проекты всегда славились дефицитом всего: людей, денег, компонентов. Сейчас, конечно, ещё тяжелее, но на самом деле за последние два года не было ни одного проекта, от которого мы бы отказались из-за логистических проблем, чтобы мы не смогли найти аналог какой-нибудь железячки или микросхемки. На рынок активно заходят китайские, турецкие, даже корейские партнёры. Появляются отечественные решения. Например, компания «Овен», которой раньше было сложно конкурировать с импортом, сейчас смогла заместить уже солидное количество позиций по базовой автоматизации. Импортозамещение электроники и автоматизации — актуальная проблема на слуху, но мало кто задумывается, откуда берутся самые элементарные вещи: вот, к примеру, сталь. Все мы привыкли, что российская земля широка, а недра её богаты, но только вот у нас почти не изготавливается листовая рулонная нержавейка со шлифовкой пищевого качества — такого автономного российского производителя просто нет. У нас полно абсолютно уникальных марок стали для атомной, тяжёлой промышленности, а вот винификатор делать не из чего. Несколько лет назад запустили завод по производству труб из пищевой нержавейки, и мы этому искренне рады. Много мы говорим об этом с Минпромторгом, и вроде бы как в 2025–2026 годах под Волгоградом планируется наконец-то открыть завод по производству пищевой стали, который, как анонсируется, должен закрыть всю потребность в России.

А пока что география стали на нашем предприятии широка. Лидер по выплавке, конечно, Китай. Есть и из Тайваня, и из Турции, и из Кореи. Самое дальнее, что я видел, — ЮАР. Можете себе представить: в Россию сталь везут из ЮАР? Это, кстати, одна из причин, по которой наши ёмкости обладают определённой себестоимостью и, соответственно, ценой для заказчика.



Хозяйство **WINEPARK (Мрия)** оформилось как своего рода площадка для развития новых технологий в виноградарстве и виноделии. О своих предпочтениях в области **самого передового оборудования и перспективных направлениях** рассказывает главный энолог «Винного парка» Олег Ничвидюк.

Не из области **фантастики**

Разработки на будущее

Органическое виноградарство в перспективе должно стать нормой для всех, поэтому важно исследовать и развивать технологии, которые помогут внедрять его на больших площадях. Мы в WINEPARK, проводя такие эксперименты, думаем не только о себе, а об отрасли в целом. И надеемся, что наши разработки в будущем пригодятся не только в России, но и в других странах.

На виноградниках мы экспериментируем с внедрением робототехники с российскими партнёрами «Сбер AI» и «Сбер Роботикс»: системы мониторинга в виде дронов и колёсных роботов снимают виноградник в ежедневном режиме, формируя цифровую копию, по которой видно, как развивается виноградник, что ему требуется и как на него влияют те или иные агротехнические работы.

И это можно проследить вплоть до каждой лозы. При органическом виноградарстве это будет бесценным подспорьем. Если у какого-то растения проявились первые признаки заболевания, то мы мгновенно выследили этого «нулевого пациента» и приняли меры, и у нас не случится пандемии.

Энолог не может весь день ходить по виноградникам и внимательно смотреть на каждое растение, а робот может это делать практически 24/7 и мгновенно отрапортовать, если он обнаружил проблему на конкретной лозе в конкретном ряду.

Своевременность выполнения любой агротехнической операции — это залог успеха в земледелии, особенно в органическом. Поэтому мониторинг с целью предотвращения неприятностей — это самое важное.

Другое направление — роботы, которые могут осуществлять разные работы на винограднике, самоходные тракторы с навесным оборудованием для широкого спектра работ. На винограднике важно молниеносное реагирование, а робот те или иные операции в теории может даже ночью осуществить.

В будущем с помощью таких роботов мы сможем решить проблему с кадрами, которая остро стоит не только в России, но и в большинстве винодельческих стран.

Роботам легко можно доверить рутинные операции, как, например, предобрезка, но в мире уже появились системы в симбиозе с человеком — специалист по обрезке находится, образно говоря, в офисе с VR-очками и в специальных перчатках, но как будто

ФОТО: WINEPARK MRIYA



Знаменитые бетонные винификаторы Nico Velo и вертикальный пресс Bucher Vaslin в погребе WINEPARK

работает в поле, управляя руками робота «на месте»: это можно делать в любую погоду. Конечно, такие системы пока прототипы, но над этими вещами сейчас думают все передовые разработчики агротехники. К примеру, тут в авангарде прогресса такие производители, как Pellenc — это та компания, которая первой в 2009 году представила оптический сортировщик для винограда.

Эффективность многих работ на винограднике можно существенно повысить с помощью науки. Например, при органическом подходе вам приходится гораздо чаще проводить обработки. Во-первых, срок защиты, которую дают растениям органические препараты, короче. Во-вторых, ты проводишь «стимулирующие» опрыскивания различными «чаями», «тизанами» для повышения иммунитета лоз. Важно не распрыскивать всё это в небо, а попадать точечно на растение. Так вот, есть уже опрыскиватели, которые электризуют распрыскиваемую жидкость, заряжая её зарядом таким образом, что она как бы намагничивается на лист растения, а также уменьшают диаметр капли, чтобы препарат проникал внутрь устьица растения.

Любопытная идея в плане мониторинга — по сути, робот-пылесос, прогоняющий воздух на винограднике через сито на стекло, на котором будут оседать, в частности, споры патогенных грибов — милдью или оидиума. Если концентрация этих спор в воздухе достигает критической отметки — пора принимать меры. Плюс — это профилактика, до симптомов. Ведь если ты видишь поражение уже на листовой пластине или гроздях — уже поздно. Из новых методов обработки — облучение растений ультрафиолетом для нейтрализации болезней, но пока недостаточно изучено влияние таких обработок на физиологию лозы: фотосинтез и сахаронакопление, например.

Будни

У нас два виноградника, и тот, что находится на ЮБК на территории «Винного парка», высажен с очень высокой по российским меркам плотностью: 8–10 тыс. лоз на гектар. На нём трактора используем Niko (Amos Industries) для междурядья 0,9–1,1 метра, при этом они имеют достаточную мощность, чтобы делать такие серьёзные операции, как глубокорыхление. А на втором винограднике в селе Родном междурядья шире, 5000 лоз/га *(схему посадки мы продумывали согласно зоне: 450 метров над уровнем моря, там прохладно и более влажно)*, и там у нас хороший удобный Deutz-Fahr.

Считается, что на 15 га нужен один трактор, но при плотной посадке сразу умножайте на два. При этом с сервисом такой специализированной техники, как Niko, есть сложности. На случай поломок у нас налажена взаимопомощь с соседними хозяйствами, где тоже органика и высокая плотность высадки: они также используют Niko.

Вообще я считаю, что один трактор, как и пресс, опасно иметь, т. к. в ответственный момент такое оборудование может сломаться, чинить его не быстро, нужно иметь запасной выход, по крайней мере ремонтокомплект. У вас нет права на ошибку, виноград не подождёт.



В этом пространстве не собирают спутники, а принимают виноград на переработку

В России делают хорошие метеостанции. Мы используем метеостанции севастопольского производителя Ceres. Очень важно по каждому отдельному маленькому участку собирать и аккумулировать данные по влажности почвы, осадкам, инсоляции и т. д.

Это же касается и линии приёмки, и пресса: грамотные проектировщики, которые занимаются планированием виноделен, предусматривают дублирующее оборудование. Лучше иметь два пресса подешевле, чем один подороже. Если у вас нет денег на два Bucher'а, лучше возьмите два Siprem'а. Оптический сортировщик — тоже редкое оборудование. К счастью, такой же, как у нас, есть в «Скалистом береге», где работает мой друг-одногруппник Кирилл Бардаков, так что мы с ним всегда можем подсобить друг другу и советом, и запчастями.

Умная винодельня

Интересный производитель стальных ёмкостей для ферментации — Lasi. Они делают высокотехнологичные и при этом эстетически замечательные резервуары. Второе важно, ведь на винодельни приходит много туристов. При этом по качеству швов и прочего — это от-кутюр. Встроенные лопасти для мягкой выгрузки мезги — само собой разумеется, но есть ещё особая кюветка, передвигающаяся над чанами по рельсам, сверху в каждый чан опускается мягкая «лапа» под давлением, получается очень деликатный пижаж, расписание ремонтажа можно запрограммировать, в том числе на ночь.

Ёмкости от «Металлстроймаша» у нас тоже есть, это очень гибкий отечественный производитель, который движется в правильном направлении. Кроме того, ценно то, что они также думают об интеграции автоматики в свои изделия.

Итальянские бетонные ёмкости от Nico Velo — тюльпановидные, с круглым дном, за счёт физики позволяют более правильно работать с батонажем, с осадком.

Что касается дубовых бочек для выдержки, у нас представлены бондарни Garbellotto,

ФОТО: WINEPARK MRIYA

Очень важна износоустойчивость: линия розлива — одно из самых дорогостоящих звеньев, которое необходимо достаточно часто стерилизовать паром под высоким давлением, от чего менее надёжные системы просто разваливаются.

Gamba, Sylvain, François Frères. Почему одни бочки дороже других в десять раз? Потому что те же Garbellotto или François Frères дают практически предсказуемый результат, который мы сможем увидеть и оценить только через год, два, три. Ведущие бондарни работают не так, что опытный дед-лесник ходит и говорит, что из этого дуба получится хорошая бочка, а из этого — плохая. Они контролируют каждую клёпку самыми современными методами, пропускают её через инфракрасные спектры, в зависимости от пористости и свойств волокон определяют, как именно надо её сушить, обрабатывать и собирать в бочку.

ПЕРЕДОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ У WINEPARK

ВИНОГРАДНИК

- **ТРАКТОРА:** Niko, Deutz-Fahr
- **НАВЕСНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:** Amos, Braun, Clemens
- **МЕТЕОСТАНЦИЯ:** Ceres *(Россия)*
- **СЕКАТОРЫ:** Felco, Löwe
- **РОБОТОТЕХНИКА:** «Сбер Роботикс» *(Россия)*
- Планируется интеграция дронов DJI *(Китай)* в мониторинг фитосанитарии на виноградниках

ВИНОДЕЛЬНЯ

- Переработка вся Bucher Vaslin: транспортёры, вибростолы, гребнеотделитель, пресс, оптический сортировщик
- **ЁМКОСТИ:** нержавейка Lasi, «Металлстроймаш» *(Россия)*; бетон итальянский Nico Velo
- **БОЧКИ:** Garbellotto, Sylvain, François Frères, Gamba
- **ЛИНИЯ РОЗЛИВА:** GAI
- **АВТОМАТИЗАЦИЯ:** Granzotto
- **СТЕКЛО:** «КавМинСтекло», SaverGlass
- **ПРОБКА:** Amorim, Diam, винтовая TOKK (Россия)

Энолог — биологический, так скажем, интеллект — все решения принимает на основании опыта. Причём не только своего, а, например, аккумулированного за 1000 лет европейского виноделия, который он почерпнул из книжек, статей, устных рассказов. В России проблема в том, что пусть наше виноделие ведёт свою историю ещё от Петра Великого, но не так просто найти записи и культуру виноделов той эпохи. Мне, как энологу, было бы здорово почитать, чем руководствовались виноделы прошлого, потому что понимание терруара, на котором ты работаешь, определяет приёмы, которые ты используешь.
И сейчас, чтобы ускорить процесс становления винодельческой культуры, нам нужно стремиться к тому, чтобы все свои действия оцифровывать и сопоставлять это с тем, какое вино получится по биохимии и органолептике, формируя базу знаний для будущих поколений.

Маленьким винодельням сложно приобретать технику с лучшим набором опций. Допустим, у нас стоит линия розлива GAI с производительностью 2200–2400 бутылок в час, то есть можно разливать 2,5 млн в год. А мы производим всего 150 тыс. бутылок, просто на меньшей производительности нет всего того важного для качества набора опций, которым отличается GAI.

Линия розлива — на самом деле одна из самых технически продвинутых систем на винодельне. К ней очень много требований. Качество укупорки позволяет вину долго жить и развиваться в бутылке: для этого важно, например, давление маленького пузырька газа, который остаётся в бутылке над вином. Если у вас розлив, который позволяет вакуумировать и заполнять инертным газом бутылку, давление в ней будет равно атмосферному, тогда через пробку внутрь бутылки не будет тянуться излишний кислород и выдержка вина будет проходить планомерно.

Распространение высоких технологий на всех этапах создания вина приведёт к тому, что вина с низким содержанием серы станут нормой жизни.

Также очень важна износоустойчивость оборудования. GAI в этом плане крайне надёжная. Она очень технологична, с высоким качеством сварных швов, шлифовки и устойчивости к обработкам острым паром. Само производство GAI очень технологично, с роботизированными линиями.

Винт

Встречается сильный стереотип у людей по поводу винтовой пробки, который быстро меняется. Дело уже даже не в TCA. Я был на производстве у Amorim, они каждую пробку с помощью робототехники пропускают через газовый хроматограф и дают 100%-ную гарантию отсутствия корковой болезни у натуральной пробки. Но в то же время производители винта научились за счёт мембран регулировать воздухопроницаемость, что разницы в плане развития вина в бутылке уже никакой нет. Получается, остаётся только эстетический момент, который даёт большую разницу в цене.

Для бутылки очень важна ровность стенок горлышка. Мы знаем, что вся микрооксидация вина в бутылке происходит вовсе не через пробку, а в месте соприкосновения пробки и стекла бутылки. А теперь представьте, что у вас горлышко делает зигзаг и в одном месте становится не 24 мм, а 24,2 мм. Если пробка не будет подогнана и обладать достаточной упругостью, вино состарится гораздо быстрее, чем вам бы хотелось. Хорошие производители пробки часто принимают к себе образцы бутылок на анализ — чтобы подобрать под них оптимальный диаметр пробки, вплоть до десятых долей миллиметра, чтобы упругостью пробки скорректировать возможные неровности бутылки: у нас не все стекольщики, честно скажем, особо заморачиваются на этот счёт.

Как учат потомственных и мечтателей



Кубанский государственный аграрный университет (КубГАУ) — **кузница кадров для сельского хозяйства.** Факультет плодоовощеводства и виноградарства **ежегодно выпускает и набирает 60–80 человек,** сердца половины которых уже отданы винограду. Поговорили **с любимыми преподавателями действующих и будущих виноделов** Петром Пантелеевичем Радчевским и Вячеславом Андреевичем Черкуновым. Текст: Фёдор Прохоров, фото: Артём Медведев

Вино — это лозы, терруары, дожди и солнце; трактора, пресса и бочки; виноделы, агрономы, технологи и сомелье. А ещё — те, кто только учатся: дети, в семьях которых поколениями делали домашнее; студенты, пытающиеся разобраться в сортах «кисляка»; молодёжь, едущая на практику в места, которые видела только на картинках в мониторе; и те, кто учат, — профессора, философы, эксперты.

В советское время виноделов, вернее «специалистов вторичного виноделия», готовили политехи, а виноградарей — с/х вузы. Такое разделение — норма для больших предприятий, но сегодня в отрасли становится всё больше средних и мелких хозяйств, в том числе КФХ, которым и по философии, и с прагматической точки зрения нужен спец широкого профиля: энолог. И вот с 2008 года кафедра виноградарства первой в стране ввела также программы по виноделию: здесь дают широкопрофильное образование «от черенка до бутылки».



Пётр Пантелеевич Радчевский

Заведующий кафедрой виноградарства КубГАУ

« Профильное образование на первом курсе начинается с истории виноградарства и виноделия, ведёт дисциплину доцент Дмитрий Михайлович Козаченко: он в своё время прошёл стажировку во Франции, ежегодно бывает в виноградарских странах, в первую очередь в Италии и Франции, в курсе современных тенденций.

На втором курсе — «Ампелография и селекция винограда», «Биология винограда», на третьем начинается чистое «Виноградарство» — от закладки посадок до урожая, включая перспективные направления, такие как органическое виноградарство или всё активнее проникающие в жизнь цифровые технологии. Параллельно преподаются винодельческие дисциплины: микробиология и биохимия вина, оборудование и автоматизация, общее и специальное виноделие и так далее.

Теоретический учебный курс щедро подкрепляется практикой — от лабораторных занятий до работы на ведущих предприятиях края. У кафедры есть своя учебная микровинодельня, созданная около четырёх лет назад, свой плодоносящий виноградник, а кроме того, руками студентов создаётся ампелографическая коллекция.

« Краснодар — это зона укрывного виноградарства. Так что плодоносящая часть нашего учебного виноградника представлена сортом молдавской селекции оницканский белый. Вторая часть — маточники морозоустойчивых сортов, таких как курчанский, дмитрий, августа и вечерних. Есть и бианка — сорт венгерской селекции, который по сей день занимает большие площади виноградников РФ. Да, это не классика, не европейцы, но очень урожайные, морозостойкие, с повышенной устойчивостью к грибным болезням сорта, да и вина на самом деле дают достаточно качественные — в общем, полностью устраивают нас с точки зрения удобства организации учебного процесса.

« А где есть маточники, там есть и питомниководство. Студенты привлекаются к производству посадочного материала: заготовка черенков, прививка, выращивание саженцев — как привитых, так и корнесобственных. У нас есть и небольшая прививочная мастерская, и теплица для выращивания вегетирующих саженцев, с закрытой корневой системой, и помещения для стратификации зимнепривитых





черенков. Ребята садятся за прививочные машинки, делают сами прививки, следят за срастанием и стратификацией, высаживают саженцы в школку. Да и нам, как вузу, тоже плюс: полученный посадочный материал мы можем либо у себя использовать, либо реализовывать фермерам. Как говорит наш первый проректор, образование должно быть ориентированным на практику. Этому мы и следуем: не только рассказать о чём-то, но и научить делать самому.

« Мы, конечно, сотрудничаем со множеством наших предприятий. Самое крупное в крае, если не в мире, "Агрофирма Южная" — наш стратегический партнёр. Они и помогли заложить наш опытный виноградник в 2018 году.
Многие студенты после практики на "Южной" устраиваются там на работу. Например, Иван Чурсин — мой дипломник, молодой парень — достиг уже существенных высот в "Южной», став там заместителем гендиректора по сельскому хозяйству,
В "Фанагории" тоже много наших, с ЮВК и "Абрау-Дюрсо" держим контакт, а из маленьких виноделен: Château de Talu, "Собер Баш", "Гай-Кодзор", "Шато Пино", "Тристория", "Дивноморское" и другие — везде есть и наши выпускники, и студенты на практике.

« Раньше студенты в основном были южане: местные, немножко из Ставрополья, Ростова, Дагестана. А сейчас всё резко изменилось. Сейчас наша аудитория — это вся Россия. И Сибирь, и европейская часть, и северяне, и москвичи-петербуржцы — кого только нет. Многие лозу-то впервые в жизни у нас тут и увидели.
Бывают рабочие династии — у нас же много династий виноградарей-виноделов. Вот Иван Чурсин — он потомственный агроном-виноградарь, в третьем поколении наш выпускник: у него в своё время дед окончил наш факультет, отец окончил наш факультет, старшему брату его я преподавал здесь.
У многих ребят корни и связи. Да и средства массовой информации активно у нас в стране освещают тематику виноделия, раскрывают прелести специальности. Её престиж растёт.

ГЛАВНЫЕ УЧЕБНИКИ

- СОВРЕМЕННЫЕ ПОСОБИЯ ПО АГРОТЕХНИКЕ:

«Виноградарство»,
Смирнов К. В., Раджабов А. К., Малтабар Л. М., Матузок Н. В., 1998, второе издание — 2017
«Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда»,
Зармаев А. А., 2020

- ПО БИОЛОГИИ ВИНОГРАДА

не утратил своей значимости и ценности учебник **«Виноградарство»** профессора Мержаниана А. С., основавшего кафедру виноградарства КубГАУ в 1925-м. Написанный им первый учебник был издан в 1939-м, переиздавался в 1952 и 1967 годах, но уже учениками Артемия Сергеевича. Они его доработали, внесли всевозможные достижения науки, но авторство менять не стали — скромно указали в описаниях, кто какой раздел редактировал. Этот учебник считается одним из лучших по части биологии и физиологии лозы.

- ПО ПИТОМНИКОВОДСТВУ:

«Виноградный питомник»,
Малтабар Л. М.,
Козаченко Д. М., 2009

- ПО АМПЕЛОГРАФИИ:

«Виноград. Иллюстрированный каталог»,
Радчевский П. П., 2010



Каждый свежий взгляд от ребят, которые попробовали за эти годы сотни вин, — это ценный опыт.

Вячеслав Андреевич Черкунов

Доцент кафедры виноградарства КубГАУ

« Понимание того, как отчаянно наше виноделие нуждается в кадрах, у меня появилось в тот момент, когда я ушёл из университета, попал в группу компаний “Краснодарзернопродукт” и, так сложилось, стал директором “Мысхако” после его банкротства в 2014 году: мы там восстанавливали завод и виноградники. После этого я выступал кризис-менеджером ещё в нескольких проектах, связанных с виноградом и его переработкой, — вот тогда очень остро почувствовал разрыв между образованием и реальными нуждами отрасли. С тех пор я вообще не могу разделять виноградарство и виноделие. В общем-то, и виноделы вам скажут, что от работы на винограднике зависит 70–80% успеха винодельни, а Юрий Иванович Узунов говорит, что все 95%.

Многие наши ребята из того первого выпуска, когда мы объединили виноградарство и виноделие, добились существенных успехов благодаря осознанию связи вина и винограда: например, Юля и Ярослав Узуновы — я был куратором у их группы.

« Наш университет участвует в программе стратегического лидерства “Приоритет 2030”. Она поддерживает инновации, и это привлекло меня вернуться в научную и образовательную деятельность. И первое, что я сделал, — открыл научное студенческое общество “Дары Диониса”, где бывают и лекции, и дегустации. На них приходят гости — от крупных заводов до маленьких виноделен. Дегустации проводятся в формате знакомства студентов с отраслью: с людьми, сортами, винами, технологиями. Бывает такое, что некоторым производителям достаётся от нас критика, например, дизайна этикетки — но они приходят, ведь это, может, их будущие потребители, сотрудники и даже руководители. Каждый свежий взгляд от ребят, которые попробовали за эти годы сотни вин, — это ценный опыт.

« Мы регулярно организуем для студентов выезды в хозяйства, чтобы ребята видели, как всё работает в реальном мире. Вот сегодня ездили на виноградник, где занимались мульчированием, а заодно познакомились с представителем компании, которая поставляет градозащитную сетку для винограда. Важно привлекать специалистов из смежных областей, чтобы они делились опытом: для чего это, почему так делают в Европе, почему у нас не делают.

Студентам так или иначе приходится штудировать зарубежную литературу и выискивать, чем живут сейчас заграничные коллеги. Но я не скажу, что в области виноградарства мы сильно отстали: виноград как рос корнями вниз, побегами вверх, так и растёт.

« Вовлечённость студентов достигла такого уровня, что в этом году в курируемой мной группе половина ребят на каникулы *(в свободное время, июль-август)* разъехалась по разным хозяйствам, которые мы посетили ранее: рабочими, на линию розлива — именно работали на предприятиях. Первый курс учится всего две недели, а уже подходят и спрашивают: *"Куда нам поехать? Мы хотим развиваться!"*

« По нашей отрасли книжек умных написано очень много, но, если выращивать виноград по книге, результат ты получишь печальный. Единственный способ быть гибким, готовым к трудностям и изменениям — изучать опыт других людей, чему я и учу студентов. Благодаря этому, думаю, и начинается хантинг за нашими студентами буквально со второго курса.

« Мы понимаем, как важно опыт работы в отрасли пропустить через себя: научиться брать ответственность, принимать решения и не надеяться, что по волшебству виноград вырастет качественным, а урожай будет удачным.

« Рабочим нужно объяснить, что и как делать, — студент же, чтобы стать специалистом, должен знать, почему именно так и к чему это приведёт, уметь самостоятельно выявлять проблемы и проводить исследования для их решения. Не все преподаватели, вообще в целом в мире, мне кажется, это понимают. Если не формировать у будущих кадров мировоззрение, философское и стратегическое видение отрасли, мы так и будем отставать от западных стран.

« По требованию при написании выпускной квалификационной работы до половины литературных источников должны быть современными, не старше пяти лет, и в том числе иностранными. Студентам так или иначе приходится штудировать зарубежную литературу и выискивать, чем живут сейчас заграничные коллеги. Но я не скажу, что в области виноградарства мы сильно отстали: виноград как рос корнями вниз, побегами вверх, так и растёт. Где мы отстаём, так это скорее в философии: не так бережно относимся к кустам, не думаем об их долголетии, меньше внимания уделяем терруарам, больше фокус на количестве и продаже, людей не хватает, всё делается в спешке.

« Мы недавно для наших студентов приглашали одного нашего виноградаря, который окончил итальянскую школу по обрезке винограда Марко Симонита. Он сейчас этот метод пытается здесь продвигать, зовут его Олег Пыж. Выступление его было крайне познавательным: он вообще-то ничего фундаментально нового не рассказал, но ещё раз доказал, насколько важно при формировании виноградного куста не спешить, делать всё вовремя, бережно и аккуратно.

« На этой неделе в "Фанагорию" приезжает профессор из Монпелье с семинаром по срокам сбора урожая. Он платный, но куда деваться: едем обязательно, участвуем. Там, конечно, будут освещаться какие-то нюансы, какие-то тонкости. Нам их не хватает — потому что прошлые сто лет на тонкости запроса не было.

« Например, про клоновую селекцию расскажу. Посмотрите на импортный посадочный материал — это всё клоны, все равны, как на подбор. Если же взглянуть на наши поля — они

Успех приходит только к тому виноделу, который своё вино любит и гордится своей работой. Ведь это настолько круто: несколько лет назад ты закладывал поле на голом месте, а сейчас пьёшь вино с него.



Учебную микровинодельню КубГАУ, изначально оснащённую итальянским оборудованием, сейчас хотят расширить и модернизировать, надеясь реализовать интересный проект со множеством маленьких ёмкостей с «Металлстроймашем».

как студенты в аудитории. Один куст, Петя, — высокий и худой. Другой куст, Вася, — низкий и плотный. Третий, Ваня, всё время на печи лежит, бездельничает. Четвёртый же, Коля, только и делает, что на урожай работает. В Европе с этим разобрались: выбрали из этих кустов лучший, нарезали с него черенков, в лаборатории различными методами очистили от вирусов, бактерий и всевозможной заразы — и стали размножать именно его.

« Если засадить всё поле саженцами только Коли, то все растения будут одновременно созревать и давать стабильный по качеству и количеству урожай. Но на одном исходном поле может быть много хороших кустов: тогда в продажу, если мы говорим про питомник, поступит несколько клонов одного и того же сорта. К сожалению, у нас этой работой кто-то занимается, дай бог, если десять лет. Мы на кафедре занялись ею давно, отбираем и изучаем клоны. По этой теме, например, работаем в КФХ Марченко: там потрясающие старые разнообразные лозы, проявляющие многолетние мутации. Это один сорт, красностоп, но с разных кустов получается разный урожай по сахару, фенолам и так далее. Соответственно, и образцы вина, которые мы делаем у себя на микровинодельне, разные. Это долгая, сложная работа. Три года надо изучать этот клон, потом забрать, оздоровить, размножить. Он вернётся в хозяйство лет через 10. У нас, к сожалению, никто не хочет такой длительный период этим заниматься, нигде не вижу пока, чтобы глаза горели, как у наших студентов. И это ужасно. Ведь за последние 20 лет в Россию завезли огромное количество сортов, которые уже успели накопить изменения, адаптироваться. Есть старые посадки, советских времён. Находят даже



отдельные лозы, которым больше ста лет, — это удивительные по своим свойствам растения. Это должно быть первоочередной задачей для нас, учёных и студентов: отбирать свои, адаптированные клоны, подбирать для них лучшие технологии и возвращать в ту местность, откуда они были взяты, чтобы они себя лучше проявляли.

« Ампелографическая коллекция при университете насчитывает тысячу сортов винограда. Мы со студентами занимается сортоизучением и стараемся это всё оцифровывать. Фотографируем все фазы роста, грозди, листья, побеги, анализируем урожай. Чтобы на каждом кустике висел QR-код: его сканируешь с телефона, открывается персональная страничка этого куста на нашем сайте, там можно всё узнать про его жизнь. За два года обкатали эту систему, всё круто работает. Сейчас сайт обновляем, он будет открыт миру.

« Кроме "Даров Диониса", на базе университета есть "Школа сомелье", которая выдаёт диплом государственного образца. Для этой платформы деньги на закупку вин для дегустаций нам выделяют, но она целиком и полностью посвящена отечественному вину. От нас требуют на подобных курсах продвигать российское виноделие. Когда мы эту школу анонсировали, словили негативочку в соцсетях от уважаемых винных блогеров, дескать, *"чему эти в своём этом своих этих научат"*. Вообще-то было обидно: мы, может, звёзд с неба не хватаем, но мы всё ещё профессионалы своего дела. "Дары Диониса" — другая история, и вот это не финансируется, полностью за мой счёт. Мы пробовали с импортёрами договориться, но пока безрезультатно. А очень хочется показывать студентам образцы, достойные внимания, чтобы они умели объяснить, почему то или иное вино стоит, скажем, 10 тысяч рублей. У ребят глаза горят. Я смотрю, и мне порой страшно, насколько крутыми они будут. Второй, третий курсы приходят на дегустации — да они больше меня называют ароматов, сорта угадывают, технологии.

« Вот бы удалось это всё централизовать, сделать по-правильному. Надеемся на грядущую реформу образования в 2025 году. Хотелось бы, чтобы это были академические дисциплины — сомелье, кавист, чтобы это финансировалось, чтобы были стоящие образцы и приглашать серьёзных экспертов с дипломами WSET, чтобы вёл дисциплину не просто профессионал, а энтузиаст.

« Успех приходит только к тому виноделу, который своё вино любит и гордится своей работой. Ведь это настолько круто: несколько лет назад ты закладывал поле на голом месте, а сейчас пьёшь вино с него. И этим — любовью — нужно заражать. Это я и пытаюсь делать.

Зачем итальянскому **питомнику** наши **автохтоны**

В 2015-м году у питомника **Rauscedo** (VCR) появился **новый научный хай-тек-кластер**. О его проектах и достижениях, в том числе с российскими автохтонами, нам рассказала *Асия Хафизова*, которая с 2016 года работает там в качестве селекционера и руководит проектом генетического улучшения сортов винограда.



Команда научного центра Vivai Cooperativi Rauscedo, Асия Хафизова — четвёртая справа

Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR) — крупнейший в мире питомник, специализирующийся на саженцах винограда, находится на севере Италии, во Фриули

>30 стран покупают саженцы для виноградников у Rauscedo

Часть из них напрямую (большая часть Евразии и Южной Америки), а те, где для завозимых извне растений необходим карантин (США, Канада, Чили, ЮАР и т. д.), — через посредников-партнёров

>80 млн саженцев
продаёт VCR в год, 65% — в Италии

>600
клонов винограда в коллекции

>230
членов входит в кооператив

1933 — год основания кооператива

>1200 га
питомников саженцев
+
1500 га
маточников подвоя
+
1350 га
маточников привоя совокупно располагает VCR

ФОТО: RAUSCEDO



Rauscedo находится во Фриули, располагая более чем 4000 га земли



Наблюдение за тем, какие вина получаются из «подопечных», как пино корс, отличает VCR от центров чистой науки

О том, как растут девять виноградных питомников на юге России, был подробный материал в майском SWN с Марко Симонитом на обложке (#166, стр. 78). Их развитие подтолкнула в том числе необходимость импортозамещения из-за отсутствия официального импорта от Rauscedo, который до 2017 года поставлял в РФ до 3 млн саженцев в год.
У Rauscedo были давние налаженные связи с российским рынком, но с 2017 года его продукция находится под эмбарго. Тем временем VCR продолжает активно заниматься клональной селекцией наших автохтонов. Оказывается, они могут быть интересны не только российским виноделам. Впрочем, надежд на возвращение на рынок РФ питомник, конечно, не оставляет.

Приключения итальянцев в России

Ещё в 1980-м году «Раушедо» участвовал на сельскохозяйственной выставке в Кишинёве, а в 1983-м — в Москве на выставке Agritalia, где были представлены передовые итальянские с/х технологии. Гендиректор «Раушедо» Эуджено Сартори с большим энтузиазмом знакомился с виноделием СССР: были поездки и в «Магарач», и в питомники Симферополя, и на предприятия.
В то время площадь виноградников в СССР составляла 1 200 000 га. Причём 30–40 млн черенков в год импортировалось из Югославии. Для «Раушедо», очевидно, такой рынок казался перспективным, но первые попытки наладить сотрудничество с СССР не удались, поскольку грянула горбачёвская антиалкогольная кампания: с 1984-го не только не высаживались новые виноградники, но и выкорчёвывались имеющиеся, до 30% виноградников было уничтожено. Лишь в 1992 году первая небольшая партия в 10 000 саженцев шардоне из «Раушедо» была доставлена в порт Одессы. В 1997–1999 годах «Раушедо» закрепился на рынке Молдовы: в этот период Всемирный банк и Международный валютный фонд финансировали восстановление виноградарского наследия в этой стране. Первые поставки от VCR в Крым относятся к 2002 году, на Кубань — к 2003-му.
Но надо разделять коммерцию и науку. Сартори увлечённо налаживал связи с научным сообществом СССР, начав сотрудничество по внедрению новых сортов, клоновой селекции, в том числе российских автохтонов. *«Это сотрудничество базировалось на идее повышения ценности местных сортов стран бывшего СССР,* — рассказывает доктор Сартори. — *Мы начали с саперави и ркацители и спустя несколько лет получили первые собственные клоны этих сортов, которые были предложены виноделам. Далее стартовала программа клоновой селекции крымского кокура, азербайджанского баян ширей, красностопа золотовского, плечистика, цимлянского чёрного из Новочеркасска. Во многом благодаря нашему научному вкладу VCR в итоге смог стать эталонным питомником для многих передовых российских виноделен».*
В 2006 году Эуджено Сартори в РГАУ-МСХА им. Тимирязева было присвоено звание члена-корреспондента МАВиВ за вклад в развитие виноградарства в России.
Любопытную роль Тимирязевка сыграла в статусе «Раушедо» на российском рынке. Дело в том, что тимирязевцы — будущие виноградари и виноделы — до недавнего времени постоянно стажировались в Чехии на винодельне Vinselekt Michlovský, директор которой — Милош Михловски, знаменитый выпускник Тимирязевки, доктор наук с колоссальным научным опытом, успевший поработать по всему Союзу. А Vinselekt Michlovský ещё с 1990-х активно сотрудничала с «Раушедо». Многие студенты и аспиранты РГАУ-МСХА на практике у Милоша занимались проектами VCR, как и Асия Хафизова, которая потом поступила на работу в сам VCR.
«Престижные винодельческие компании сделали выбор в пользу саженцев VCR благодаря их превосходным морфологическим и генетическим качествам, что также подтверждено выдающимися экспертами в этой области, такими как профессор Л. М. Малтабар, профессор Н. И. Гузун, П. Н. Недов, профессор

ФОТО: RAUSCEDO

> *Полученные VCR довольно давно клоны грузинского саперави пользуются популярностью во Франции: грузинские вина сейчас на подъёме, в том числе благодаря успешному маркетингу.*

Д. Магарадзе и другими», — говорит доктор Сартори.

Шаги на север

Многие известные российские виноградники, от гигантов до КФХ, в своё время были заложены саженцами «Раушедо».

Благодаря долгой истории сотрудничества у VCR накоплены глубокие знания российского терруара, а обратная связь от виноделов позволяет на высоком уровне оптимизировать продолжающиеся программы селекции клонов российских автохтонов. Все, что на слуху, находятся в разработке у VCR, а некоторые — красностоп золотовский, кокур, сибирьковый, цимлянский чёрный — уже на финальном этапе исследований: клоны выделены и готовятся к регистрации в Италии. Их популярность неуклонно растёт, а ведь «Раушедо» начал работу по этим сортам 15–20 лет назад, когда в России о них толком-то и не думали. Поэтому сейчас у питомника есть и база для работы, и клоны, и множество совместных проектов с виноделами и российскими НИИ.

«Помимо клонов, мы уже вот-вот будем готовы предложить виноделами и наши устойчивые селекционные "аналоги" [о них ниже] некоторых самых популярных российских автохтонов. Пока запрос не такой большой, но постепенно о них начинают узнавать и интересоваться, в том числе потому, что увеличивается доля органического виноградарства, да и в целом это общий тренд», — рассказывает Асия.

В «Раушедо» предполагают, что клоны российских автохтонов могут быть востребованы не только на их родине. Например, полученные VCR довольно давно клоны грузинского саперави пользуются определённой популярностью во Франции: грузинские вина сейчас на подъёме, в том числе благодаря успешному маркетингу, и некоторые французские виноделы для эксперимента действительно их у себя высаживают.

«У кавказских, российских, среднеазиатских сортов огромный потенциал, и мы их активно изучаем наряду с европейскими автохтонами. Например, кокур — это уникальный сорт. Он чрезвычайно засухоустойчив, хорошо адаптирован к высоким температурам. Эти качества сейчас — топ запроса рынка, поэтому мы активно используем кокур не только в клоновой селекции для крымских виноделов, но и для выведения новых сортов для всего мира. Кто знает, может, через 15–20 лет появится и австралийский кокур».

Основа селекции

Кроме производства саженцев, «Раушедо» ведёт обширную научную деятельность. В экспериментальном центре в Фоссалон-ди-Градо находится 150 га опытных насаждений. Осознанная клоновая и массовая селекция винограда в VCR началась ещё в 1960-х годах, и эта работа всегда велась в тесной кооперации как с клиентами-виноградарями со всего мира, так и с научными центрами: например, множество клонов были выведены в сотрудничестве с Калифорнийским университетом Дэвиса.

Методы будущего

Большой гордостью VCR являются его научные достижения. Ещё в 1965 году был открыт первый научный центр, а в 2019-м заработал новый хай-тек-кластер с фокусом на передовые научные методы *(биотехнология, культура тканей и т. д.)*, дополненный лабораторией микровиноделия с мощностью порядка 800 микролотов вина в год и дегустационным залом. Благодаря ему VCR стал частью множества амбициозных научных проектов национального и международного масштаба. Среди направлений:

— изучение перспективных методов оздоровления посадочного материала*. Наиболее эффективными на сегодня считаются методы апикальной меристемной культуры и соматического эмбриогенеза — получения «в пробирке» целых растений из отдельно взятых клеток материнского растения, либо ещё не поражённых вирусами и другими заболеваниями, либо в совокупности с санирующими техниками: термо-, химио-, электротерапиями;

— разработка ИИ для оптимизации процессов селекции и питомниководства, от полевых дронов до интеллектуальных систем контроля качества материалов и продукции;

— улучшение факторов устойчивости к современным бичам винограда: золотистому пожелтению, поражению древесины *(например, эски);*

— использование современных биотехнологий для создания новых сортов методом геномного редактирования. Сейчас активно ведётся изучение генов, ответственных за устойчивость *(и, чаще, чувствительность)* растений к различным патогенам. «Поймав» и «заглушив» мутацией ген чувствительности к какой-то болезни, можно получить устойчивую форму. Пока что методика отрабатывается учёными и, кстати, юристами. Буквально в феврале удалось договориться с властями ЕС о том, что растения, полученные с использованием новых методов селекции *(New Breeding Techniques)*, в частности посредством геномного редактирования, не будут считаться ГМО, ведь, по сути, внесённые в их геном таким образом изменения не отличаются от того, что могло бы случиться с ними в природе. Мутации вообще происходят во всех организмах, в каждой клетке, постоянно *(например, под действием УФ-излучения солнца)*. Большинство никак себя не проявляют, но некоторые могут оказаться полезными. Учёные же в состоянии сами «инициировать» такие мутации, отбирая организмы с закрепившимися полезными свойствами. Метод, конечно, нуждается в длительной проверке и апробации. VCR ожидает поступления подобных форм на рынок не ранее

*** Болезни посадочного материала вообще-то большая проблема: различные вирусы, фитоплазмы, бактериозы — они везде и всюду, при этом они бывают абсолютно незаметны, а проявиться могут спустя годы после высадки виноградника, и одного больного растения будет достаточно для того, чтобы заболели гектары. Поэтому на питомниках лежит большая ответственность предоставления гарантированно оздоровленных саженцев, и это ключевой параметр качества их работы.**



чем через 20 лет, заранее понимая, что, помимо прочего, предстоит преодолевать консерватизм виноградарей.

Кто такой флертай?

Впрочем, именно со стороны виноградарей и виноделов с каждым годом растёт запрос на новые сорта, устойчивые к различным факторам внешней среды. Жёсткие повсеместные изменения климата требуют реакции. А в Европе, между прочим, к 2030 году планируется законодательно на 50% сократить применение пестицидов и на 30% — минеральных удобрений и увеличить долю биологических хозяйств на 25%: у виноградарей будет гораздо меньше способов контролировать болезни и вредителей винограда опрыскиваниями, так что устойчивые сорта станут всё более востребованы.

А получать их можно не только методами глубокой науки, как индуцированный мутагенез, но и традиционной естественной гибридизацией*.

С 2015 года VCR ведёт собственную селекционную программу по устойчивости, которая в каждом из новых сортов должна сочетаться с качеством, в том числе и вина, которое из него получится.

Вообще в Италии первый такой проект начался в 1998 году, в Университете Удине. В 2006-м университет передал «Раушедо» первые сеянцы для отбора их по агрономическим и энологическим показателям. В результате были выбраны первые 10 сортов, потом добавилось ещё четыре.

Сорта эти позиционируются как устойчивые аналоги популярных международных. Например, Pinot Iskra® — «альтернатива» пино блану, Pinot Kors® и Volturnis® — пино нуару. Merlot Kanthus® и Merlot Khorus® оба устойчивы к милдью, оидиуму и зимним температурам вплоть до -24 °C. А флертай *(Fleurtai®)* и сорели *(Soreli®)* — сорта, выведенные на основе фриулано *(экс токай фриулано, он же совиньонасс)* — автохтона Фриули, дают вина, очень похожие по органолептике на совиньон блан, и они уже очень востребованы во Франции, да и вообще повсеместно. «Раушедо» является эксклюзивным лицензиаром этих 14 сортов: он их патентует, регистрирует и распространяет во всех странах мира. В то же время в рамках собственного проекта генетического улучшения сортов VCR получил ещё 11 устойчивых «аналогов» таких сортов, как глера, шардоне, саперави, гренаш, неббиоло, годельо, айрен. Они сейчас находятся на регистрации, и в ближайшее время ожидается их выход на рынок. *«К нашим “аналогам” глеры и неббиоло уже есть интерес, в том числе и из России, и как только мы их зарегистрируем, сразу начнём интродуцировать».*

Всего же за восемь лет в программу вошло более 90 сортов — доноров качества, среди них и ркацители, и альбариньо, и щарелло, и каберне совиньон, и санджовезе.

Важные нюансы

Идея «Раушедо» при создании новых сортов не ограничивается их устойчивостью к климату и патогенам. Например, для качества будущего вина важно сбалансированное созревание винограда, чтобы технологической и фенольной зрелости он достигал более или менее одновременно, не теряя при этом кислотности. А сейчас, опять же из-за климатических сдвигов, виноделы всё чаще сталкиваются с несовпадением момента технологической, ароматической и полифенольной зрелости. Поэтому от новых сортов, кроме прочего, требуется согласованность фенофаз.

Асия также отмечает, что растёт запрос на сорта, приспособленные для производства вин с пониженным содержанием алкоголя.

И здесь амурцы

В контексте программы по устойчивости VCR активно работает с самым «российским» виноградом — Vitis amurensis, важным донором морозостойкости. Как признаётся Асия, это её любимая тема: просвещать европейцев о происхождении амурензиса и о роли в его селекции всего блока восточноевропейских стран, таких как Россия, Чехия, Венгрия. *(См. также материал «Наследие Потапенко» в этом выпуске.)*

ФОТО: RAUSCEDO

*** Это когда новые сорта создают путём скрещивания растений. Цель — объединить в новом сорте (гибриде) ценные признаки его родителей — доноров тех или иных свойств. Например, при перекрёстном опылении донора качества (традиционного сорта, который мы любим за вкус получаемого из него вина, скажем, пино нуара) и донора устойчивости (допустим, какого-то американского вида, устойчивого к грибковым заболеваниям) в теории можно получить гибрид, вино с которого станет «альтернативой» пино нуару, а лозы при этом будут менее подвержены милдью, оидиуму и абиотическому стрессу.**



Другим важным донором устойчивости является американский Vitis rotundifolia. Из родной Флориды ротундифолия попала в Калифорнию, а оттуда в Европу через французского профессора Алана Бюке. Именно её использовали в Университете Удине при выведении тех самых 14 первых устойчивых сортов.
Ещё одним важным источником устойчивости стали столовые сорта восточной группы *[согласно классификации А. М. Негруля]*, такие как джанджал кара и кишмиш ваткана. В начале 2000-х в них были обнаружены очень сильные, на уровне практически иммунной ротундифолии, гены устойчивости к оидиуму — о них Асия, родом из Узбекистана, также просвещает европейских коллег.

Вопрос подвоев

В мировом виноградарстве довольно остро стоит вопрос подвоев. Выбор их невелик: более ¾ рынка приходится всего на три подвоя, выведенные ещё в конце XIX — начале XX века: кобер-5ББ, СО-4 и 1103 польсен. Единственным подвоем, бросающим вызов мастодонтам, является 110 рихтер, отлично адаптированный к жаре и засухе: его доля сейчас достигает 4% в мире, но и он получен в 1896 году.
Так что выведение новых подвоев — важная тема, необходимо разнообразие. И этим тоже занимается «Раушедо», в портфолио которого появились подвои серии М *[эксклюзивная лицензия VCR]*. Они были выведены в Университете Милана, где селекционная программа началась в 1980-х.
Подвои серии М, особенно М2 и М4, отлично чувствуют себя в жаре и засухе и активно продвигаются в том числе на российский рынок, изобилующий засушливыми терруарами.

Сортовые тенденции в мире

В Европе ведётся много проектов по изучению сортов Vitis vinifera южной группы для того, чтобы ими можно было замещать традиционные сорта в тех регионах, по которым сильно бьют повышение температуры и засуха. Допустим, португальский сорт турига насьональ можно высаживать на юге Франции, его ещё в 2021-м де-юре «приняли» в Бордо, то есть его уже можно использовать в ассамбляжах вин регионального уровня Bordeaux AOC и Bordeaux Supérieur.
Очень высок спрос на сорта южной группы, в основном юга Италии: Сицилии, Лацио, Апулии, Марке. Их всё более активно высаживают не только в Австралии и Калифорнии, но даже в Канаде.
Российские виноделы сейчас интересуются множеством сортов, в том числе такими, как глера, неббиоло или темпранильо.
«На мой взгляд, экспериментировать с сортами — это правильно, — говорит Асия Хафизова. — *Как последователь Милоша Михловски, я могу сказать: кто угодно может порекомендовать вам что угодно, но не попробуешь — не узнаешь. Опыт — лучший вариант. Примеров, когда после успешно проведённых экспериментов были сделаны довольно большие закупки "неочевидных" сортов, достаточно много».* И ведь речь не только о выборе сорта, но и о выборе клона. Например, в коллекции «Раушедо» одного только неббиоло более 30 клонов: какие-то из них могли бы подойти для Геленджика, другие — для Крыма, а с иными будет провал. *«Виноделы пробуют, заглядывая на 15 лет вперёд, и не нужно считать их эксперименты с сортами экстравагантными. А у нас уже складывается номенклатура клонов испанской, итальянской, французской селекции, которые могли бы лучше подойти под российские терруары. Мы готовы делиться этой информацией».*
Итак, за всё это время VCR направил существенные инвестиции в научную работу с российскими автохтонами и адаптацию клонов международных сортов под терруары Кубани и Крыма. Остаётся надеяться, что плоды этих усилий будут востребованы.

Наследие Потапенко

Социолог и исследователь вина и винной культуры, выпускающий редактор по винным исследованиям журнала «Пути России» МВШСЭН *(Шанинка)* **Данила Иванов** рассказывает об истории разработок амурского винограда и новой волне интереса к **Vitis amurensis** в нашей и других странах.



Тур Хейердал со своим крёстным сыном Арне, родным сыном Александра и Людмилы Потапенко. 1969 год. *Из семейного архива*



СЛЕВА НАПРАВО: Тур Хейердал, Яков Потапенко, соратник Хейердала по экспедициям Абдулла Джибрин, Александр Потапенко, географ Генрих Анохин, (предположительно) учёный Ибрагим Аитов, переводчик «Кон-Тики» Лев Жданов. 1969 год. *Из архива В. В. Барахтенко*

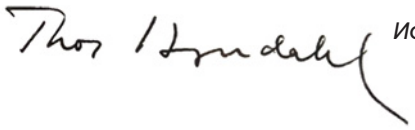
С того момента, как было написано это письмо, прошло 60 лет. Так как же «приняли климат» те саженцы, о которых речь, и главное — получилось ли вино? По слухам, таинственные лозы по сей день растут в саду семейного дома Тура Хейердала в Колла-Микери на Лигурийском побережье. Из мира вина и винограда для Хейердала, великого норвежского учёного-путешественника, существовало только два важных имени: Бьярне Крепелин, торговец вина в Осло, и Александр Иванович Потапенко, советский виноградарь. Первый вдохновил юного Хейердала своей библиотекой работ о Полинезии, что впоследствии вылилось в проведение известной экспедиции «Кон-Тики»; а второй не просто увековечил имя и дело Хейердала в виноградарском ремесле, но и самоотверженно способствовал прорыву, благодаря которому теперь виноделие стало возможным и на родине Хейердала.

Александр Потапенко — загадочная фигура. Его упоминают и как художника, чьи работы выставлялись в Волгоградском музее изобразительных искусств, и как историка виноградарства, чьи очерки высоко оценивал Лев Гумилёв, его близкий друг, и как талантливого винодела, чьи вина подавали политическим и религиозным

22 июля 1964 г.

Дорогой г-н Александр Потапенко,
Мне было особенно приятно узнать от нашего общего друга, что <…> «Тур Хейердал» и «Кон-Тики» поживают хорошо. Полученные от вас саженцы для моего дома в Италии <…> уже дают свои первые свежие и здоровые листья. Вообще это удивительно, что они взошли в этом году раньше любого другого винограда <…> Будет интересно проследить, как они примут местный климат и какое из них получится вино…

С самыми лучшими пожеланиями,
Искренне ваш, Тур Хейердал



деятелям, и даже как кибернетика-метафизика. Именно он стоял за разработками по окультуриванию Vitis amurensis Rupr., иначе известного как амурский виноград, дальневосточная лиана или амурская лоза.

Потеря и возвращение амурского винограда

Амурский виноград был описан в середине XIX века Францем Рупрехтом, исследовавшим флору Дальнего Востока, но его биологическая классификация оставалась неясной. В 1936 году Александр Негруль, занимаясь вопросом происхождения культурных растений, опираясь на старые работы австро-венгерского виноградаря Э. Ратая, вывел теорию о происхождении культурного винограда вследствие мутантного преобразования мужского цветка в обоеполый *(гермафродитный)*, что гипотетически позволяло появляться зародышевым мешкам, становившимся ягодами. Эта теория вызвала ажиотаж, поскольку чуть раньше, в 1932 году, один «наблюдательный виноградарь» Ф. И. Флоря в своём саду на Дальнем Востоке как раз таки обнаружил плодоносящую ягодами обоеполую лозу амурского винограда. После формулировки гипотезы Негруля — Ратая находка обрела смысл, став дополнительным аргументом, подтверждающим это предположение. Стало ясно, что амурский виноград можно окультурить и использовать в сельском хозяйстве наряду с европейским Vitis vinifera L. Помимо символической ценности этого открытия, знаменовавшего возможность «аутентичного» виноделия в СССР, практическая его ценность виделась неоспоримой. Амурская лоза, в отличие от европейской, обладала высокой морозостойкостью *(пережив ледниковый период в амурской тайге, она научилась выдерживать зимы до –45 °C)*, а также устойчивостью к милдью и оидиуму, с которыми ей приходилось сосуществовать, поскольку эти грибы и псевдогрибы естественным образом «перебрались» через целый Тихий океан из Северной Америки на Дальний Восток.

С конца 1930-х до середины 1940-х проводились экспедиции и лабораторные исследования. В них участвовал и молодой Потапенко. Но в один из моментов заинтересованных лиц вокруг этой лозы стало так много, что случился неприятный казус: ложноотрицательные результаты морфологической проверки показали, что амурский виноград «на самом деле» — это американский гибрид. Как писал Потапенко, все «дружно отвернулись от досадного недоразумения». Исследования были свёрнуты, только А. Потапенко единственный их продолжал, успев после 1947 года поработать с несколькими экземплярами активно выкорчёвывавшихся лоз во Всероссийском научно-исследовательском институте виноградарства и виноделия в Новочеркасске *(ВНИИВиВ)* и на станциях во Владивостоке. Интуиция Потапенко не подвела *(про него говорят, что он «за свою*



Этикетка вина «Кон-Тики» из сорта кон-тики, выпускавшегося в Новочеркасском ВНИИВиВ. *Из архива В. В. Барахтенко*



Этикетка «Русского игристого» вина из сорта, выпускавшегося в Новочеркасском ВНИИВиВ. *Из архива Д. В. Иванова*

жизнь ни разу не ошибся», что хорошо рифмуется с тем фактом, что Потапенко прошёл Вторую мировую войну сапёром]. Оказалось, что амурский виноград является полностью самостоятельным видом, способным «подарить миру русский зимостойкий виноград».

Авангард виноградарства

Александр Потапенко продолжил разработки амурского винограда во ВНИИВиВ, директором которого стал его старший брат Яков Потапенко, также отстаивавший важность новых «амурцев». Яков являлся официальным лицом разработок и тем, кто был включён в ранние разработки гибридов вместе с И. П. Потапенко и Е. П. Захаровой; Александр же со своей женой Людмилой Павловной, без которой, как он признавался, у него «абсолютно ничего бы не получилось», позже стал интеллектуальным движителем, появились у него и соратники в других институтах. За следующие десятилетия «Потапенки», как их назвал географ Генрих Анохин, достигли результата: у них получилось не просто создать гибриды, но окультурить дикий амурский виноград, доведя его ягоды селекционным способом до диаметра в 20 мм *[исходно было 14 мм]* и выхода сока более 80% *[исходно — не более 50%]*, что открывало простор для последующей гибридизации и создания новых сортов.

В чём же состоит важность этого достижения и почему лишь сегодня она может быть осмысленна сполна? Всё довольно просто. Сорта Vitis vinifera приспособлены в большей степени к некоторым типам субтропического климата, мягким типам континентального *[каждый из них характеризуется тёплым летом и не холодной зимой]*. В этом ключе значительная часть России, Китая, США, Канады, почти вся Северная Европа едва ли могли полноценно самостоятельно развивать виноделие, а виноделие исторически, по символическим причинам европейского колониализма, соотносилось не только с «окультуренностью» государства, но и с его экономической и политической самостоятельностью, поэтому отсутствие аутентично «своего» виноделия, особенно в США и России, некоторыми воспринималось как болезненное упущение.

Теперь же «исключённые» северные территории обрели шанс — Amurensis для них мог стать тем, чем для юга стала Vinifera.

Сложности с амурским

Вид V. amurensis имеет несколько вариаций, однако ягоды каждой из них на вкус обладают крайне высоким уровнем кислотности и терпкости. Работа с чистым «амурцем» могла иметь смысл, однако в первую очередь расширять винодельческую карту России планировалось

Виноград и вино занимали особое место в жизни Александра Потапенко и были настолько важны для его творческого выражения, что к большей части вин, выпускаемых при ВНИИВиВ, он, будучи талантливым графиком, создавал уникальные этикетки.

путём создания скрещённых сортов с Vinifera, чем занимался ещё отец А. Потапенко, Иван Павлович, который был лично для этого приглашён И. В. Мичуриным на одну из своих станций. Важно было передать амурские гены ряду устоявшихся европейских сортов и стабилизировать полученные сорта по вкусовым характеристикам. Гибридами первого поколения *(ещё с участием И. П. Потапенко)* стали северный и заря севера, оба от скрещивания «сеянец маленгра х селекционный Amurensis». Второе поколение *(официально с участием Я. Потапенко, но со вкладом И. Потапенко и молодого А. Потапенко)* — это саперави северный *(северный х саперави)*, фиолетовый ранний *(северный х мускат гамбургский)*, коринка русская *(заря севера х кишмиш чёрный)*. Третье — сармат *(фиолетовый ранний х степной)* и другие.

Новые сорта требовали доработки, но очевидно превосходили по качеству те гибриды, которые получались с хладостойкими лозами из Северной Америки, — из них самым известным и «успешным» является изабелла: V. labrusca x V. vinifera. В гибридах с амурским был виден потенциал: ранний срок созревания, хорошая урожайность, «рабочие» вкусовые характеристики *(которые всё же требовали особого мастерства для своей актуализации)*, низкая стоимость ухода.

В то же время в рамках работы с «чистым» амурским виноградом А. Потапенко вывел минимум восемь внутривидовых сортов V. amurensis: амурский потапенко 1, амурский потапенко 2 и так далее до седьмого плюс амурский потапенко триумф, прорыв и другие.

Тем временем ввиду ускорения антиалкогольной кампании в СССР многие разработки, связанные с виноделием, начали замедляться. После смерти брата Якова в 1975 году Александр Иванович ушёл из ВНИИВиВ, переехал работать сначала в Оренбург, а затем стал частным виноградарем-селекционером, обосновавшись в Волгоградской области, где самостоятельно продолжал селекцию чистого амурского винограда, а также выведение скрещённых сортов *(таких как мариновский, неретинский и многие другие)*. Потапенко стал хранителем амурского винограда, от которого после несправедливого скандала отвернулись другие. Даже на Дальневосточной станции ВИР под Владивостоком, где изначально хранились все саженцы амурского винограда, к 1979 году оставались лишь «неприглядны чахлые кустики», по выражению Александра Потапенко. При этом с 1960-х и вплоть до 2000-х к работе Потапенко было приковано внимание не только соотечественников, которые «молча» всё знали об их важности, но и специалистов из Италии, Германии и США.

Получавшиеся у Потапенко и его коллег вина из сортов с амурскими генами были нередко предметом для дискуссий, однако публично в системном виде сами вина едва ли порядочно обозревались критиками, хотя в рамках соответствующих профессиональных ассоциаций вино из каждого сорта вполне хорошо описано. Виноград и вино занимали особое место в жизни Александра Потапенко и были настолько важны для его творческого выражения, что к большей части вин, выпускаемых при ВНИИВиВ, он, будучи талантливым графиком, создавал уникальные этикетки, совмещающие мифологемы донского виноделия, его личной судьбы и жизни близких ему людей. В 2010 году Александра Ивановича Потапенко не стало. С конца 1990-х его грандиозные достижения оставались покрыты грустным туманом смутного периода забвения «русского виноградарства и виноделия». Посмотрим, какое наследие «Потапенок» сохранилось до наших дней.

Где развивают амурские гены сегодня?

РОССИЯ

«По инерции» постсоветского времени и в результате периодической локальной стабильности в некоторых научных институтах разработки новых сортов с генами амурского винограда не прекращены. В первую очередь это ВНИИВиВ им. Я. И. Потапенко. Сейчас там нет коллекции чистого дикого Amurensis: его

весь выкорчевали в 1990-х для освобождения земли под застройку иного характера, однако работа с амурскими генами продолжается через гибриды второго и третьего поколения, что позволяет сохранить устойчивость к грибкам и низким температурам. Среди десятков выведенных сортов — денисовский и душистый *(оба — северный х мускаты)*, вымпел *([сеянец маленгра х V. amurensis] х каберне совиньон)*, долорес *(нимранг х [галан х V. amurensis])*, каберне северный *([галан х V. amurensis] х V. vinifera)*, красностоп карпи *(красностоп золотовский х [августа х V. amurensis])* и множество других. Некоторое время назад институт «Магарач» также был активен в этом ключе и подарил виноградарям сверхранний волгодонский *(северный х победа)*; сегодня он снова набирает обороты.

Свежие разработки сейчас появляются в Северо-Кавказском федеральном научном центре садоводства, виноградарства, виноделия, где начали практиковать сравнительно новое ДНК-маркерное определение генов устойчивости к заболеваниям винограда, упрощающее создание новых сортов. Внимание сосредоточено как минимум на двух многообещающих сортах — морозко и владимир.

На Дальневосточных опытных станциях сохранилась *(не без труда, например, П. А. Чебукина)* коллекция «амурцев», и их активно разрабатывают. Там был выведен, например, хладостойкий виноград адэль.

В Приморье в 2024 году происходит любопытное движение с появлением нескольких небольших виноделен. Работу с амурскими генами можно встретить и в других центрах: например, в ФНЦ Биоразнообразия наземной биоты Восточной Азии во Владивостоке или недавно включившемся в тему исследований вина и винограда Курчатовском институте.

Научные разработки очень важны, но кто и как сможет ими воспользоваться, ведь жизнь в винные сорта могут вдохнуть только виноделы. С виноградом с «амурской кровью» на самом деле работает неожиданно много виноделен, порой не подозревающих, что они стоят на плечах «Потапенок». Хотя лишь единицы делают на этом акцент. Например, на «Даче Сердюка» в Ростовской области производят чистый саперави северный. Этот же виноград растёт в хозяйстве Vinabani. Степняк *(гибрид с участием сибирькового)* есть у Николая Молчанова. Денисовский «Цимлянские вина» применяют в ассамбляжах, а «Усадьба Саркел» бутилирует в чистом виде. «Абрау-Дюрсо» используют в производстве чистый амурский потапенко, вино из которого ранее в коллекции «Винодельни Юбилейная» называлось «Амурский Потапенко Селект». А у «Винодельни Ведерниковъ» для ассамбляжей есть голубок *(северный х [вишнёвый + одесский ранний + 1-17-54])*.

Крымская «Винодельня Жаков» делает вино из чистого восторга *([заря севера х долорес] х русский ранний)*. А в Волгоградской области, где Александр Потапенко проверял, как примут местный климат мариновский и фиолетовый ранний, винодельня «Гусевъ» и «Винодельня Покровская» пользуются заделом.

Вино создают в Саратове, городе, где сегодня образовался эпицентр наследия работы с чистыми «амурцами». В первую очередь речь идёт о Юрие Ивановиче Сидоренко — одном из наиболее заметных виноградарей и виноделов, продолжающих дело А. Потапенко *(на своём Зелёном острове производит вина из амурского прорыва, триумфа и др.)*; а также о Николае Васильевиче Михайлове, который, будучи частным виноделом и виноградарем, также развивает зимостойкое виноградарство. В Подмосковье Московский клуб виноделов пусть и в кулуарных объёмах, однако всё же тоже работает с амурскими лозами. В Приморье одной из наиболее заметных виноделен, развивающих амурские гены в своём вине, стала Prim Organica. В Смоленске, где один из последователей Потапенко, селекционер М. Ю. Чугуев, создал почву для виноградарства, также есть и питомники, и небольшие винодельческие практики, использующие сорта с амурскими генами. Гораздо севернее, в монастыре Нило-Столобенская пустынь на озере Селигер, есть посадки чистых амурских лоз, возделанных лично иеромонахом Фаддеем,

С виноградом с «амурской кровью» на самом деле работает неожиданно много виноделен, порой не подозревающих, что они стоят на плечах «Потапенок». Хотя лишь единицы делают на этом акцент.



Александр Потапенко измеряет скорость ветра. 1938 год. *Из семейного архива*

развивающим в монастыре современный подход к виноделию: из них делают вина «Амурец», «Селигерская гроздь» — амурские ассамбляжи.

КИТАЙ

В некоторых справочниках указано, что V. amurensis Rupr. имеет китайские истоки. Доля правды в этом есть, однако корректнее было бы назвать местом его происхождения Восточную Азию и Дальний Восток. Но на разговор о «китайском следе» наслаивается тот факт, что амурская лоза многие века используется в народной медицине Китая, вот только речь в этом случае о дикой двуполой лозе. С тем, что всё-таки обоеполый вид был обнаружен, а затем прицельно окультуривался в РСФСР советскими учёными, согласен даже один из наиболее известных винных журналистов Китая, Ли Демей. Тем не менее V. amurensis, или шан пу тао *(山葡萄 Shan Pu Tao),* как его называют в Китае, именно в этой стране изучается сегодня особенно активно. Культивировать амурский виноград в Китае начали в 1960-х, опираясь на сорта, выведенные в СССР, и опыт работы с ними, накопленный ВНИИВиВ. Китайские селекционеры постарались добыть наиболее качественные ростки своих типов амурской лозы, и со временем в Ботаническом саду Пекина при Институте ботаники у них появились свои гибриды первого и второго поколения, среди них бейчун, бейхон, беймей, бейсин, бейси и так далее. Выведением нескольких сортов *(включая бейбингхонг),* уже используемых в производстве айсвайна в высокогорных районах, отличилась Гиринская академия сельскохозяйственных наук. Именно в Китае в последние 5–10 лет регулярно поднимаются дискуссии о техниках работы с виноградом амурских лоз. Для снижения чрезмерной кислотности вина предлагается корректировать время сбора урожая, температурную обработку винограда, использование определённых дрожжевых культур. Наблюдения подводят к тому, что развиваемые исследователями сорта, кроме айсвайнов, хорошо покажут себя также в производстве игристых, сладких и, что самое интересное, безалкогольных вин — как раз благодаря высокой кислотности. Из-за ориентации отрасли на внутренний рынок многие китайские виноградники даже не имеют публичных координат, хотя вино там производят в огромных количествах.





Молодой Александр Потапенко и его виноград. *Из семейного архива*

Но, судя по этикеткам, из всех «амурских» гибридов наиболее популярен бейгун. С ним работает, например, ориентированная на экспорт винодельня «Пучанг».

ЕВРОПА

В Германии работа с амурским виноградом активно велась с 1960-х и как минимум в двух центральных университетах: в Институте селекции винограда Гайзенхайма, а также во Фрайбургском государственном институте виноградарства. Во Фрайбурге на основе амурского сорта ВНИИВиВ был выведен солярис *(мерцлинг х (заря севера х мускат оттонель))* и несколько его потомков: монарх *(солярис х дорнфельдер)*, мускарис *(солярис х мускателлер)*, а также броннер *(мерцлинг х (заря севера х санкт-лорен))*. В последнем уравнении заря севера х санкт-лорен — это рондо, выведенный в Гайзенхайме. Далее из броннера получился совинье гри *(броннер х каберне совиньон)* и многие другие.

Что касается виноградников, то в Германии, Италии, Швейцарии, Бельгии, Австрии, Чехии и Испании из гибридных форм наибольшее распространение имеют сорта, «принятые» в компанию PIWI International: эта организация занимается развитием сортов, устойчивых к грибковым заболеваниям *(Pilzwiderstandsfähige)*, не требующих использования ряда пестицидов. Здесь кроме «экофакторов» есть и практические: PIWI существенно снижают затраты на уход за виноградниками. Об этом, например, рассказывают в хозяйстве Schönhals в Рейнгессене, где успешно работают с регентом *(диана х шамбурсен)*. Некоторые PIWI имеют амурские гены *(Rpv10 и Rpv12)* и основаны на сортах «Потапенок». Но в Европе морозостойкость винограда сейчас уже не так важна, поскольку проблемой становится скорее потепление и увеличение влажности, способствующие грибковым заболеваниям. Говоря о чистых сортах ВНИИВиВ, в число PIWI включен блютен-мускателлер, иначе говоря, сорт цветочный *(северный х (мускат лунель х мускат александрийский))*. Из него сортовое вино вполне себе делает, например, хозяйство Wein Gut Schütz в Хёпфигхайме, что относится к немецкому винодельческому региону Вюртемберг. Оно же производит вина из мускариса *(см. выше)*.

В Швейцарии известный селекционер Валентин Блаттнер вывел совиньяк *(совиньон блан х рислинг х устойчивые к грибкам гены)*, который, конечно, не является «потомком» V. amurensis, однако был создан с использованием его отдельных генов. Тому же Блаттнеру принадлежит авторство и ряда других *(не-амурских)* швейцарских сортов, устойчивых к грибкам. На веденсвильской агрономической

станции Chagins создали сорт дивико *(гамарет х броннер)*, который выращивают в Domaine de Chantemerle под Лозанной. С амурским виноградом работают на станции Пулли в кантоне Во. В Швейцарии многие виноделы экспериментируют с «новыми» сортами — например, известный биодинамист Мартин Бузер *(и его ассоциация IMPREVITIS)*, входящий в организацию Raw Wine.

С генами V. amurensis работают многие институты и кооперативы в Италии и Франции, но там фокус больше на устойчивости к грибкам и другим заболеваниям. *(Существует вероятность, что «следы Потапенко» есть где-то в Италии, учитывая, что именно оттуда ему приходили предложения о сотрудничестве, но это, скорее, спекулятивное предположение.)*

Собственные традиции работы с амурским виноградом появились в Венгрии, Латвии и Сербии, а особенно велик к нему интерес в Скандинавии. С появлением соляриса вся Северная Европа открыла новую страницу в истории своего виноградарства и виноделия. Уже сегодня вино из соляриса видим в линейках голландской винодельни Wijngaard Zuid-Veluwe и британской Burn Valley, с ним же активно работают шведская Kullabergs* и норвежская Norsk Vin. Солярис оказался очень подходящим для вариативных и в некотором смысле суровых климатических и географических условий. В пандан к Скандинавии какое-то время его выращивали ещё и в Японии, однако из-за сезонов дождей он не смог принять местный климат. Но в Японии есть сорта кошу *(свой квазигибрид V. vinifera и набора диких восточноазиатских лоз)* и рюхо *(V. labrusca в третьем поколении)*.

США и Канада

Актуальность амурской лозы для Северной Америки неоднозначна, поскольку на этом материке есть свои хладостойкие виды *(в особенности V. riparia)*, с помощью которых выводят крепкие гибридные сорта *(например, фронтенак гри, сан-круа и др.)*. И всё же здесь достаточно живо идут её разработки. Например, до 2019 года в Сельскохозяйственном исследовательском центре в Женеве *(штат Нью-Йорк)* было большое количество саженцев V. amurensis. Они позволили вывести ряд лабораторных сортов, но после особенно сильного полярного вихря в 2019-м почти все саженцы всех видов были уничтожены. Аналогичные разработки сейчас ведутся в Университете Миннесоты. Удивительна востребованность в США сортов советской разработки: так, вино из чистого амурского можно найти на винодельне Dr. Konstantin Frank в Фингер-Лейкс — лозы много лет назад были привезены основателем хозяйства из СССР. Тем временем в Канаде, в Квебеке, доступны винтажи местного каберне северного *([галан х V. amurensis] х европейско-амурские формы)* винодельни Carone.

Обсуждение и перспектива

Описанный выше современный мировой опыт работы с амурским виноградом лишь частично показывает влияние советских разработок и вложенных в них усилий со стороны А. И. Потапенко, Я. И. Потапенко, И. П. Потапенко, Л. П. Потапенко и других учёных. И тем более он едва ли отражает все результаты работы с «амурскими генами» *(ничего не было сказано об Армении, ЮАР, Австралии, Болгарии и других странах, хотя в них тоже ведётся работа с V. amurensis)*. И всё же как сам факт рассказанного, так и факт того, что так много всего осталось несказанным в этой истории, говорит о значимости работы по возделыванию амурского винограда, открывшего доступ для развития виноградарства и виноделия на новых территориях.

Вера Александра Потапенко и его соратников в потенциал амурского винограда с каждым годом становится всё более понятной. Идейно независимо от надежд Потапенко сегодня виноделы из Скандинавии, Германии, Китая и других стран, опираясь на сорта с амурскими генами, открывают нетривиальные терруары и находят новые стилистические перспективы вин — это данность специфики одной из долгоиграющих мировых тенденций. В этом ключе, принимая во внимание символические ориентиры Потапенко, учитывая мировые тенденции и существующие наработки российских виноделов, кажется совсем не бессмысленным снова предпринять попытку встать в авангард виноградарства и виноделия.

Материал публикуется в сокращении.

Автор выражает глубокую благодарность Людмиле Павловне Потапенко, Виталию Викторовичу Барахтенко за предоставление ценнейших материалов и содействие исследовательской работе, а также Анастасии Алексеевне Смирновой за помощь в работе с архивами.

Гонорар, полученный по результатам составления настоящего материала, будет направлен на поддержку работы архива и семьи Потапенко.

*** Как сообщает журнал Falstaff, вино Immelen шведского хозяйства Kullabergs, ассамбляж соляриса, совинье гри и мускариса, в сентябре-2024 на дегустации вин Швеции с участием Дженсис Робинсон, Джейми Гуди, Андреаса Ларссона, Раймонда Томсонса и других великих сомелье и MW победило, обогнав по баллам «подставные» французские образцы. На втором месте после него оказалось Louis Jadot Pouilly-Fuissé 2022.**

Знаки и символы



Этикетки винодельни Paradise Garage

Кто создаёт самые креативные этикетки для российских вин. Текст: Катерина Медведева

Никто не будет отрицать, что в последние годы виноделие в России становится не просто ремеслом, а настоящим искусством, где бутылка вина может стать посланием. Виноделы стремятся выделиться не только качеством, но и оригинальностью подачи. Здесь на сцену и выходят концептуальные этикетки. Дизайн не просто украшает бутылку, но и рассказывает историю: о терруаре, философии винодела и о его увлечениях. Креативные этикетки становятся важным элементом винной культуры и играют одну из ключевых ролей в формировании имиджа вина. Что стоит за этими визуальными образами и как они влияют на восприятие самого продукта? Об этом мы поговорили с несколькими российскими виноделами, которые, на наш взгляд, делают необычные и запоминающиеся этикетки.

Танцы, смыслы и собаки

В современном виноделии этикетка становится не только носителем информации, но и отражением философии производителя. Ярким примером являются вина **Paradise Garage**, чьи этикетки созданы дизайнером Алексеем Курчиным, сооснователем и арт-директором студии **Hattomonkey**. Он выбрал минималистичный подход: строгий прямоугольник, наполненный свободными, живыми линиями.

«Мы делаем вино по натуральным принципам, почти не используем технологические средства. Наш виноград, по сути, “танцует”. Это чистый арт. Прямоугольник на этикетке задаёт рамку, но внутри неё виноград и дрожжи

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ

«Дилемма с этикетками не в том, говорят ли они на понятном языке или нет, а в том, что они вообще редко что-то говорят. ***Когда в этикетке появляется завершённая и цельная мысль, она начинает говорить.*** *А что именно — не так уж и важно».* Константин Наумов, Paradise Garage



За яркими коллажными этикетками Vibes скрываются визуальные истории о Севастополе



На этикетке изображена Аля — одна из собак семейной винодельни Villa di Alma

решают, какой танец станцевать. Цвет фона — это цвет радости и лёгкости, что отражает наш подход», — объясняет винодел Paradise Garage Константин Наумов.

Совершенно иной подход демонстрирует винодельня **Vibes**, для которой этикетки стали способом рассказать о родном Севастополе. *«Это город с уникальной историей, всегда находящийся в эпицентре событий. Наши этикетки — визуальные истории. Мы выбираем значимые для нас места, которые сфотографировала моя жена Карина. На основе этих фотографий художник Павел Ртуе создал коллажи. Для знатоков севастопольского ландшафта эти места будут узнаваемы, хотя для их идентификации иногда нужна подсказка»,* — рассказывает основатель винодельни Денис Шарапов. Более того, Vibes активно сотрудничает с местными художниками, что подчёркивает связь бренда с его культурным и историческим контекстом. Например, графические изображения Владимира Новикова используются на пакетах и индивидуальной упаковке.

Некоторые винодельни черпают вдохновение из самых личных аспектов жизни. Семейная винодельня **Villa di Alma**, к примеру, сделала центральной темой своих этикеток... собак. Дмитрий Шелаев рассказывает, что до того как заняться виноделием, их семья завела трёх чёрных немецких овчарок. *«Животные часто сопровождали нас на виноградниках. Я запечатлел момент, когда моя дочь обнимала одну из собак, и это фото стало логотипом нашей винодельни,* — вспоминает Шелаев. — *Когда настало время разрабатывать этикетки для первых вин, идея пришла сама собой: каждый сорт вина будет представлен одной из собак. Так, на этикетке пино гри появился Ильхан — ласковый вожак стаи, пино нуар украсила Зарина — позитивная, а на рислинге оказался Мухтар — мохнатый, немного неуклюжий балбес».*

Реализовать идею помогла компания **Uniqa**. Дети Шелаева записывали, какими характерными чертами обладает каждая собака, и отправляли свои наблюдения художнику в Москву.

Вопреки сложностям

На пути к созданию креативных этикеток виноделы сталкиваются с вызовами, требующими нестандартных решений. Каждая новая этикетка — это не только визуальная история, но и результат многочисленных компромиссов и поисков.

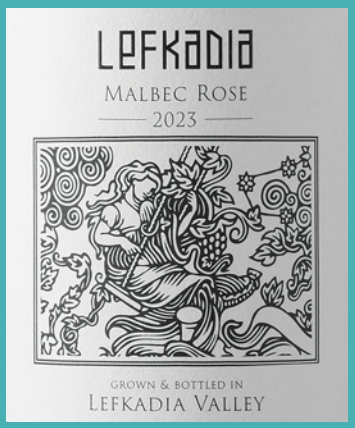
«У нас была задача сделать вино подарочным, — вспоминает Сергей Бескоровайный, основатель винодельни **“Бельбек”**. — *Мы работали с несколькими дизайнерами, но*



Картины, украшающие этикетки вин «Бельбек», написал Николай Счеревский



Этикетки «Лефкадии» обращаются к античным мифам



Каждое вино «Лефкадии» отсылает к отдельному мифологическому сюжету

результат всё никак не устраивал. В какой-то момент дизайнер Николай Счеревский отбросил компьютер и взялся за масляные краски. Он создал несколько холстов, которые мы затем перенесли на бутылки. Эти картины до сих пор украшают наш офис». Переход на «картинные» этикетки разделил мнения среди потребителей: 70% покупателей восприняли нововведение с энтузиазмом, а оставшиеся 30% «уже привыкли», иронизирует владелец.

Неожиданную сложность встретили на винодельне **«Лефкадия»** ещё в начале 2000-х. Изначально здесь задумали создать этикетки с мифологическими сюжетами Древней Греции: аргонавты, Дионис, Минотавр — все эти истории должны были стать частью оригинального маскарона.

«Мы хотели, чтобы издалека этикетка выглядела как маскарон, а вблизи открывались детали разных мифов. Это было очень красиво, но итоговый дизайн оказался слишком мелким для восприятия. Тогда мы решили вырезать мифы из основного маскарона в стиле Джузеппе Арчимбольдо и разместить их отдельно на каждой этикетке», — рассказывает Михаил Николаев.

Процесс создания фирменных этикеток для «Лефкадии» был долгим и непростым, последняя редакция произошла в 2021 году, к ней приложила руку Ирина Плюсова.

«Для нас при создании этикеток было важно подчеркнуть, что слово "Лефкадия", которое мы придумали для этой территории, не случайно связано с Грецией. Территория винодельни расположена на границе между Боспорским и Скифским царствами, а виноделием здесь занимались ещё в VI веке до нашей эры. Мы хотели отметить, что античные традиции виноделия на этих землях не менее древние, чем в Испании или Франции», — поясняет Николаев.

А вот винодел Константин Дзитоев сталкивается с «ремесленными» трудностями: его вина расписываются вручную красками, и художникам приходится долго осваивать непростую технику.

«Опытный художник может расписать 30–50 бутылок за день, а начинающий — всего три. Это кропотливая работа, требующая месяцев практики. Надо привыкать к тому, как краска выдавливается из тюбика, чтобы получалась необходимая толщина и длина линий, — говорит он, *— к тому же, перед нанесением рисунка бутылку необходимо обработать спиртом, чтобы краска лучше держалась, а после — ждать, пока она высохнет, что занимает 3–4 дня».*

Для виноделов из Vibes самой большой проблемой при создании необычных этикеток стала печать. *«Нужно соблюсти все технические нюансы, чтобы воплотить*

ФОТО: АЛЕКСАНДР ПЛАТОНОВ



Вина из коллекции «Грани»
1. Собер Баш Достойный 2021
2. Собер Баш Красностоп Амфора 2021
3. Собер Баш Рубин & Рубин 2022

«Покупатели обращают внимание на яркую, броскую этикетку и часто берут вино на пробу. Но важно удовлетворить ожидания от самого вина, ***не допустить расхождения между “формой и содержанием”****».*
Андрей Куличков, владелец винодельни «Собер Баш»

художественную задумку так, как это видят заказчики», — отмечает Денис Шарапов.

На стыке искусства и бизнеса

Создание концептуальной винной этикетки — это искусство, которое должно учитывать не только эстетическую составляющую, но и коммерческие реалии. Важно чётко понимать, кто потребитель и где он будет покупать вино. Если продукт ориентирован на ретейл, главная задача этикетки — привлечение внимания и создание узнаваемого образа на полке. Этикетка становится инструментом позиционирования и основным способом коммуникации с покупателем, особенно в условиях строгого законодательства, ограничивающего рекламу алкоголя.
«Этикетка должна соответствовать вину, чтобы человек взял в руки бутылку и у него возникли позитивные ассоциации. Это и есть наша конечная цель. Этикетка 100% влияет на продажи. Если мы вернёмся к классическому дизайну, то это будет шаг назад, и продажи снизятся», — уверен Сергей Бескоровайный.
Андрей Куличков, владелец винодельни **«Собер Баш»**, подтверждает, что этикетка действительно влияет на выбор покупателя, особенно в розничных магазинах.
«Покупатели обращают внимание на яркую, броскую этикетку и часто берут вино на пробу. Но важно удовлетворить ожидания от самого вина, не допустить расхождения между “формой и содержанием”. Впрочем, концептуальность этикетки принципиальна только для ретейла, где покупатель может увидеть её на полке перед глазами», — считает Андрей.
В свою очередь, Константин Наумов полагает, что можно создавать концептуальные этикетки, даже если вина отгружаются только в HoReCa.
«Мы продаём вина в рестораны, и наша аудитория — сомелье. Мы обращаемся к аудитории, которая должна визуально и интуитивно наши вина принять за относящиеся к “новым” старым европейским виноделам, к тем, кто делает вино “как раньше”. В нашей этикетке не важна коммуникация с покупателем, важно настроение, которое она передаёт сомелье. Поэтому мы делаем эмоциональные и иллюстративные этикетки», — рассказал он.
Михаил Николаев из «Лефкадии», напротив, считает, что для российского рынка концептуальные этикетки — это скорее вызов. По его словам, нашему потребителю привычнее видеть классические этикетки, так как долгие годы соотечественники выбирают на полках Бургундию, Германию и Шампань. Поэтому смелые концептуальные решения могут не всегда положительно сказываться на продажах.

Диктат формы



Руководитель архитектурной практики «Северин Проект» архитектор Александр Балабин —

автор многих публикаций по темам архитектурного проектирования, урбанизма, частый спикер на профессиональных форумах и конференциях.

В 2018 году в Музее архитектуры им. А . В. Щусева прошла персональная выставка архитектурной графики Александра Балабина, посвящённая его творческому методу.

Автор более 300 реализованных объектов.

Член Союза архитекторов России, профессор МААМ, преподаватель МАрхИ, лектор.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА «СЕВЕРИН ПРОЕКТ»

Александр Балабин рассказывает о крепком союзе вина с архитектурой и о том, как построить выдающуюся винодельню.

Всё чаще визит в престижное хозяйство начинается с рассказа о его архитектурном концепте. Прелюдия к дегустации может прилично затянуться: на расшифровку всех символов нужно время. Дело в том, что взыскательные клиенты хотят сложности. Во всём. Не только в бокале, но и в дизайне этикетки, интерьере дегустационного зала, погреба. Иначе оплата не пройдёт.

Серьёзные винодельни вынуждены становиться архитектурными аттракционами. Они выстроились в очередь к притцкеровским лауреатам, надеясь, что те превратят их утилитарные гаражи в Гуггенхаймы. Потому что выдающееся вино — великое искусство, и упаковывать его нужно соответствующе.

Прокатившись по странам Старого Света, архитектурный бум настиг и Россию. Если в начале пути проекты отдавали французам, итальянцам, австрийцам, то сегодня всё чаще доверяют отечественным архитекторам. Ежемесячно перерезают ленточки на новых объектах, продолжаются масштабные стройки крымских гранд-марок «Инкерман» и «Новый Свет», проекты которых создали в петербургском бюро «Головин & Шретер», под Анапой возводят «Винодельню на Холме», спроектированную московской студией «Северин Проект». Её основатель, архитектор Александр Балабин, одним из первых сделал качественный рывок, представив, пожалуй, самую выдающуюся с точки зрения архитектуры российскую винодельню — «Скалистый берег».

ЧТО В ВИННОМ ШКАФУ АРХИТЕКТОРА БАЛАБИНА?

Открыв для себя российские вина, я почти полностью перешёл на них. Мне нравятся плотные, танинные красные кюве, однако от интересного белого и игристого я не откажусь.

- «Герцъ» от Имения «Сикоры»
- Пино нуар и сира Олега Репина
- Каберне фран, вина линейки «Красная книга» от «Скалистого берега»
- Вионье от «Гай-Кодзора»
- Розе «Галицкий и Галицкий»
- Брют «Темелион» от «Лефкадии»

О том, когда винодельни стали задумываться об архитектурном облике

Бум привлечения звёздных архитекторов к проектированию виноделен начался после кризиса 2008 года, когда рухнул Lehman Brothers — крупнейший банк, занимавшийся ипотечным кредитованием в США. Этот кризис повлёк за собой много последствий, в том числе значительное падение спроса на традиционных винных рынках Европы и Нового Света. Раньше большую часть вина потребляли в стране происхождения, кризис же изменил расстановку сил. Пока Запад переживал экономический коллапс, в Юго-Восточной Азии, в особенности в Китае, уровень жизни резко вырос, а соответственно повысились запросы на качество вина. Именно китайцы компенсировали провал спроса в Старом Свете и США. А у них особый взгляд на вино: им важно не только качество продукта, но и его подача, упаковка. Исторические винодельческие дома, те же бордоские, располагались, как правило, в обветшалых шато. И китайцев, посещающих эти старые постройки, было сложно убедить покупать вино за сотни, тысячи евро, ещё и оптом. Тогда владельцы начали обращаться к самым известным архитекторам, чтобы те создали не просто производственные здания, а презентационные комплексы, которые я называю «белыми винодельнями». Они включают в себя дегустационные залы, погреба с эксклюзивными образцами, соседствующие с картинными галереями. Это позволило перевести вино из разряда обычного товара в категорию искусства. Как картина — по сути просто холст и краска — продаётся за миллион долларов, так и вино — по сути ферментированный сок винограда — превращается в нечто большее. Это и стало отправной точкой для привлечения больших архитекторов. Именно тогда на арену вышли Заха Хадид, Фрэнк Гери, Жан Нувель, Сантьяго Калатрава, Ричард Роджерс, Ренцо Пьяно, Тадао Андо и другие.

Испанцы возглавили этот тренд. Их винодельческая индустрия в принципе стартовала позже, чем во Франции, поэтому им очень хотелось опередить конкурентов. Примером в определённой степени послужил музей Бильбао, построенный Фрэнком Гери. Благодаря яркому, заметному архитектурному объекту экономика этого довольно неказистого промышленного городка выросла в десятки раз. Владельцы виноделен поняли: если архитектура сыграла важнейшую роль в формировании образа целого города, то она может помочь укрепить и винный бренд.

О том, почему важна архитектура винодельни

Винодельня — это слабомаржинальный бизнес для первых двух-трёх поколений владельцев. Если вложить 50 миллионов, не факт, что вы заработаете больше, — скорее, только потеряете в ближайшие 20–30 лет. Но если вы вырастите не только виноградник, но и бренд, тогда сможете продать винодельню с прибылью. Некоторые винные дома в

Скромность — кратчайший путь к безвестности. Чтобы российские винодельни стали заметными, каждая из них должна обрести своё лицо.

Европе стоят сотни миллионов евро. Их платят не за землю или здания, а за бренд. Чтобы создать его, нужна архитектура. Скромность — кратчайший путь к безвестности. Архитектура особенно важна для российского виноделия, у которого нет протяжённой истории. Чтобы российские винодельни стали заметными, каждая из них должна обрести своё лицо. Если речь о гаражном хозяйстве, выпускающем до 100 тыс. бутылок в год, можно взять этикеткой, качественным вином. Но если вы хотите выпускать 500, 700 тысяч, миллион бутылок в год, нужно выходить на другой уровень. Требуется харизма, чтобы выделиться из общей массы. И здесь на помощь приходит архитектура. Поэтому винодельни и обращаются к звёздным архитекторам, чтобы те придумали самостоятельный, незабываемый образ для здания.

О первооткрывателях в России

Запущенная в 2017 году винодельня «Гай-Кодзор» — первая современная винодельня, построенная в России. Это довольно простой с точки зрения архитектурной формы объект, но, по крайней мере, это уже современная архитектура. До этого были по большей части утилитарные объекты либо а-ля историзмы, воплощающие представление инвестора о прекрасном, который, привлекая местных архитекторов, просил: *«Ну сделайте мне шато!»* Зачем французское шато строить в Тамани, мне недоступно.

Следующий шаг сделали в Имении «Сикоры», где в 2018 году был реализован проект с архитектором Матье Брюллоном. Можно сказать, вся семья Сикорских — дизайнеры в душе, поэтому они кастомизировали французский проект так, чтобы он отражал их семейный дух.

Так вышло, что ещё один значимый проект был реализован моей командой. С владельцем «Скалистого берега» мы уже работали, но совсем не ожидали, что он обратится к нам с предложением сделать винодельню. Я большой любитель вина, много путешествовал по Европе, посещал разные винодельни — мне было очень интересно взяться за эту историю. К тому же у меня уже был опыт работы с технологически насыщенными проектами — от фабрик до отелей, от музеев до кинотеатров. Сначала речь шла о здании производственного назначения, и мы предложили несколько экономичных функциональных вариантов, но в итоге клиент попросил создать проект с ярким архитектурным обликом. Мы разработали пять концепций: одну на основе исторических мотивов Тосканы, варианты, вдохновлённые архитектурой виноделен Долины Рейна, Северной Франции и Южной Швейцарии, проект, созданный под влиянием итальянского модернизма, а также мою свободную фантазию. Неожиданно заказчик выбрал последний вариант.

В чём его идея? Виноделие — сложный процесс, который в конечном счёте превращает тяжёлый физический труд в эмоции. Наш архитектурный проект отражает этот переход. От прямоугольной брутальной заглублённой в склон производственной зоны, выполненной из архитектурного бетона, символизирующего труд, — к эллипсовидному дегустационному залу с видом на Чёрное море, выполненному из стеклофибробетона: так рождается эмоция. Наш проект сочетает в себе брутальность и лёгкость.

На выбранном участке перепад высот составил почти 10 метров, так что он идеально подошёл для строительства гравитационной винодельни. Помимо производственной зоны, погреба, дегустационного зала, здание также включает в себя общественное пространство, офис с панорамными окнами — мечта, я бы и сам там с удовольствием поработал. Мы выступали не только как архитекторы, но и как генеральный проектировщик: подготовили всё, от концепции до инженерных систем. Мы даже контролировали строительство как генподрядчик.

В итоге мы превзошли самих себя. С момента открытия в 2022 году поток туристов не иссякает, винодельня стала культурно-эстетическим центром притяжения. На ночные дегустации с наблюдением за звёздами через телескоп нет мест на месяцы вперёд. Звёздное небо, воющие шакалы из расположенного неподалёку заповедника «Утриш» — фантастические ощущения.

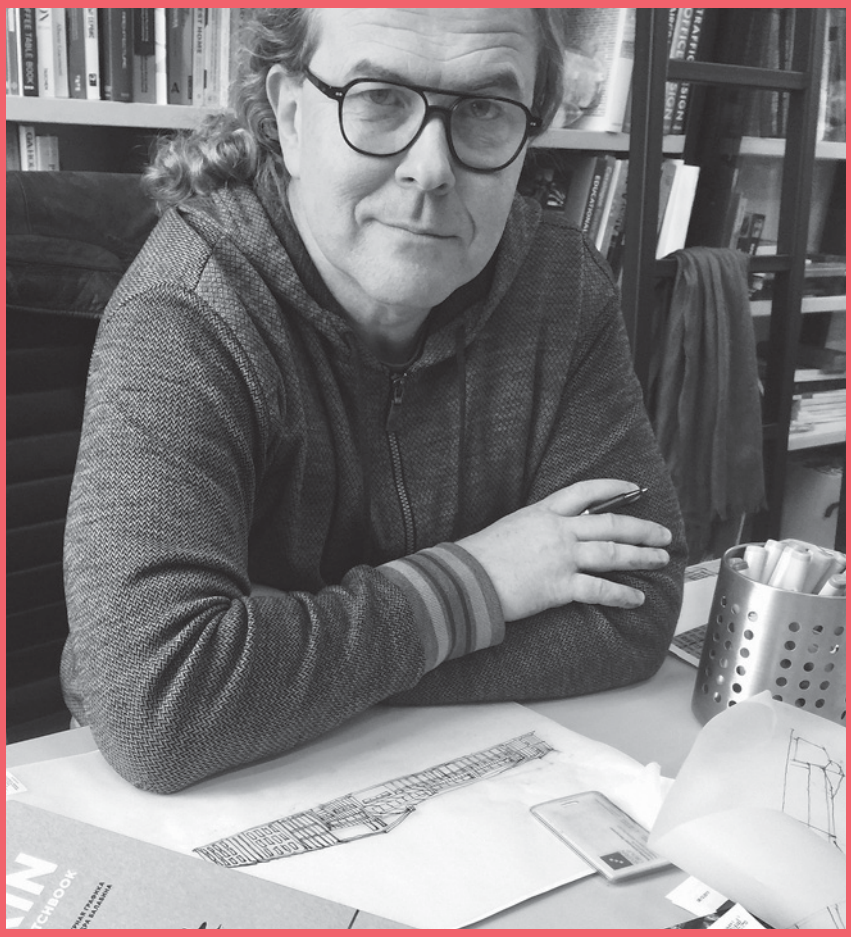
Когда мы представили проект винодельни, у «Скалистого берега» не было ещё ни одного релиза вина, тем не менее хозяйство прогремело в архитектурных медиа по всему миру: Чикаго, Лос-Анджелес, Нью-Йорк, Буэнос-Айрес, Сеул, Эр-Рияд, европейские столицы. Это подтверждает главный тезис: архитектура — визуальная основа бренда винодельни, любой современный проект должен уделять ей надлежащее внимание.

О чём важно помнить при создании современной винодельни

Самое главное в архитектуре, особенно винодельни, — это самостоятельный образ. Он может быть неярким, но должен быть запоминающимся. Нужно, чтобы люди посмотрели и сказали: *«Ола, что это такое? Хочу увидеть, хочу туда попасть»*. Но в то же время объект должен решать практические задачи, которые ставит инвестор. Как облечь его в интересный архитектурно-художественный облик — это уже вопрос остроты взгляда архитектора. Важно, чтобы один и тот же человек проектировал и саму винодельню как производственное предприятие, и её архитектурный облик. Нельзя, чтобы один создавал начинку, а второй напяливал на неё архитектурный «сюртук». Надо думать обо всём сразу.

Это должна быть современная архитектура. Не факт, что она будет выглядеть актуально через 20–30 лет, но она должна быть качественной, эстетически выдержанной. Антипример — новый корпус Третьяковской галереи на Кадашёвской набережной. Если в здании экспонируются картины, то и на фасад надо их повесить? Конечно, нет. Так же и с винодельней: её не надо делать в форме бутылки или ящика, она не обязана отсылать к вину, она должна иметь самостоятельный образ. Качественное вино — суперчестный продукт. Вот грязь, земля, вот в неё воткнули

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБА «СЕВЕРИН ПРОЕКТ»



Виноделие — сложный процесс, который в конечном счёте превращает тяжёлый физический труд в эмоции. Архитектурный проект отражает этот переход.

лозу, прошёл дождь, годы, она выросла, стала давать плоды, вы собрали виноград, отжали сок, дрожжи превратили его в вино, вы выдержали его, бутилировали и налили в бокал — счастье! У честного продукта должно быть честное обрамление: прозрачный бокал, винодельня, сочетающаяся с местным ландшафтом и историей. Но без перебора: не нужно делать исторические копии, строить «греческий храм», если в этих краях когда-то жили греки. Хотите построить диснейленд — пожалуйста, но если стоит цель сделать серьёзный проект, то он должен отражать сегодняшнее представление о жизни и самих себе, а не вчерашнее или завтрашнее. Те, кто придут завтра, построят что-то своё. А вы постройте своё сегодня. Это будет честно.

К сожалению, сегодня почти не встречается честная, чистая архитектура. Мы живём в эпоху постклассицизма, постмодернизма, постдеконструктивизма. Почему «пост-»? Потому что современные здания выглядят, например, как кирпичные, но сделаны не из настоящих кирпичей, а из клинкерной плитки толщиной 12 мм, которая приклеивается на металлический каркас. За ней идёт ветрогидрозащита, затем утеплитель, гипсолитовый блок и гипсокартон. Сегодня сносят исторические здания и строят фейки. Редко можно увидеть архитектуру из честных материалов, которые коррелируют между собой, создавая аутентичный образ здания. Для строительства «Скалистого берега» мы использовали архитектурный бетон, который на 99% состоит из природных компонентов, он безопасен для здоровья человека и окружающей среды. Это действительно честный материал, так ещё и отечественного производства. Благодаря ему здание гармонирует с природным ландшафтом. Сейчас мы обсуждаем проект ещё одной винодельни в Крыму. Заказчица настаивает на использовании инкерманского камня. Я тоже за: он белый на солнце, смотреться будет замечательно.

Глобальный тренд — осознанное потребление, он не мог не затронуть архитектуру. Важно так спроектировать здание, чтобы не расходовались лишние ресурсы. Например, естественного освещения в производственных помещениях должно быть ровно столько, сколько нужно для работы сотрудников. Избыток света приведёт к перегреву летом и теплопотерям зимой.

Важно с самого начала понимать бюджет проекта. Часто приходит запрос на кресты, иконы, золото в три слоя, а когда подходим к строительству, выясняется, что денег будет только на две банки краски — на серую и серую. О'кей, но только знать об этом надо с самого начала. И тогда даже двух серых банок хватит, чтобы соорудить такое, что все будут ходить с открытым ртом. Я вас уверяю, таки да!

Впрочем, у нас много хозяйств со скромной, домашней архитектурой — эти места, пусть и не всегда вызывающие восторг у профессионалов, находят отклик у людей. Те приезжают, наслаждаются — что ещё нужно? В таком случае я своё личное мнение как архитектора могу оставить при себе.



Винодельни = достопримечательности

Их архитектурный облик настолько силён, что уже сегодня формирует туристический потенциал целых регионов. Они попадают в топы международных премий, в частности **World's Best Vineyards**, где соседствуют с проектами **Фрэнка Гери** и **Нормана Фостера**. Рассказываем о **10 российских винодельнях**, архитектура которых заслуживает особого внимания. И с интересом ждём новых выступлений.

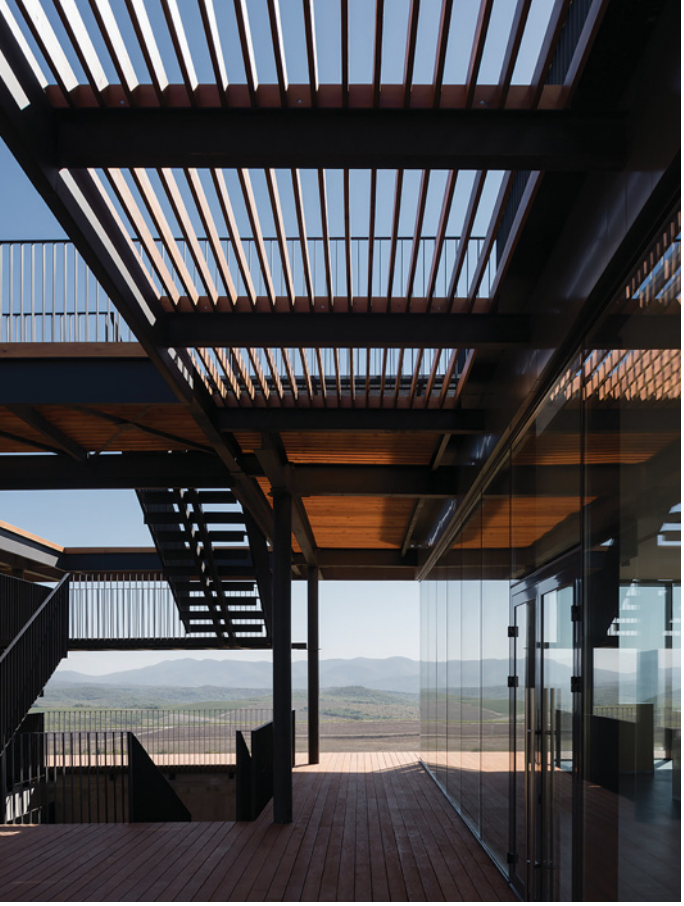
1 Долина Лефкадия

Краснодарский край, Крымск
ГОД ОСНОВАНИЯ ХОЗЯЙСТВА (ТЕПЕРЬ — АППЕЛЛАСЬОНА): 2006
ИНАУГУРАЦИЯ АРХИТЕКТУРНОГО КОМПЛЕКСА: 2015
АРХИТЕКТОРЫ: АМ «Сергей Киселёв и Партнёры»

Архитектурный комплекс Долины Лефкадия, запущенный в 2015 году, но продолжающий расширяться, выполнен в эклектичном стиле, объединяющем элементы средиземноморской усадьбы *(взять светлый фасад, черепичную крышу главного здания, арочные окна, смотровую башню)* и античной скульптуры *(в основном отсылающей к дионисийским сюжетам)*. Здесь и каскад, и воссозданная древнегреческая площадь агора, и колонна, украшенная итальянской скульптурой XIX века, и храм Весты, но, несмотря на пышность архитектурного облика, природа доминирует над ним.

Долина Лефкадия — всё же про живописные горные склоны, бескрайние виноградники, лавандовые поля, живописное озеро Гечепсин, то есть про тесный контакт с природным ландшафтом. В 2021 году винодельня заняла **23-е место** в рейтинге **World's Best Vineyards**.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН





2 «Гай-Кодзор»

Анапская долина, село Гай-Кодзор
ХОЗЯЙСТВО ОСНОВАНО **в 2002 году,**
строительство винодельни завершено в 2017-м
АРХИТЕКТОРЫ: **бюро Kleinewelt Architekten,**
Николай Переслегин

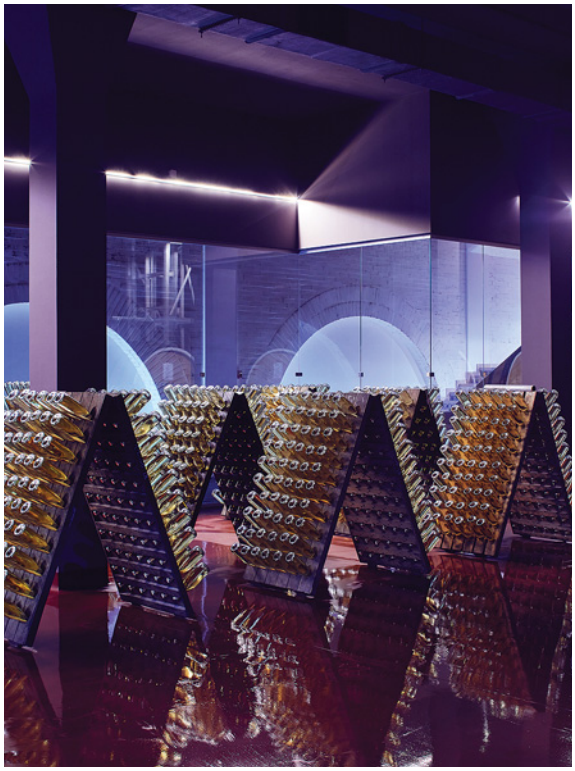
Минималистичный объект из стекла и бетона идеально вписан в ландшафт. Нижний уровень здания, частично утопленный в землю, скрывает производственные помещения, а верхний — с панорамным остеклением — отведён под дегустационные залы и музей вина. Благодаря большим панорамным окнам лучи солнца пронизывают всё пространство верхнего уровня. Важная архитектурная деталь — центральный внутренний сад с редкими видами растений, дающий зелёный тач, контраст брутальной, технократичной основе здания.
В фокусе sustainability: при строительстве использовались экологичные материалы, винодельня оснащена солнечными панелями, стоит на холме, где царит биоразнообразие с полями лаванды, розмарина и шалфея. В 2021 году «Гай-Кодзор» вошла в **топ-100** премии **World's Best Vineyards**. Её архитектурный ансамбль постепенно расширяется: так, в 2023-м он пополнился баром DUGA, название которого отсылает к его полуциркульной бетонной конструкции.

3 Имение «Сикоры»

Семигорье
ХОЗЯЙСТВО ОСНОВАНО **в 2012 году,**
открыто для посетителей с 2018-го
АРХИТЕКТОРЫ: **Матье Брюллон,**
семья Сикорских, студия «Март»

Архитектурный проект винодельни — результат коллективного труда. Французский архитектор Матье Брюллон гармонично вписал комплекс в природный ландшафт, не нарушая его целостности. Затем команда виноделов во главе с Алёной Целоусовой внесла в проект несколько корректировок, предусмотрев более объёмный ёмкостной парк и погреб для выдержки вина. За дизайн интерьера отвечала старшая дочь Александра Сикорского Юлия Сикорская совместно с творческой студией «Март». Акцент был сделан на натуральных материалах: сочетание стекла, дерева и природной цветовой палитры в интерьерах. Самый яркий элемент — стеклянный дегустационный зал с видом на виноградники. Благоустройством территории занимался Фёдор Мирошников, в проекте которого пожарный водоём превратился в озеро с лотосами и золотыми карпами. Часть кровли здания покрыта газоном и имеет уклон, поэтому, проезжая мимо виноградников, многие не замечают самой винодельни. Она — важная часть местной экосистемы.
«Весь проект, в том числе архитектурная концепция, дизайн интерьера — это отражение моего внутреннего мира, фантазий, желаний, мыслей, мечтаний. С архитектурной точки зрения получилась винодельня для виноделов», — говорит основатель Имения «Сикоры» Александр Сикорский.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБЫ ВИНОДЕЛЕН «ГАЙ-КОДЗОР», ИМЕНИЕ «СИКОРЫ»





4 «Поместье Голубицкое»

Темрюкский район, станица Голубицкая
ВИНОДЕЛЬНЯ ОСНОВАНА **в 2007-м,**
архитектурный комплекс презентован в 2018-м

Пространство «Поместья Голубицкое» объединяет винодельню в неомодерновом стиле и туристический центр, выполненный на современный манер, с национальными мотивами. Фасад производственной зоны состоит из тёмного стекла и известняковых плит с ручной резьбой, по которым можно проследить историю виноделия на Таманском полуострове от Античности до нашего времени. Входной комплекс органично работает с местным ландшафтом — холмами и побережьем Азовского моря. Винодельня соединена с турцентром подземными галереями, где располагаются казы для коллекционной выдержки вин. Здесь прослеживаются элементы русского стиля — тут и застеклённые арки, и башенки.
Встроенный в здание старинный маяк — самый заметный архитектурный символ и в то же время смотровая площадка, с которой открывается вид на Азовское море, тихие воды Ахтанизовского лимана и линию виноградников, уходящую далеко за горизонт. На территории винодельни также есть выставочное пространство, где экспонируются работы современных российских художников.

5 WinePark by Mriya

Ялта
СТРОИТЕЛЬСТВО: **2018–2021**
АРХИТЕКТОРЫ: **международная команда архитекторов**

Итальянский архитектор Марко Казамонти, вдохновлённый своим предыдущим проектом — Villa Antinori в Тоскане, — адаптировал архитектурные решения к крымскому ландшафту, создав симметричное здание, центральная ось которого начинается у входа и ведёт к панорамной площадке.
Почти вся структура основного здания, в том числе гравитационная винодельня и погреб, располагается под землёй, наверху — лишь ресторан, винотека и смотровая башня. При строительстве использованы всего четыре вида материалов: архитектурный бетон, сливающийся с грядой Крымских гор *(его цвет три месяца подбирала команда дизайнеров)*, кортеновская сталь, символизирующая почву, зеркала и стекло, что про воздушность, а также много латуни, напоминающей блики солнца.
«По количеству оригинальных архитектурных решений “Винный парк” является вторым по сложности проектом в России: у нас более 200 патентов. Мы находимся в очень живописном месте на Южном берегу Крыма между грядой Крымских гор и необъятным простором моря. Мы хотели сохранить природную красоту пейзажа вокруг нас, поэтому винодельню — а она по размерам сопоставима с восьмиэтажным жилым зданием, её высота — 24 метра, — решили разместить под землёй», — рассказала руководитель «Винного парка» Евгения Константинова.

ФОТО: СЕМЁН КУЗЬМИН; WINEPARK BY MRIYA



6 Château de Talu

Геленджик

ВИНОДЕЛЬНЯ ОСНОВАНА **в 2005 году, архитектурный комплекс открыт для посещения в 2021-м**

АРХИТЕКТОРЫ: **AA Partners**

Расположенная на высокой скале, с которой открывается вид на Геленджикскую бухту, винодельня в стиле французского классицизма спроектирована бюро AA Partners под руководством австрийского архитектора Йоханнеса Мюкке. С осени 2021 года гости прогуливаются по ухоженному ландшафтному парку, в центре которого купленный на аукционе во Франции фонтан 1903 года, заглядывают на бокал или полноценную трапезу в ресторан, оформленный в духе шинуазри, с мрамором, шелкографией и винтажными сокровищами с парижских «блошек», приходят за культурной программой в эномузей и посещают экскурсии по зоне производства и выдержки вина.

ФОТО: ТАТЬЯНА ПЛАТОНОВА; CHATEAU DE TALU



7 «Вина Арпачина»

Ростов-на-Дону

ХОЗЯЙСТВО ОСНОВАНО **в 2010-м, открыто для туристов с 2022-го**

АРХИТЕКТОР: **Олег Карлсон**

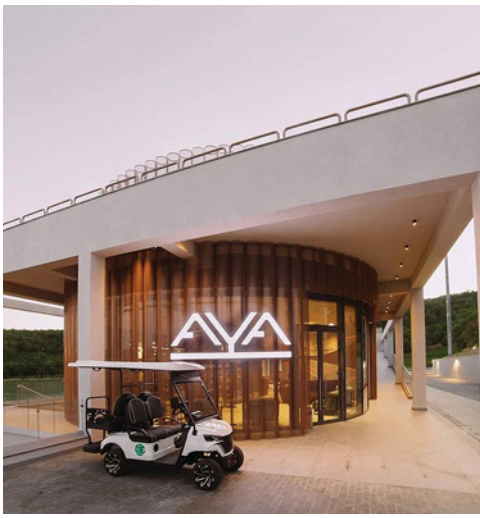
Предприниматель Юрий Малик приобрёл участок земли на окраине станицы Манычской для личного отдыха, но, узнав, что хутор Арпачин в XIX веке был центром казачьего виноделия, решил возродить традицию. Сначала были высажены саженцы местных сортов винограда, в 2013 году создано первое вино. Оно получилось настолько удачным, что Малику сразу захотелось построить что-нибудь фундаментальное, с дегустационным залом, рестораном и гостиницей, по примеру калифорнийских виноделен.

Его прапрадед, чешский пивовар Осип Груби, построил в России несколько пивоварен. Одна из них, которой управлял прадед Юрия Антон Груби, до сих пор работает в Ставрополе. Ещё один правнук Антона Груби — известный московский архитектор Олег Карлсон, он и стал автором проекта винодельни. Замысел состоял в том, чтобы построить здание в стиле промышленной архитектуры XIX века. От себя Малик добавил чугунные литые фонари, ступеньки и ограждения, элементы декора из шамота и керамические панно ручной работы, позволяющие понять, что это именно винодельня, а не свечной завод. Стены толщиной в 2,5 кирпича, перекрытия в цехе выполнены с помощью деревянных балок Бетанкура, как в старом московском Манеже. Винодельню ввели в эксплуатацию в 2018 году, дегустационный зал открыли спустя четыре года. На подходе — гостиница и ресторан.

«Наша винодельня расположена на небольшой возвышенности посреди виноградника, где 12 лет назад была дикая степь. Ничего специально не предпринималось, чтобы здания выглядели старинными, а не стилизованными под старину, тем не менее создаётся впечатление, что они здесь давным-давно. К югу — прекрасные виды на самые северные в мире рисовые поля, на западе — удивительные закаты, каждый день разные. На небольшом пруду перед винодельней живут утки, сюда часто прилетают цапли», — рассказал Юрий Малик.







8 «Скалистый берег»

Краснодарский край, село Варваровка
ОТКРЫТИЕ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ: 2022
АРХИТЕКТОРЫ: «Северин Проект» Александра Балабина

Здание построено по принципу антитезы: частично заглублённому в холм ортогональному брутальному производственному блоку контрастирует эллипсовидная, напоминающая морскую гальку общественная зона с рестораном, дегустационным залом. Этот «камушек» будто небрежно лежит на стеклянной крыше, слегка нависая консолью: получился яркий бионический образ, созданный морем, небом и землёй. По словам Балабина, «камушек» из стеклофибробетона с точки зрения размера и формы — самый сложный объект из этого материала, когда-либо созданный в России и за рубежом. Третий ярус выполнен в бетоне, с окнами в форме «гальки», связывающими строгую зону загрузки винограда с мягким холмистым пейзажем. Перепад высоты в 10 метров на участке строительства позволил создать винодельню гравитационного типа, с крыши которой открывается вид на Чёрное море. Это единственный российский проект — номинант премии **ArchDaily Building of the Year (2021)** в категории «Промышленная архитектура». В том же году «Скалистый берег» также получил диплом на **«Золотом сечении»** и вошёл в число финалистов одного из крупнейших международных конкурсов **WAF**.

9 «Криница»

Посёлок Криница под Геленджиком
ВИНОДЕЛЬНЯ ОСНОВАНА в 2016 году, начала принимать гостей в мае 2023-го
АРХИТЕКТОР: Пьер Виталь

Гравитационная винодельня построена по проекту французского архитектора и вдохновлена эстетикой Раннего Возрождения. В ней особенно примечателен погреб со сводами в форме изящных волн — им аккомпанируют стройные ряды бочек, которых здесь помещается до 2500 штук. Идея и прообраз — пещера в скале, выточенная морской водой.

10 AYA organic wine & vineyards

Севастополь, село Родное
ОТКРЫТИЕ: 2024

Со стороны фасада новой винодельни открывается вид на органические виноградники и горную цепь, а тыльная часть прилегает к густому лесу. Архитекторы создали минималистичную и элегантную виллу с отсылками к древнегреческой архитектуре с её строгими формами, симметричными композициями, высокими колоннами с вертикальными каннелюрами.
Здесь вилла с четырьмя номерами и спа-салоном, панорамный ресторан локальной кухни, терраса для кинопоказов и презентаций, в центре которой глянцевая скульптура из металлических шаров авторства Андрея Казанцева, стильная библиотека и, конечно, винодельня открытого типа с дегустационным залом.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБЫ ВИНОДЕЛЕН «СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ», «КРИНИЦА», AYA ORGANIC WINE & VINEYARDS

FINE RARE WINE

издание о великих и редких винах

Главное издание на русском языке для винных коллекционеров и ценителей редких образцов Fine & Rare Wines









Купить один выпуск или подписаться на год можно через вашего менеджера **SimplePrivé**.

18+

ООО «Горенье БТ» реклама, * – Вдохновлены Скандинавией

СКАНДИНАВСКИЕ ИННОВАЦИИ ВО ВСЕХ ПРОЯВЛЕНИЯХ



ASKO

Inspired by Scandinavia*

RU.ASKO.COM

реклама