

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 3 (94)  
Март 2026

### СОБЫТИЯ



#### В Санкт-Петербурге впервые пройдет эногастрономический форум

С 28 по 29 апреля в Северной столице, в Конгресс-центре международного конгрессно-выставочного комплекса «Экспофорум», впервые будет проходить Санкт-Петербургский международный эногастрономический форум (СПБМЭФ).

По словам организаторов, форум станет эффективной платформой для взаимодействия производителей и поставщиков вин и других напитков с представителями торговли и индустрии гостеприимства в России.

Как известно, Санкт-Петербург – не только культурная, но и гастрономическая столица России. Кроме того, город является одним из крупнейших центров розничной торговли и гостиничного бизнеса. Совокупность этих факторов делает Санкт-Петербург идеальным местом проведения СПБМЭФ.

В рамках форума одновременно пройдут крупнейшие на Северо-Западе отраслевые форумы в сфере торговли и индустрии гостеприимства: «Дни ритейла на Неве» и HoReCa PRO Business.

(Продолжение на стр. 3)

## ЕЛЕНА ЕРЕМИНА: «МЫ ПЛАНИРУЕМ И ДАЛЬШЕ РАЗВИВАТЬ КРЫМСКИЕ ТЕРРУАРЫ»

В конце 2025 года генеральный директор AGORA WINERY Елена Еремина стала лауреатом Государственной премии Республики Крым в номинации «Агропромышленный комплекс» за создание лимитированной коллекции вин «Терруарное». О том, каким был путь к признанию и как эффективно управлять одним из крупнейших винодельческих хозяйств Крыма, Елена Анатольевна рассказала газете Wine Weekly.

– Елена Анатольевна, в одном из интервью вы рассказывали, что сначала совсем не хотели идти в производство алкогольной продукции. Что стало тем поворотным моментом, когда желание добиться результата победило?

– Я действительно не сразу видела себя в производстве. Поначалу это казалось временной историей, а не делом жизни. Поворотным моментом стало осознание: результат твоего труда живет дольше рабочего дня. Он воплощается в продукте, за которым стоит долгий, кропотливый процесс. Когда я впервые попала на профессиональную дегустацию и увидела, как эксперты оценивают образцы, обсуждают органолептические нюансы, технологические детали, делятся опытом, тогда и пришло внутреннее желание научиться этому делу и создавать то, чем можно гордиться.

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



#### В Краснодаре обсудят «Экономику российского вина»

С 22 по 24 апреля в Краснодаре, в ВКК «Экспоград Юг», в рамках деловой программы выставки «Винорус.Винотех» состоится V форум «Экономика российского вина». Вход на форум свободный для посетителей выставки.

Пятый год подряд форум собирает в Краснодаре профессиональную аудиторию винодельческой индустрии: производителей, поставщиков, дистрибьюторов, торговые сети, винотеки, HoReCa и отраслевых экспертов. Форум дает объективную картину рынка российского вина, которую рестораторы, кависты, сомелье, закупщики и категорийные менеджеры могут применять в закупках, при формировании винных карт и в стратегическом планировании на сезон 2026–2027. Виноделы, в свою очередь, получают актуальный аналитический срез трендов спроса, обратную связь от участников рынка и возможность обсудить вопросы стиля и качества российских вин.

(Продолжение на стр. 3)

## В МОСКВЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ XXV РОССИЙСКОГО КОНКУРСА СОМЕЛЬЕ

По итогам двухдневных соревнований победителем юбилейного конкурса стал бренд-амбассадор компании Vinoterra Максим Гребеник. Второе место, как и в прошлом году, занял бренд-амбассадор компании Fort Wine Денис Юрченко. Третьей стала еще одна представительница Fort Wine – Вероника Смирнова. В рамках мероприятия для гостей работали дегустационный и гастрономический салоны, проходили мастер-классы, встречи с ведущими производителями вина, а также профессиональное общение представителей индустрии. Образовательную часть события усилила серия мастер-классов от ключевых игроков

рынка. В программу вошли сессия Fort Wine, посвященная работе со сладкими винами, мастер-класс «Эффект Магнума» от ГК «Абрау-Дюрсо», а также профессиональный разбор новых винтажей от проекта «Усадьба Дивноморское» и винодельни «Криница». Кульминацией дня стал финал XXV Российского конкурса сомелье, который прошел на главной сцене в Андреевском зале. Именно здесь профессиональное сообщество узнало имя лучшего сомелье России 2026 года. Юбилейный конкурс традиционно объединил членов Российской ассоциации сомелье, ведущих экспертов рынка, рестораторов, дистрибьюто-

ров и представителей виноделен, подтвердив статус события как ключевой профессиональной площадки отрасли. Ознакомиться с подробной программой конкурса и условиями посещения все желающие могли на официальном сайте Российской ассоциации сомелье. Напомним, что по итогам прошлого года звание лучшего сомелье России 2025 года завоевал кавист винотеки Wine Store Александр Герфорт из Тулы. Второе и третье места, как и годом ранее, заняли представители Москвы – бренд-амбассадор компании Fort Wine Денис Юрченко и бренд-амбассадор компании Vinoterra Максим Гребеник.



20–21 марта в московском отеле «Монарх» проходил юбилейный XXV Российский конкурс сомелье. Ключевое профессиональное событие

собрал в финале 40 лучших сомелье из 10 городов России, успешно прошедших региональные отборочные туры.

## СОБЫТИЯ



### В Санкт-Петербурге состоится «Балтийский кубок – 2026»

27–28 мая в Санкт-Петербурге, в Гранд Отеле «Эмеральд» будет проходить 24-й Открытый профессиональный конкурс сомелье «Балтийский кубок – 2026».

Проект реализуется ООО «Балтийский Кубок» при поддержке Петербургской ассоциации сомелье. В конкурсе могут принять участие все, чьи личные и профессиональные интересы связаны с миром вина и напитков. Официальный язык конкурса – русский.

В прошлом году в открытом конкурсе сомелье «Балтийский кубок 2025» приняли участие 64 конкурсанта из Петербурга и Москвы, Уфы и Тюмени, Иркутска и Севастополя. Победу одержал бренд-амбассадор компании Fort Wine Денис Юрченко из Москвы. Его результат – 72,9%. Это уже вторая победа Дениса на конкурсе. Ранее он уже завоевывал «Балтийский кубок» в 2021 году. Второе место с результатом 66,3% занял петербуржец, сомелье ресторана La Vie Леонид Кирсанов. Третье место жюри отдало менеджеру по развитию компании «МАВТ ПРО» Тлегену Омарову из Тюмени, показавшему результат 65,6%.

Подробнее об условиях участия в конкурсе:

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

# ЕЛЕНА ЕРЕМИНА: «МЫ ПЛАНИРУЕМ И ДАЛЬШЕ РАЗВИВАТЬ КРЫМСКИЕ ТЕРРУАРЫ»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

– Ваш путь в виноделии охватил все этапы производства: от цеха розлива до управления винодельней. Какой из этих этапов оказался самым сложным, а какой – самым вдохновляющим?

– Самым сложным для меня был этап, когда меня назначили начальником цеха розлива. Пришлось взять на себя ответственность не за отдельный участок, а за весь производственный цикл и людей, которые в нем заняты. Ты уже не можешь спрятаться за формулировкой «это не моя зона». Любой сбой в производственном процессе – это твоя зона ответственности. Любая нештатная ситуация с оборудованием, а тем более с персоналом – ответственность вдвойне.

А самым вдохновляющим я считаю текущий момент развития винодельни, когда рождается ее стиль, когда принимаются тонкие, но стратегически важные решения: о необходимых посадках, сроках сбора винограда, о технологии переработки, о купажах и выдержке, о закладке классики. Эти решения определяют характер вин на годы вперед. И безусловно – выход новых продуктов на полку: как их оценивает покупатель, как оценивают профессионалы и конкуренты и что для всего этого необходимо внедрить.

Agora Winery для меня – это не просто место работы. Это часть моей жизни, часть моего профессионального пути, где соединились опыт, характер и любовь к крымской земле.

– Вы говорите: «Люди – наше главное богатство». Как вам удается собирать и руководить командой профессионалов, учитывая ваш карьерный путь?

– Я выросла внутри отрасли, и это помогает мне говорить с людьми на одном профессиональном языке – в разных подразделениях, от производства до административных служб, с пониманием ставить задачи и взвешенно оценивать результат. В Agora Winery



у нас сильная команда специалистов. Мы ценим опыт друг друга, открыто обсуждаем проблемы и ищем решения, не стесняемся обращаться за помощью к более опытным коллегам, даем возможность расти молодым сотрудникам, поощряя их инициативу. Я стараюсь быть максимально открытой: объяснять цели, делиться результатами, говорить и о достижениях, и о направлениях развития. Это создает доверие и позволяет собирать команду, которая разделяет общие ценности.

– Что сегодня представляет собой Agora Winery? Расскажите о ваших виноградниках, их расположении и основных сортах, которые вы выращиваете.

– Сегодня Agora Winery – это предприятие полного цикла, расположенное в Бахчисарайском районе, в селе Танковом. На собственных виноградниках мы развиваем две ключевые терруарные зоны – Кочкар-Эли и Аглаган-Кая. Их

общая площадь составляет около 2000 гектаров, при этом 1100 из них – плодоносящие. Часть – это старые лозы старше 25–30 лет, с которых мы получаем сырье для премиальных линеек.

Сортосов состав наших виноградников насчитывает 27 белых и красных сортов: от международной классики – Каберне Совиньон, Каберне Фран, Рислинг, Совиньон Блан и других – до традиционно хорошо показывающих себя в Крыму сортов советской селекции, таких как Бастардо Магарачский. Также нам удалось возродить сорт винограда Сухолиманский, а также внести его в реестр виноградных насаждений и в реестр сортов, используемых для производства вин.

– Ваши виноградники расположены в Бахчисарайском районе, на высоте более 150 метров над уровнем моря. В чем уникальность терруара Аглаган-Кая и как его влияние отражается в ваших винах?

– Аглаган-Кая – это плато между реками Альма и Западный Булганак, на высоте более 150 метров над уровнем моря, рядом с обрывом коренных пород – известняка и песчаника. Сквозь карстовые трещины здесь естественным образом сочится вода, почвы хорошо дренированы, а перепады температур между днем и ночью позволяют сохранять в ягоде свежесть и кислотность. Вина с этого терруара отличаются хорошо выраженной минеральностью, плотной, но при этом очень аккуратной структурой и ярким, узнаваемым характером, который мы стремимся подчеркнуть в линейке «Терруарное».

– Планируете ли вы закладку новых виноградников в ближайшие годы?

– Да, мы смотрим на развитие сырьевой базы стратегически: задача – не только расширяться количественно, но и очень внимательно подходить к подбору участков и сортов. В планах этого

## В МОСКВЕ НАЗВАЛИ ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ РОССИИ



16 марта в Москве, в отеле Radisson Blu на Ленинском проспекте, состоялась торжественная церемония вручения ежегодной премии «Russian Hospitality Awards. Рестораны 2025», в ходе которой были названы лучшие представители ресторанного бизнеса России 2025 года.

Мероприятие, собравшее более 150 гостей, прошло в формате гала-ужина с дресс-кодом black tie, став настоя-

щим праздником гастрономической индустрии.

С приветственным словом к гостям и участникам обратилась основатель и руководитель премии «Russian Hospitality Awards» Алена Колодина, которая подчеркнула важность независимой оценки для развития ресторанной культуры в стране.

Кульминацией вечера стало объявление победителей. В борьбе за престижные награды участвовали 90 финалистов из 28 городов России. Высшие оценки и звание лучших получили 18 проектов, продемонстрировавших выдающиеся результаты по итогам длительного отбора. Максимальную итоговую оценку (9,83 балла) завоевали ресторан «Умай» (Казань) в номинации «Лучший сервис в ресторане» и ресторан «История в тарелке» в номинации «Лучший шеф-повар».

**Победители Russian Hospitality Awards. Рестораны 2025:**

Гастродебют года: гастробар «Депю» (Тамбов) – 9,17

Лучшая винная программа в ресторане: Cafe Krasnodar – 9,60

Лучшая кофейня: Natura (Москва) – 9,61

Лучший завтрак: «Матрешка» (Москва) – 9,60

Лучший загородный ресторан: «Сеновал» (Воронеж) – 9,28

Лучший интерьер в ресторане: «Гельдт» (Москва) – 9,54

Лучший коктейльный бар: ROB ROY (Пермь) – 9,62

Лучший мясной ресторан: «Ваще Огонь» (Самара) – 9,46

Лучший проект-легенда: ресторан-музей «Чум» (Тюмень) – 9,70

Лучший ресторан азиатской кухни: Mr. Во (Санкт-Петербург) – 9,57

Лучший ресторан высокой кухни: YALE (Нижний Новгород) – 9,73

Лучший ресторан европейской кухни: NOLAN wine & kitchen (Пермь) – 9,73

Лучший ресторан кавказской кухни: MOUFLON (Москва) – 9,28

Лучший ресторан русской кухни: «Закрома» (Ярославль) – 9,72

Лучший рыбный ресторан: «Чешуя» (Красноярск) – 9,72

Лучший семейный ресторан: MOJO (Санкт-Петербург) – 9,52

Лучший сервис в ресторане: «Умай» (Казань) – 9,83

Лучший шеф-повар: Вячеслав Вьюник, ресторан «История в тарелке» (Калининград) – 9,83

**Семь месяцев конкурса: как выбирали лучших**

Определение победителей стало результатом многоступенчатой системы оценки, которая длилась на протяжении семи месяцев. Организаторы использовали комплексный подход, включающий три ключевых этапа. Первым из них стала оценка посетителей: анализировался средний балл из всех верифицированных платформ с отзывами, включая «Яндекс», Google и 2ГИС. Данные агрегировались международной компанией TrustYou. Вторым этапом стала оценка профессионального жюри, в которое вошли признанные эксперты индустрии. Завершающим этапом стали визиты «тайных гостей» – контрольные проверки, проводившиеся экспертами компании QA Hotel Service.

года – посадка Шардоне и Рислинга на площади около 85 гектаров. Кроме того, мы продолжим развитие наших ключевых терруаров и работу со старыми лозами, потому что именно они дают ту глубину и сложность, которая необходима премиальным винам.

**– А каковы сегодня мощности производства вашей винодельни и есть ли планы по их расширению?**

– Agora Winery уже сейчас обладает серьезными производственными мощностями полного цикла, которые позволяют нам уверенно работать как с базовыми, так и с премиальными линейками разного объема. В ближайшие годы мы планируем точечные инвестиции: в расширение первичной переработки и броидильного отделения, в расширение площади производственной лаборатории и в приобретение более современного оборудования для производства и розлива.

**– Управлять крупным винодельческим хозяйством – задача колоссальной сложности. Каковы, на ваш взгляд, три главных качества, которыми должен обладать эффективный руководитель в этой отрасли?**

– Во-первых – это ответственность. Виноделие – это долгий цикл, и последствия управленческих решений могут проявиться через несколько лет. Поэтому руководитель должен смотреть далеко вперед, опираясь на текущее и перспективное законодательство во всех сферах отрасли.

Во-вторых – гибкость и умение учиться. Меняется отрасль, меняется потребитель, меняется климат. Поэтому нужно сохранять готовность корректировать подходы, не предавая базовых принципов качества.

И третье – это уважение к людям. Без этого невозможно построить команду, которая готова разделить с тобой и сложные периоды, и моменты успеха.



**– Ассортиментный портфель Agora Winery впечатляет разнообразием: от демократичного «Крымского погребка» до премиальной линейки вин «Терруарное». Какие новинки были выпущены за последнее время? Как формируется ассортиментная политика и на какую целевую аудиторию ориентирована каждая из линеек?**

– Мы сознательно строим многоуровневый портфель. Базовые линейки ориентированы на повседневное потребление и широкий круг потребителей, которые хотят получить честное, понятное крымское вино.

В 2026 году мы презентовали новую премиальную линейку Agora Rosa Viva. Пока она представлена четырьмя вина-

ми, созданными из сортов винограда: Рислинг Рейнский, Мускат, Каберне Фран, Каберне Совиньон–Шираз. Еще пять наименований готовятся к выходу. Эта линейка выпущена в легком стиле – «словно летящие лепестки роз». На создание коллекции нас вдохновила собственная роза «Агора». Ее вывели для нашей винодельни специалисты Никитского ботанического сада. Розы «Агора» уже украшают виноградники Agora Winery и бережно хранят лозы. Премиальные и терруарные серии вин ориентированы на тех, кто ищет в бокале глубину, индивидуальность участка, его историю, – тех, кто готов уделять внимание деталям: от подачи до гастрономических сочетаний. Для нас важно, чтобы потребитель, познакомившись с вином начального уровня, мог «расти» вместе с винодельней и постепенно открывать для себя более сложные вина.

**– Расскажите о лимитированной коллекции вин «Терруарное», за которую вы получили Государственную премию Республики Крым. Что делает Каберне Совиньон, Бастардо и Каберне Фран из линейки «Терруарное» особенными?**

– Эта лимитированная коллекция стала нашей заявкой на то, каким мы видим выражение терруара Аглан-Кая в создании красных вин. В основе вин из Каберне Совиньона и Бастардо – виноград, собранный вручную со старых лоз старше 25 лет

на лучших участках терруара. Эти вина выдерживаются не менее 12 месяцев в бочках из французского дуба от разных производителей и разной степени обжига, что позволяет раскрыть многогранность сорта, не «перекрывая» его дубом, а подчеркивая минеральность и структуру, заданные терруаром.

Вино из Каберне Франа в этой линейке выдерживается в стали в течение 12 месяцев, потому что яркий и неповторимый аромат этого сорта самодостаточно и индивидуален в своем первозданном виде.

**– В 2025-м Agora Winery выпустила премиальную линейку игристых Vintage с 24-месячной выдержкой, а сейчас на винодельне заложили на выдержку игристый из Рислинга. Почему классический метод стал для вас важной вехой?**

– Классический метод – это высшая школа игристых вин. Он требует серьезных вложений времени и ресурсов, но именно он позволяет показать потенциал терруара в игристом формате. Двухлетняя выдержка на осадке дает глубину, текстуру, тонкие автотитические ноты. Blanc de Blancs и Blanc de Noirs очень достойно раскрылись, но часть коллекции еще продолжает свой путь – она будет выдерживаться 36 месяцев.

Сорт винограда Рислинг позволяет со-

(Продолжение на стр. 4)



## СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

### В Санкт-Петербурге впервые пройдет эногастрономический форум

Весь комплекс мероприятий станет самым масштабным в истории города на Неве событием, посвященным развитию эногастрономии, торговли, ресторанного и гостиничного бизнеса.

В рамках форума также будет работать единственная в России отдельная специализированная выставка (вне рамок выставок продуктов питания), посвященная всем видам напитков для всех категорий потребителей в сфере торговли и индустрии гостеприимства.

#### В программе форума:

– деловая программа по ключевым направлениям развития торговли и индустрии гостеприимства, эногастрономической культуры и туризма;

– отдельный блок деловой программы по виноторговле, организуемый информационным центром Wine Retail (организатор Wine Retail Forum в рамках «Недели российского ритейла»);

– XI Черноморский форум виноделия;

– центр деловых контактов для поставщиков и заказчиков в сфере торговли, ресторанного и гостиничного бизнеса, а также биржа контактов Корпорации МСП;

– первый Санкт-Петербургский кубок кавистов, организуемый Ассоциацией кавистов России;

– полуфинал Всероссийского отборочного тура чемпионата мира среди барменов, организуемый Барменской ассоциацией России, и другие мероприятия.

Среди участников форума и посетителей выставки – розничные сети, сети специализированных магазинов напитков, винотеки, дистрибьюторы, отели, рестораны, кейтеринговые компании, операторы магазинов беспопышной торговли, а также сомелье, кависты и бармены.

Подробнее о программе форума:

[www.expocongress.org/wine](http://www.expocongress.org/wine)

## В КРАСНОДАРЕ ОБСУДЯТ «ЭКОНОМИКУ РОССИЙСКОГО ВИНА»

(Продолжение. Начало на стр. 1)



Программа форума разделена на два тематических трека: «Экономика вина. Дело вкуса» и «Экономика вина. Стратегии виноделов».

Первый трек посвящен качеству, стилю и тому, как формируется оценка вина.

В его рамках запланирована встреча с членами жюри дегустационного конкурса «Винорус», который проходит за три дня до выставки в формате слепых дегустаций. Итоги и церемония награждения состоятся в первый день выставки «Винорус.Винотех». Однако важен не только итоговый список медалей: разговор об оценке вина напрямую упирается в экономику. Речь о том, как дегустационные подходы и язык описания влияют на решения на полке, на цену, продвижение и репутацию предприятий.

Второй трек – «Экономика вина. Стратегии виноделов» – посвящен практическим аспектам: энотуризму, рынку, регулированию, коммуникациям. В программе запланированы обсуждения по винному туризму и пленарная сессия по изменениям законодательства и мерам поддержки отрасли в 2026 году.

Тема виноторговли вынесена в отдельный блок в ходе сессии на основе ежегодного исследования аналитического центра WineRetail. Завершает трек медиапрактикум о том, как винодельням выстраивать коммуникации в условиях ограниченного рекламного поля, – продолжение тематического вектора, заложенного на форуме прошлого года. Модератор форума – Александр Ставцев. В числе спикеров – представители торговых сетей, крупнейших винодельческих предприятий страны, эксперты по энотуризму и независимые эксперты.

Фокус-сессия «Бочка делает вино? Как выдерживать вино и соответствовать трендам» это практический блок для виноделов, тема которого шире технологических вопросов выдержки. В последние годы спрос на более легкие стили растет, это вли-

яет на закупки сетей, ассортимент в ресторанах и винотеках, а значит, возвращается в производство уже как запрос рынка. На этом фоне участники обсудят выдержку как инструмент: помимо классической бочки речь пойдет о бетонных «тюльпанах», «гранитных» яйцах, глиняных овиодах, керамических сферах. Внутри «деревянного» сегмента тоже стало теснее: появляются новые бренды, растет интерес к армянскому и венгерскому дубу, тестируются акация, вишня и каштан, продолжают эксперименты с обжигом и объемом. Ключевая повестка – как подбирать емкость под стиль и запрос рынка и при этом держать экономику вина: где выдержка добавляет ценность, а где превращается в издержку.

Фоном деловой программы станут дегустационные сессии. Виноделы

компаний-участников проведут блок дегустаций в отдельных залах, где можно задать вопросы, познакомиться с новинками и почувствовать себя сомелье. Билеты можно будет приобрести на сайте накануне выставки. Открытые дегустации на стендах виноделов доступны посетителям старше 18 лет при наличии бокала для дегустации, который можно приобрести на выставке или принести с собой. Формат рассчитан на тех, кто дегустирует осознанно: профессионалов рынка и продвинутых потребителей, которые выбирают вино вдумчиво, разбираясь в стилях и качестве.

Получить бесплатный билет Вы сможете по промокоду WINWEEKLY:

[https://www.vinorus.ru/ru-RU/visitors/e-ticket.aspx?utm\\_source=partner&utm\\_campaign=WINEGUIDE&promo=WINEWEEKLY](https://www.vinorus.ru/ru-RU/visitors/e-ticket.aspx?utm_source=partner&utm_campaign=WINEGUIDE&promo=WINEWEEKLY)

## СОБЫТИЯ



### В Ставропольском крае запускаяют экскурсии для винных туристов

ГКУ «Ставропольвиноградлодпром» объявило о запуске новой экскурсионной программы с дегустацией вин местных производителей, ориентированной на организованные туристические группы.

В рамках программы гости смогут познакомиться с образцами вин как от крупных винодельческих предприятий края, так и от частных малых виноделен, работающих сегодня на Ставрополье.

Посетителям будут представлены вина АО «Левокумское», ЗАО СХП «Виноградное», АО «Прасковейское», ООО СХП «Опытный», а также продукция десяти авторских лицензированных частных виноделен. Программа включает экскурсию по экспозиции, посвященной истории виноградарства и виноделия региона. Гостям расскажут о судьбах предприятий и людях, благодаря которым край переживает винный ренессанс.

После экскурсии проводится дегустация в формате увлекательной игры: участники узнают интересные факты о вине, учатся различать образцы по году урожая, региону происхождения и сорту винограда, а также сравнивают вкус ставропольских вин с напитками из Краснодарского края, Ростовской области и Дагестана. Мероприятие рассчитано на организованные группы от 8 до 10 человек. Подробнее об условиях участия:

<http://www.stavvinprom.com/index.php/novosti/item/3552-priglasaem-posetit-ekskursii-s-vinnymi-degustatsiyami-v-gku-stavropolvinogradlodprom>

# ЕЛЕНА ЕРЕМИНА: «МЫ ПЛАНИРУЕМ И ДАЛЬШЕ РАЗВИВАТЬ КРЫМСКИЕ ТЕРРУАРЫ»

(Продолжение. Начало на стр. 1 – 3)

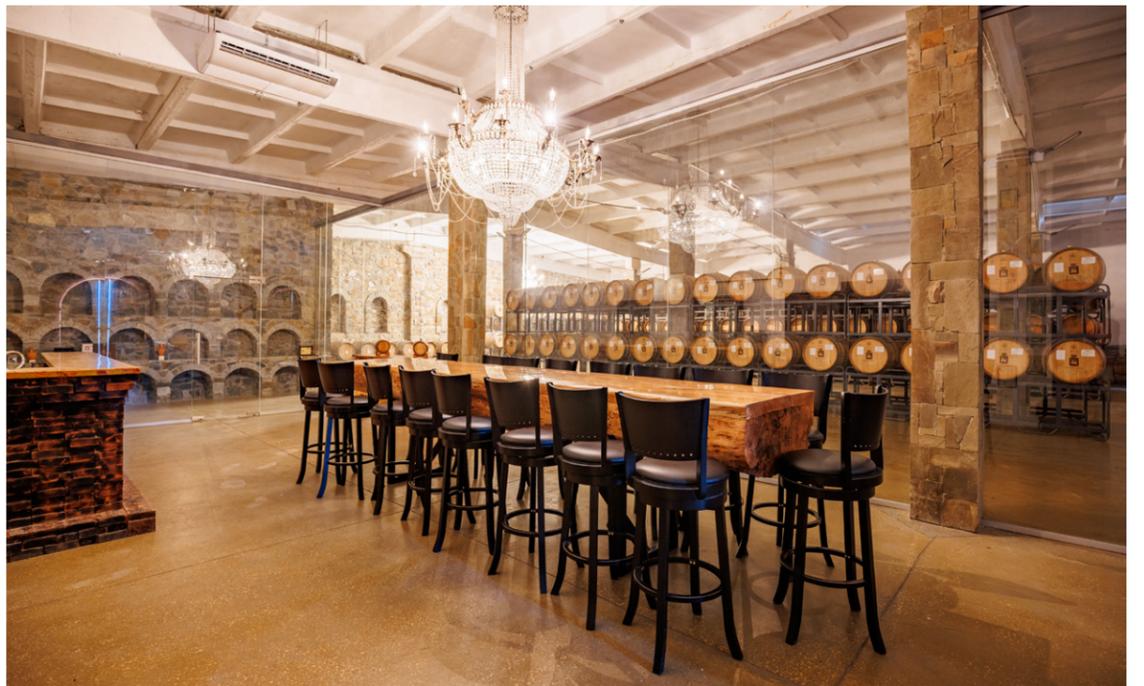
хранить яркую кислотность и выразительный аромат в игристом, созданном классическим методом. Возможно, он порадует нас уже через 12 месяцев.

Для Agora Winery запуск линейки Vintage и закладка классического игристого из Рислинга – это новый шаг в развитии, заявка на расширение границ. Ведь ничего не получается только у того, кто ничего не делает.

– В этом году вы стали единственным представителем крымского виноделия, кого удостоили Государственной премии Республики Крым. Что значит эта награда для вас лично и для всей команды Agora Winery?

– Для меня лично это в первую очередь признание развития виноделия и труда всей команды – всех, кто принимал участие в создании вина: от ягоды до бутылки. Эта награда подтверждает, что выбранный нами путь – ставка на терруар, на собственный виноград, на долгую выдержку – действительно важен для региона и заметен на уровне республики.

Для команды это сильный мотиватор. Мы понимаем: мы подняли планку достаточно высоко и теперь должны удерживать ее и повышать с каждым новым урожаем.



– Каким вы видите развитие Agora Winery через 5–7 лет? Будут ли это новые линейки, новые терруары, новые форматы?

– Через 5–7 лет я вижу Agora Winery с еще более ярко выраженным терруарным фокусом и с усиленными

позициями в сегменте премиальных и игристых вин. Мы планируем и дальше развивать существующие терруары, работать со старыми лозами, но при этом не исключаем и точечных экспериментов с новыми участками и форматами – включая энологические новинки и туристические проекты.

– Российское виноделие сегодня переживает подъем. Что, на ваш взгляд, станет главным драйвером развития отрасли в ближайшее десятилетие?

– Главный драйвер – это, безусловно, качество. Потребитель становится требовательнее и образованнее. Но и у российских вин – особенно когда за ними стоят терруар, технология и честный подход – появляются дополнительные возможности бороться за сердца покупателей.

Важную роль сыграют также развитие винного туризма, образовательные проекты, поддержка отраслевых инициатив и диалог между виноделами и государством. Если мы продолжим

двигаться в сторону устойчивого виноградарства и большей прозрачности – российское вино сможет укрепить свои позиции как внутри страны, так и на внешних рынках.

– Какой совет вы можете дать молодым специалистам, которые сегодня приходят в отрасль? Что самое важное в вашей профессии?

– Я бы посоветовала не ждать быстрых результатов и относиться к профессии как к марафону, а не к спринту. Здесь многое измеряется не днями, а сезонами, урожаями, выдержкой и, конечно, опытом.

Очень важно постоянно учиться – у наставников, на стажировках, на дегустациях – и при этом не бояться брать на себя ответственность и проявлять инициативу.

И конечно, любить то, что вы делаете, и ценить тех, с кем вы это делаете. Без этого ни одно, даже самое современное оборудование, не сделает вино, которым можно по-настоящему гордиться.



## В МОСКВЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ КОНКУРСА «ИДЕАЛЬНЫЙ ВЫБОР-2026»



В Москве, на площадке фуд-молла «Три вокзала. Депо», состоялся IV конкурс народной дегустации «Идеальный выбор», который компания «Асти Групп» проводит вместе с Национальным союзом защиты прав потребителей.

В мероприятии приняли участие более 100 человек, прошедших предварительную регистрацию. Дегустация

проходила в слепом формате: все образцы закрыли непрозрачными пакетами и зашифровали под номерами. Оценку проводили по четырехбалльной системе («отлично» – 5 баллов, «хорошо» – 4, «посредственно» – 3, «плохо» – 2 балла). По итогам дегустации подсчитали средний балл. Право использовать знак «Идеальный выбор» получила только продукция, набравшая не менее 4 баллов.

**Компании, награжденные знаком «Идеальный выбор потребителя»:**

**В номинации «Водка»:**

АО «Иткульский спиртзавод»: Водка «Вечерний Алтай» – 4,00 балла  
Водка «Сибирское раздолье» – 4,05 балла  
Водка «Иткульская смородина» – 4,37 балла.

АО «Татспиртпром»: Водка «TUNDRA AUTHENTIC» – 4,14 балла

**В номинации «Виски»:**

Группа LADOGA: Купажированный виски «Крутояр» – 4,07 балла

АО «Татспиртпром»: Купажированный ординарный виски «Фаэр энд Вуд (Fire & Wood)» – 4,06 балла

Коктейль «Фаэр энд Вуд Яблоко (Fire & Wood Apple)» – 4,00 балла

**В номинации «Чай»:**

ООО «Мацестинская чайная фабрика» (Краснодарский край, г. Сочи): Чай черный байховый премиум – 4,16 балла

Чай зеленый байховый премиум – 4,06 балла

Победители получили свидетельства и право на размещение знака «Идеальный выбор» на своей продукции и использование его в рекламных целях. Товары, участвовавшие в конкурсе, произведены компаниями, которые внесены в федеральные системы учета алкогольной продукции – ЕГАИС – и соответствуют всем требованиям безопасности. Аналогичные требования по безопасности будут распространяться на все виды продукции производителей, желающих участвовать в будущих конкурсах «Идеальный выбор».

Участники конкурса народной дегустации отметили высокое качество

представленных напитков и чая, а также разнообразие вкусовых решений. По их словам, конкурс «Идеальный выбор» стал отличной площадкой для знакомства с новыми продуктами и обсуждения их преимуществ.

Конкурс не только позволяет производителям продемонстрировать свои достижения, но и дает им ценные отзывы от потребителей, которые могут быть использованы для улучшения продукции и дальнейшего маркетинга. «Это был уникальный опыт, который помог нам понять, что именно нравится нашим клиентам и как мы можем лучше удовлетворить их потребности», – отметила представительница компании «Ладога» Елена Кипиткова.

Подробнее о графике проведения дегустаций и списке номинаций:

<https://tastefestival.ru/novosti/>

# В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ ОТПРАЗДНУЮТ 240-ЛЕТНИЕ ЦИМЛЯНСКОГО ИГРИСТОГО ВИНА



стремится поддерживать локальных авторов и молодое искусство, создавая возможность региональным художникам стать частью большой истории и внести свой вклад в культурное наследие родного края.

Три финалиста конкурса получат возможность посетить производство, познакомиться с историей винодельни, увидеть виноградники и прочувствовать атмосферу Цимлянского края. Это погружение станет основой для создания художественной концепции, отражающей связь вина, времени, традиций и территории.

Победителя определит экспертное жюри. Автор лучшей работы получит денежный приз и станет частью новой юбилейной страницы истории «Цимлянских вин». Проект объединяет современное искусство, историю и винодельческую культуру Дона, предлагая художникам переосмыслить 240 лет традиций через визуальный образ. Заявки принимаются до 31 марта (включительно).

Подробнее об условиях участия в конкурсе:

<https://forms.yandex.ru/cloud/69b71c3c902902a5300543f4>

## Феномен цимлянских вин

Это уже не первое культурное событие, которое приурочено к 240-летию цимлянского виноделия. 6 марта в Ростове-на-Дону, в Центре современной культуры «Степь» (ул. Береговая, 12, стр. 1), открылась выставка «Степь. Вино. Легенда: 240 лет Цимлянскому наследию».

Открытие этого культурно-исторического проекта также приурочено к 240-летию юбилею первого официального розлива Цимлянского вина и его поставки к императорскому двору. Мероприятие организовано АО «Цимлянские вина» совместно с Центром современной культуры «Степь».

Экспозиция представляет собой мультимедийное исследование феномена, рожденного на земле хазарского и казачьего виноделия, и ставшего «самым литературным вином» Российской империи. Архивные фотографии И. А. Болдырева и А. И. Потапенко, документы и свидетельства времени выстроены в неспешный диалог

эпох – от древних виноградников до современного прочтения вина как искусства. Посетители могут увидеть интерактивные элементы с планшетами и QR-контентом проекта «Самое литературное вино», историю дизайна этикеток, 3D-инсталляции и фотозоны. Ежедневно в полдень проходит показ нового фильма о предприятии и его людях, а пространство сопровождается фоновым звуковым оформлением и литературными чтениями.

В рамках выставки организована обширная событийная программа. Для гостей проводятся экскурсии по экспозиции, а также серия тематических мастер-классов с дегустацией вин: «Характер донских степей в бокале Цимлянского», «Цимлянские автохтоны. Познаем характер терруара», «Из века в век. От чарки до бокала» и «Вкус эпохи. Вино, воспетое поэтом». Культурная программа включает концерт студентов ВГИКа, лекцию «Музы не молчат», музыкальный вечер «Светское

цимлянское», творческую встречу с художницей В. Белокобыльской и вечер поэзии с литературным клубом «Гетерия».

По словам организаторов, проект призван закрепить юбилей бренда в культурном поле региона и усилить его статус как наследия, а не только продукта. Ресторанная коллаборация «Высота 5642» дополнила выставку гала-ужином, тематическими неделями и участием лидеров мнений. Выставка будет работать до 6 апреля, вход свободный, но на экскурсии и мастер-классы требуется предварительная регистрация.

«Мы по праву можем говорить о том, Донская, Цимлянская земля – это родина русского игристого. Это именно то вино, которым атаман Платов праздновал победу в Париже», – сказал на открытии выставки «Степь. Вино. Легенда: 240 лет Цимлянскому наследию» генеральный директор АО «Цимлянские вина» Аскер Хапаев.

Центр современной культуры «Степь» совместно с винодельней «Цимлянские вина» объявил о старте конкурса проектов для художников, дизайнеров и иллюстраторов из Ростовской области на создание авторской этикетки для юбилейной коллекционной бутылки.

Проект посвящен 240-летию Цимлянского игристого вина – одного из старейших винодельческих символов России и важной части культурного наследия Донского региона. Работа победителя станет официальной этикеткой лимитированного юбилейного выпуска.

Винодельня «Цимлянские вина» и Центр современной культуры «Степь»



21 марта свой день рождения отметила главный винодел АО «Цимлянские вина» Анна Сидорова, за плечами которой почти

26 лет работы на легендарном донском предприятии и путь от сотрудницы цеха виноматериалов до главного винодела.

## ЧЕТВЕРТЬ ВЕКА В ВИНОДЕЛИИ

Биография Анны Сидоровой – это, пожалуй, самый наглядный учебник по построению успешной карьеры в виноделии. Начав свой путь в 17 лет, сразу после школы, она сначала сезонно работала на приемке винограда. В июне 2000 года устроилась на «Цимлянские вина» в винодельческий цех, где через два месяца стала обработчицей виноматериалов. Позже были должности технолога в цехе розлива, заведующей спиртохранилищем, начальника цеха виноматериалов. Каждый этап этой 26-летней карьеры добавлял ей не просто строчку в трудовой книжке, но и глубокое понимание всех этапов производства – от бункера с виноградом до выпуска вина.

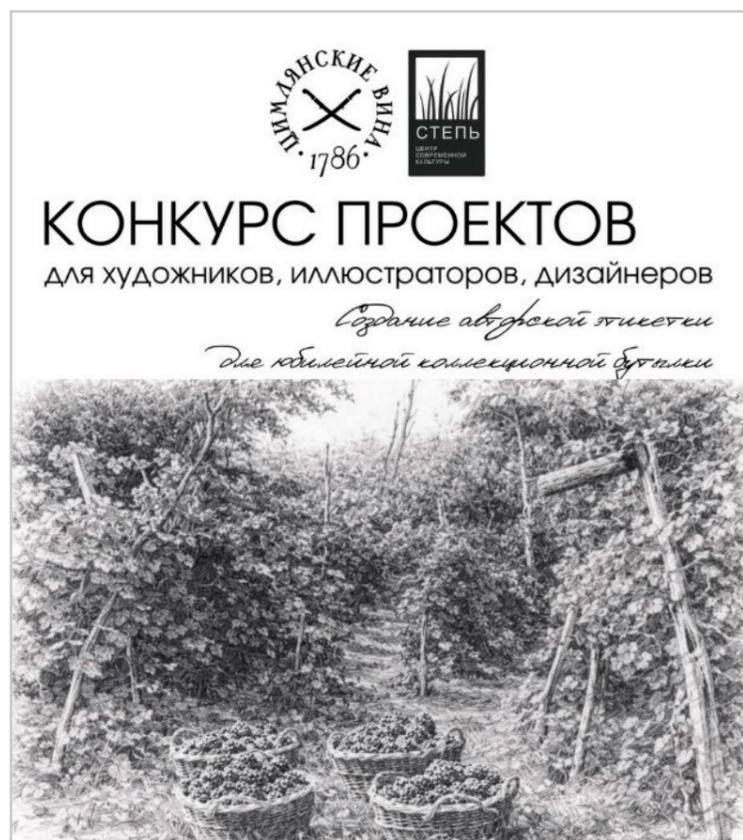
История, лучше всего характеризующая Анну Сидорову как винодела и человека, связана с рождением вина «Крепость Саркел. Гранд Резерв Цимлянский Черный» урожая 2018

года. Это была хроника настоящего противостояния обстоятельствам. В тот момент предприятие переживало банкротство: не было электричества, не выплачивалась зарплата, в цехе переработки вместе с Анной оставалось всего семь человек. На виноградниках, которые буквально пытались расхитить, трудились не более десяти сотрудников.

Когда в октябре пришло время сбора, администрация района выделила генератор для временного запуска электроэнергии. Осень выдалась сухая и прохладная – природа словно дала шанс. Собрав около 30 тонн, команда, рискуя остаться без средств к существованию, переработала виноград, строго соблюдая температурные режимы. Молодое вино поместили на бочковую выдержку и сохраняли до прихода новых инвесторов в марте 2019 года. Когда новые собствен-

ники попробовали этот Цимлянский Черный и узнали, в каких условиях он был создан, они без колебаний присвоили ему высшую категорию «Гранд Резерв».

Коллектив АО «Цимлянские вина» поздравляет Анну Сидорову с днем рождения, отмечая, что ее карьера стала ярким доказательством того, что виноделие – это не только суровое мужское ремесло, но и область, где женская интуиция, выносливость и умение хранить традиции творят настоящие чудеса. За каждой бутылкой вина, выпускаемой сегодня хозяйством, стоит кропотливый труд виноградарей, технологов и главного винодела, чья преданность делу позволила легендарному предприятию не просто выжить в тяжелые годы, но и сохранить его уникальный стиль, преумножая сегодня славу легендарных цимлянских вин.



## НОВОСТИ



### В России учредили премию «Мастера сельского и агротуризма»

С 15 марта по 8 мая будет проходить прием заявок на участие в первой всероссийской премии «Мастера сельского и агротуризма».

Участники конкурса могут представить свои проекты в семи номинациях: «Средство размещения», «Объект сельского и агротуризма», «Туристический маршрут», «Программа приема», «Туристический сувенир», «Событие в области сельского туризма», «Маркетинговые материалы по популяризации туристического продукта в области сельского и агротуризма».

Премия учреждена для того, чтобы туристические объекты в деревнях и селах становились заметнее, а фермеры обращали больше внимания на возможности, которые несет в себе сфера агротуризма, рассказала советник председателя правления Россельхозбанка Любовь Белеску.

«Помимо поддержки наших аграриев, это еще и сохранение традиций и культурного наследия нашей необъятной Родины. Премия позволит не только выявить лучшие проекты в каждой номинации, но и даст возможность для личного и профессионального развития авторам проектов, позволит масштабировать инициативу и получить признание в своем регионе и на федеральном уровне. Сегодня агротуризмом и сельским туризмом занимаются настоящие подвижники, и наша задача – с помощью этой премии поддержать их», – отметила Белеску.

Заявки на участие в премии можно подать на сайте:

<https://агротуризм.рф/premiya>

# АСИЯ ХАФИЗОВА: «МОЖЕТ БЫТЬ, ЧЕРЕЗ 15–20 ЛЕТ МЫ УВИДИМ АВСТРАЛИЙСКИЙ КОКУР»

Винный мир знает Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR) как глобального лидера питомниководства, поставляющего более 80 миллионов саженцев в год по всему миру. Но за этими цифрами стоят колоссальная научная инфраструктура и люди, которые эту науку создают. Одна из таких людей – Асия Хафизова, руководитель программы по выведению устойчивых сортов винограда VCR. Выпускница Тимирязевки, кандидата наук Университета Брно, она вот уже десять лет работает в сердце фриульского питомника, соединяя в своей работе традиции русской школы виноградарства с передовыми европейскими технологиями. О масштабных научных исследованиях и сотрудничестве с Россией, она рассказала в интервью газете Wine Weekly.

– История сотрудничества VCR с Россией насчитывает десятилетия. Как эта длительная совместная работа повлияла на статус VCR как эталонного питомника для российских виноделов?

– Эта история действительно уникальна. Еще в 1980-е годы представители VCR с огромным энтузиазмом изучали виноградники СССР, сотрудничали с «Магарачем», с питомниками Крыма и Кубани. Это было не просто коммерческое любопытство, а искренний научный интерес к колоссальному генетическому богатству, которое там было сосредоточено. Что касается статуса «эталонного питомника», то он, безусловно, был подкреплен и мнением таких авторитетов, как профессор Леонид Малтабар, профессор Николай Гузун. Их доверие к качеству нашего материала, подтвержденное годами, стало для российских виноделов важнейшим сигналом. И конечно, программа стажировок студентов Тимирязевки у Милоша Михловски

в Чехии, который тесно сотрудничал с VCR, сыграла колоссальную роль. Многие из тех студентов сегодня работают в ведущих винодельческих хозяйствах России и прекрасно знают, что такое стандарты VCR. Я сама прошла этот путь.

– Работа с российскими автохтонами – особая страница для VCR. Зачем итальянскому питомнику Красностопа Золотовский, Кокур, Цимлянский Черный? И правда ли, что эти сорта интересны не только для России?

– Наша работа с российскими и другими восточноевропейскими автохтонами началась более 20 лет назад. Идея заключалась в повышении ценности местных сортов и сохранении биоразнообразия. Например, в Грузии мы работаем с восемью ведущими сортами винограда, в том числе с Саперави и Ркацители, в Молдавии – с Фетяской Алба и Фетяской Нягрэ, а в Азербайджане – с сортами Мадраса, Баян Ширей и другими. Кроме того, в сферу наших исследований входят греческие, румынские, болгарские, хорватские и иберийские автохтоны. За последние десятилетия мы изучили практически все значимые автохтонные сорта. Конечно же, российские автохтоны занимают прочное и важное место в нашей селекционной программе. За последние 20 лет мы запустили программу клоновой селекции крымского Кокура, донских Красностопа Золотовского, Сибирьковского и Цимлянского Черного. В то же время ведется работа и по другим российским автохтонам. Эти сорта – часть мирового генетического наследия, и наша задача – выделить лучшие клоны, оздоровить их и сделать доступными для виноградарей.

Сегодня эти сорта интересны далеко за пределами России. Например, наши клоны грузинского Саперави уже высаживают во Франции: грузинские вина в тренде, и некоторые французские виноделы экспериментируют с этим сортом. Но самый яркий пример – это Кокур. Уникальный сорт с поразитель-



## ОБЪЯВЛЕНЫ ФИНАЛИСТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ ПРЕМИИ «ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ» 2026

**ФИНАЛ**  
XXI НАЦИОНАЛЬНОЙ  
ПРЕМИИ  
РЕСТОРАННОГО  
БИЗНЕСА

**20**  
АПРЕЛЯ  
МОСКВА  
ЛУЧШИЕ  
РЕСТОРАННЫЕ  
КОНЦЕПЦИИ

**ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ**

**CENTRALE BISTRO** МОСКВА **CHÈRE MAMAN** МОСКВА  
**KAIFUSO** МОСКВА **LALI** СОЧИ **MICHÈLE** САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
**POMME VERTE** МОСКВА **URBAN WINERY** МОСКВА  
**АЛЬПИНИСТЫ** СОЧИ (КРАСНАЯ ПОЛЯНА) **БА** ТУЛА  
**ИСТОРИЯ В ТАРЕЛКЕ** КАЛИНИНГРАД  
**СЛОЙКА** ЕКАТЕРИНБУРГ **ЦИТАДЕЛЬ** НИЖНИЙ НОВГОРОД

Эксперты премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» определили список лучших ресторанных концепций, открытых в России в 2025 году. В него вошли 12 заведений разных форматов из Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга, Нижнего Новгорода, Сочи, Тулы и Калининграда, которые поборются за статус лучшей ресторанной концепции 2026 года в финале премии.

Финал состоится 20 апреля в столичном Moscow Marriott Imperial Plaza в присутствии 500 представителей ресторанной элиты России. Выбор даты не случаен: именно в 2026 году национальная премия «Пальмовая ветвь» отмечает свое 20-летие.

**Финалисты премии 2026 года:**  
**Centrale Bistro** (Москва)

Современное авторское бистро с ке-

жуал-гастрономией от шефа Евгения Викентьева. Авторы концепции: Евгений Викентьев и Елена Антоничева. Автор меню: Евгений Викентьев, шеф-повар: Виталий Кукиев.

**Chère Maman** (Москва)

Французское бистро-пекарня с рукодельными круассанами, добротным классическим меню и демократичными ценами. Автор концепции: Татьяна Мельникова. Шеф-повар: Евгений Цветков.

**Kaifuso** (Москва)

Ресторан-клуб, в котором сочетаются азиатская эстетика и московский шик. Автор концепции: Аркадий Новиков (Novikov Group). Шеф-повар: Марк Шах Акбари.

**Lali** (Сочи)

Весь калейдоскоп узбекской кухни в элегантной ресторанной обстановке. Авторы концепции: Аркадий

Новиков и Ерванд Галстян (Novikov Group & Family Garden). Бренд-шеф: Руслан Италмазов.

**Michèle** (Санкт-Петербург)

Бар-ресторан авторской кухни с атмосферой элегантного парижского брассери 1950–1970-х годов, вечерний пиано-бар и кинотеатр с фокусом на авторское и культовое кино – в отеле Angleterre. Авторы концепции: команда «Счастье», автор и продюсер: Игорь Белявский, шеф-повар: Олег Азимов.

**Pomme Verte** (Москва)

Ресторан-сидрерия с нормандской кухней и аутентичной атмосферой, дополненной московскими и авторскими акцентами. Автор концепции: Сергей Гаспаров. Шеф-повар: Ренат Царицанский.

**Urban Winery** (Москва)

Современная городская винодельня с рестораном, винным баром, бутл-

ной засухоустойчивостью и адаптированы к высоким температурам. Мы используем его не только в клоновой селекции, но и как донора ценных качеств в наших программах по созданию новых устойчивых сортов для всего мира. Кто знает, может быть, через 15–20 лет мы увидим австралийский Кокур. Коллеги из Австралии и Калифорнии очень заинтересованы в этом сорте!

– Вы упомянули, что близки к регистрации в Италии клонов российских автохтонов. Что это даст? Означает ли это, что в будущем европейские виноделы смогут легально высаживать, скажем, Красностоп Золотовский от VCR?

– Да, это важный этап. Клоны Красностопа Золотовского, Кокура, Сибирьковского, Цимлянского Черного уже выделены и находятся на финальной стадии исследований. Мы готовим их к регистрации в Италии. Как только регистрация состоится, они станут частью официального каталога VCR и будут доступны виноградарям по всему миру, включая Европу. Европейские виноделы действительно смогут легально их приобрести и высадить.

Но, думаю, основной рынок – это все-таки Россия. Вино – это всегда сочетание уникального сорта и уникального терруара, обусловленное, помимо прочего, длительной адаптацией автохтонных сортов к определенным почвенно-климатическим условиям. И отечественные терруары, безусловно, лучше всего подходят для наших автохтонных сортов.

– Сегодня, в условиях новых реалий, продолжается ли обмен знаниями и материалами с российскими виноделами и НИИ?

– Научные связи, в отличие от коммерческих, гораздо более устойчивы. И мы активно сотрудничаем с колле-



гами из российских НИИ, следим за их публикациями, делимся результатами наших исследований, участвуем в конференциях. Конечно, логистика усложнилась, но, к счастью, импорт саженцев был возобновлен с 2026 года, и обмен знаниями продолжается. Сейчас научное сотрудничество сосредоточено в большей степени на обсуждении адаптации сортов винограда и подвоев к изменениям климата, на вопросах фитосанитарного контроля и внедрения в производство технических сортов винограда, устойчивых к патогенам. Российские виноградари и виноделы продолжают приезжать к нам в Раушедо, и мы всегда рады обмену знаниями и опытом.

– Давайте поговорим о научном масштабе VCR. Что сегодня представляет собой ваш научный кластер?

– VCR – это не просто питомник, это научно-исследовательский хаб. В 2019 году мы открыли новый высокотехнологичный центр, архитектура которого символизирует виноградник. На площади 22,5 га расположены экспериментальные виноградники с более чем 600 клонами и 31 тыс. экспериментальных генотипов, совре-

менные лаборатории, винодельня на 800 микровинификаций в год и дегустационный зал. У нас есть лаборатории молекулярной диагностики (ПЦР и ELISA), культуры тканей, микроразведения. Мы используем передовые методы оздоровления материала, такие как апикальная меристемная культура, которая позволяет получать растения, свободные от вирусов и фитоплазм. Гарантировать это качество на промышленном масштабе в 80 млн саженцев в год – сложнейшая задача, но это основа нашей репутации. Каждый этап, от маточника до готового саженца, контролируется, и наши клиенты по всему миру знают: саженец VCR – это эталон качества.

Питомниковая система должна сохранять растение в здоровом состоянии, и именно на этом этапе формируется ключевое конкурентное преимущество. Компания VCR обеспечивает фитосанитарную безопасность в промышленном масштабе за счет трех интегрированных и непрерывных уровней контроля.

Первый уровень – профилактика и фитосанитарная защита в полевых условиях. Он включает постоянное

техническое сопровождение производственных партнеров, строгие агрономические протоколы на маточных плантациях и в школах, непрерывный мониторинг и специализированное обучение персонала, а также превентивное управление переносчиками заболеваний и рисками повторного инфицирования. Здоровье растений защищается прежде всего не в лаборатории, а непосредственно в поле.

Второй уровень – систематический аналитический контроль в лабораториях VCR. Это является подлинным отличительным признаком на мировом уровне: ежегодно проводится более 80 000 серологических анализов (ELISA) и свыше 10 000 молекулярных анализов (PCR) на маточных растениях подвоев, маточных растениях привойного материала, а также на промежуточных и конечных образцах продукции. Речь идет не о разовых выборочных проверках, а о постоянно действующей системе мониторинга.

Третий уровень – прослеживаемость и контролируемое размножение. Каждый этап процесса четко идентифицирован и взаимосвязан: меристема → маточное растение → поле → отбор → прививка → саженец.

Такая структура позволяет выявлять возможные критические отклонения задолго до получения готового растения, обеспечивая стабильное качество и санитарную надежность конечного продукта.

Наш исследовательский кластер опирается на три тесно взаимосвязанных направления: генетические исследования и селекцию сортов; цифровизацию и искусственный интеллект; а также энтологические исследования в рамках экспериментальной винодельни, производящей более 800 микровинификаций в год.

Наше ноу-хау основано на приклад-

(Продолжение на стр. 8)



шопом, радиорубкой и верандой во дворе старинного особняка. Авторы концепции: Friends Orchestra, Misty, Константин Лялин, Никита Рачинский. Директор винодельни: Дима Малко, винодел: Арсений Гордиенко. Бренд-шеф: Арина Журавлева, шеф-повар: Арсений Ласкари.

«Альпинисты»  
(Сочи, Красная Поляна)

Высокогорное брассери, в котором сочетается все лучшее от классического формата, локальные специи, альпийская эстетика и самобытные вкусы. Авторы концепции: Александр Павлов и Ирек Нуриев. Шеф-повар: Никита Ангуров.

«Ба» (Тула)

Русское бистро в новом формате – «щичная». Автор концепции и шеф-повар: Игорь Синдеев.

«История в тарелке»

(Калининград)

Ресторан в музее гастрономии, где блюда и напитки рассказывают исто-

рию региона в формате дегустационных сетов. Авторы концепции: Елизавета Михайлова и Вячеслав Вьюник. Шеф-повар: Вячеслав Вьюник, концепт-шеф: историк гастрономии Светлана Колбанева.

«Слойка» (Екатеринбург)

Городское кафе с локальной екатеринбургской кухней, где возрождают легенду – ту самую свердловскую слойку. Автор концепции: Ольга Лефтерогло. Шеф-повара: Роман Калинин и Ильдар Туяков.

«Цитадель» (Нижний Новгород)

Комплекс из нескольких заведений разного формата – от кофейни до шефского стола с локальной кухней – в Кладовой башне Нижегородского кремля. Автор концепции: Екатерина Зайдес. Шеф-повар: Артем Атопшев.

Какие из этих концепций большое жюри финала премии, состоящее из участников фуд-индустрии, сочтет наиболее соответствующими текущему моменту и критериям премии и кто станет обладателем бронзовой,

серебряной и золотой «Пальмовой ветви» 2026 года, узнаем 20 апреля в Москве. Организатор премии и фестиваля – компания НТА.

Премия ресторанных концепций «Пальмовая ветвь» вручается в России с 2006 года. В отличие от других ресторанных премий, в фокусе внимания «Пальмовой ветви» – новые заведения, открытые в течение года, независимо от их формата, чьи концепции отвечают критериям новизны, оригинальности и потенциальной коммерческой успешности. Прием заявок от желающих принять участие в конкурсе идет весь календарный год. На основе заявок и собственной экспертизы оргкомитет формирует топ-100 открытий года. Этот список демонстрирует разнообразие оригинальных ресторанных идей в стране и становится основой для выбора финалистов экспертным советом премии.

Финал премии проходит в рамках одноименного бизнес-фестиваля

ресторанных концепций. Это событие объединяет бизнес-интенсив и кулинарное шоу, где спикерами выступают авторы концепций, вышедших в финал «Пальмовой ветви» текущего года. Владельцы, управляющие и маркетологи раскрывают бизнес-кейсы, а шеф-повара проводят мастер-классы по приготовлению фирменных блюд с дегустацией. Аудитория фестиваля – участники фуд-индустрии из разных уголков страны, владельцы бизнеса, управленцы, шеф-повара, маркетологи, фуд-журналисты.

Вечером, в обстановке торжественного ужина, который специально для события разрабатывает один из ведущих шеф-поваров страны, проходят выборы «Золотой» концепции года. Только на «Пальмовой ветви» результат не predetermined заранее, ведь выбор победителей происходит путем прямого голосования всех присутствующих на событии участников рынка.

## НОВОСТИ

### В Пятигорске представят «Винный маркетинг через еду»

С 30 марта по 3 апреля 2026 года в Пятигорске пройдет первый винный экспресс-тур, организованный проектом «Лаборатория вина». Мероприятие будет посвящено гастрономическому маркетингу, а также знакомству с лучшими российскими и мировыми винами.

Ведущими курса выступят известные эксперты винной индустрии Ян Кауров и Сергей Невский. В рамках программы они расскажут о взаимосвязи вина и кухни доступным языком, сопровождая лекции дегустациями, уроками физиологии вкуса и кулинарными мастер-классами. Организаторы отмечают значительный вклад спикеров в развитие современного российского виноделия.

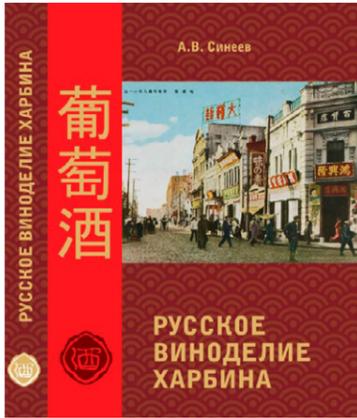
Образовательная программа реализуется на базе филиала Северо-Кавказского федерального университета в Пятигорске совместно с факультетом «Школа кавказского гостеприимства». Участники курса узнают, почему вино не только продает себя, но и усиливает спрос на гастрономию. Им предстоит изучить физиологические механизмы, позволяющие побудить гостей заказывать больше блюд или определенные позиции вин, а также освоить эффективные коммуникации с покупателями в социальных сетях.

Программа включает ежедневные лекции-дегустации и гастрономические мастер-классы. Слушатели получат знания о мировых винных трендах, научатся читать этикетки и ориентироваться при выборе на полках магазинов. Лекторы Сергей Степанов и Катерина Федосова, обладающие глубокими знаниями о мировом и российском виноделии, познакомят участников с основами виноградарства и секретами дегустации.

Подробнее об условиях участия:

<http://www.stavvinprom.com/index.php/novosti/item/3556-vinnyj-marketing-cherez-edu>

## НОВОСТИ



### В России выйдет книга об истории русского виноделия в Харбине

Известный историк и писатель, автор трилогии «История русского виноделия» Алексей Синеев завершил подготовку к печати своей новой работы под названием «Русское виноделие Харбина». Книга, написанная в жанре исторической энциклопедии объемом 15–16 авторских листов, охватывает период с 1900 по 1945 год и рассказывает об уникальном феномене развития винодельческой отрасли в Маньчжурии силами русских переселенцев и эмигрантов.

Отправной точкой повествования стал 1898 год, когда российское правительство начало строительство Китайско-Восточной железной дороги от Читы до станции Пограничная на Дальнем Востоке. Русские участники строительства и переселенцы приступили к освоению так называемой полосы отчуждения на территории Маньчжурии, где на месте заброшенного ханшинского (винокурного) завода у станции Сунгари ими был основан город Харбин. Героями книги стали около 300 человек – наиболее предприимчивые сотрудники КВЖД, переселенцы, технический персонал и члены их семей. Увидев открывшиеся возможности для предпринимательства, многие из них занялись организацией и устройством винодельческих и винокурных заводов.

(Продолжение на стр. 9)

# АСИЯ ХАФИЗОВА: «МОЖЕТ БЫТЬ, ЧЕРЕЗ 15–20 ЛЕТ МЫ УВИДИМ АВСТРАЛИЙСКИЙ КОКУР»

(Продолжение. Начало на стр. 6–7)

ной генетике: со временем к переловой клональной селекции были добавлены селекция устойчивых сортов, культуры *in vitro*, изучение локусов устойчивости к биотическим и абиотическим стрессам, а сегодня мы выходим на перспективный горизонт геномного редактирования для снижения восприимчивости сортов к неблагоприятным факторам.

Фундаментальные исследования развиваются благодаря прочным партнерским связям с университетами, а также с государственными и частными научными центрами по всему миру. Совместно с ними мы участвуем в 23 международных исследовательских проектах, что стало возможным благодаря уникальному преимуществу: питомник представляет собой экспериментальную платформу в реальном масштабе, позволяющую проверять научные гипотезы непосредственно в производственной системе и в сжатые сроки.

В этом смысле компания не является лишь потребителем результатов науки, а выступает в роли ускорителя исследований.

В области цифровизации и энологических практик деятельность носит более традиционный характер и сосредоточена на прикладных исследованиях, направленных на разработку практических решений, критически необходимых для питомниководства.

Исходной точкой служит практический вопрос: как обеспечить сортовое и санитарное качество десятков миллионов саженцев? Ответом стали проекты в области машинного зрения, оптической селекции, томографии прививки, применения дронов и мультиспектральной съемки на 1200 гектарах маточников, а также цифровые системы контроля на этапах сортировки.

Таким образом, исследования и питомниковая деятельность интегрируются не в линейный, а в циклический процесс: генетика создает новый материал, питомник немедленно испы-



тывает его в промышленном масштабе, полевые данные питают алгоритмы искусственного интеллекта, а полученные результаты возвращаются к исследователям, направляя дальнейшие генетические решения.

**– Разнообразие – еще одна ваша сильная сторона. Как вы управляете таким генетическим банком и как происходит отбор нового клона?**

– Управление генетическим банком – это работа на десятилетия. Мы ведем клоновую селекцию с 1965 года и за это время зарегистрировали более 400 оригинальных клонов VCR. Отбор нового клона – это не менее 15 лет работы. Многие клоны VCR оставили заметный след в истории современной виноградарской отрасли – достаточно вспомнить серию R, которая на протяжении десятилетий оставалась эталонной.

Клоны более поздних поколений обладают дополнительным преимуществом: они были отобраны в разные климатические периоды и, следовательно, потенциально отличаются большей устойчивостью к последствиям климатических изменений, сочетая

агрономическую продуктивность с высоким энологическим качеством.

Подход к управлению этим наследием носит не статичный, а динамический характер. Наш «генетический банк» распределен между коллекционными участками, экспериментальными полями, микровинификациями и многолетними наблюдениями в различных виноградарских зонах.

Каждый клон проходит исключительно длительный и структурированный путь развития, включающий выявление в винограднике по отличительным агрономическим или качественным признакам, санитарное оздоровление и контролируемое размножение.

Далее следуют годы агрономических наблюдений, направленных на оценку силы роста, плодородности, фитосанитарного состояния и адаптивности, а также многократные микровинификации для анализа энологического профиля.

Испытания в различных ареалах по всему миру завершают этот процесс, после чего осуществляется официальная регистрация и передача материала

виноградарию. В совокупности путь одного клона до выхода на рынок занимает более 14–15 лет.

Такая клональная биологическая диверсификация приобретает сегодня особую ценность, поскольку рынок стремительно меняется: новые поколения потребителей ожидают устойчивости винограда, более «легких» вин, баланса, высокой питкости и умеренного содержания алкоголя. И именно в клональном разнообразии нередко находятся неожиданные и эффективные ответы на эти запросы. Опыт работы с отдельными клонами Пино Грджико, такими как VCR 204, VCR 206 и VCR 5, демонстрирует их естественную склонность к формированию вин с более умеренным содержанием алкоголя без ущерба для сенсорного баланса. Такой результат возможен исключительно при наличии чрезвычайно широкого генетического фонда, позволяющего проводить систематические наблюдения и сопоставления в долгосрочной перспективе.

На протяжении многих лет многие клоны VCR становились эталонными

## GASTREET 2026 ПРЕДСТАВИЛ СПИКЕРОВ И СОАВТОРОВ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ



В этом году за программу Gastreet International Restaurant Show, которое будет проходить с 7 по 12 июня 2026 года в Сочи, на курорте Красная Поляна, отвечают люди, которые пережили с индустрией самые разные времена – и кризис, и рост. Это эксперты, которые не раз помогали бизнесу выстоять и точно знают, где искать точки роста.

### Соавторы программы:

Дмитрий Левицкий – сооснователь и главный идеолог Gastreet, ресторатор, совладелец и президент группы компаний HURMA, руководитель проекта винного города «Белый мыс».

Георгий Карпенко – сооснователь и программный директор Gastreet, совладелец и директор по развитию группы компаний HURMA.

Сергей Миронов – ресторатор, осно-

ватель ресторанов «Мясо & Рыба», председатель координационного совета Федерации рестораторов и отельеров. На протяжении многих лет выстраивает диалог между ресторанным бизнесом и властью – знает, как сделать так, чтобы к голосу индустрии прислушивались.

Екатерина Пугачева – эксперт по развитию ресторанов, журналист, председатель жюри The World's 50 Best Restaurants в регионе Россия, Восточная Европа и Центральная Азия, куратор шефской площадки. Именно она привлечет мировой опыт на Gastreet 2026.

Татьяна Симонова – основатель Академии сервиса, шеф-тренер, куратор школы сервиса Novikov School. Давно вышла за рамки классического сервиса и работает с формированием впечатлений клиента в девелопменте, арт-культуре и других сферах. Она привлечет в программу экспертов из

смежных индустрий, чей опыт откроет новые решения для ресторанного бизнеса.

Светлана Купрейчик – руководитель направления управления персоналом группы компаний HURMA, создатель профессионального сообщества для специалистов по работе с командами. Объединяет профессионалов с реальным опытом в найме, обучении и оптимизации команд и пригласит сильнейших из них в программу.

В центре деловой программы Gastreet International Restaurant Show – четыре ключевые темы, которые соавторы и приглашенные спикеры будут раскрывать вместе с участниками. Речь пойдет об оптимизации как новой базе для отрасли, о продуктивном сотрудничестве с искусственным интеллектом, о диверсификации и новых горизонтах для рестораторов, а также о законодательных реалиях и способах адаптации к ним.

Участие в деловой программе уже подтвердили международные и российские эксперты. Среди них Пауло де Соуза, владелец и шеф-повар ресторана Даюу The Merchants из Шанхая, Максуд Ашкар, сооснователь и шеф-повар стамбульского Neolokal, и Диого Миранда, специалист по стратегии развития в гостиничном и ресторанном бизнесе, экс-директор перуанского Central, представляющий Лиссабон. Также к участию приглашены Димитриос Мудиос, владелец и шеф-повар ресторана Ore из Бангкока, Нурислам Шарифулин, владелец сети казанских ресторанов P.Love, Love.ashe и «Мясной», и другие эксперты.

В рамках мер поддержки индустрии организаторы нашли возможность сделать билеты в 2026 году более доступными. В настоящее время стоимость билета «Профи» составляет 55 тыс. рублей, однако уже с 1 апреля ожидается повышение цен.



ориентирами для соответствующих сортов винограда, подтвердив свою агрономическую и энологическую ценность. Среди наиболее показательных примеров клонов можно отметить такие, как Шардоне VCR 10 и VCR 11, Пино Бьянко VCR 5, VCR 7 и VCR 1, Совиньон Блан R3, VCR 328 и VCR 237, Мерло VCR 1, VCR 490 и VCR 101, Санджовезе VCR 5, VCR 23 и VCR 235, Пино Неро VCR 18, VCR 20 и VCR 9, а также Каберне Совиньон VCR 8 и VCR 11. Эти клоны обеспечили существенные улучшения в регулярности плодоношения, балансе между урожайностью и качеством, а также в адаптации к различным почвенно-климатическим условиям.

Все это подтверждает, что для VCR биоразнообразие не является архивом прошлого, а представляет собой стратегический резерв решений для будущего мировой виноградарской отрасли, сформированный за более чем 60 лет целенаправленной работы.

**– Отдельная гордость VCR – работа с подвоями. В чем уникальность вашей серии «М»?**

– Вы правы, в мире до сих пор доминируют подвои, выведенные в XIX веке. Но климат меняется, и нам нужны новые решения. Подвои серии М (M1, M2, M4, M3) – результат программы Университета Милана, начатой в 1980-х годах, и VCR является их эксклюзивным лицензиатом. Их главное преимущество – исключительная адаптация к жаре, засухе и засолению почвы. В условиях, когда дефицит воды становится глобальной проблемой, такие подвои незаменимы. Они позволяют лозе более эффективно добывать воду из глубоких слоев почвы и при этом сохранять сбалансированный рост и качество урожая. Для засушливых терруаров, которых много и в Италии, и в России, это настоящая находка.

**– Вы руководите программой по**

**выведению устойчивых сортов. В чем философская разница между клоновой селекцией и созданием принципиально нового сорта?**

– Клоновая селекция – это поиск и размножение лучшего, что уже создано природой и временем в рамках существующего сорта. Мы улучшаем то, что есть. Создание же нового устойчивого сорта (например, Pinot Iskra®) – это акт творения. Мы берем лучшие качества европейского сорта *Vitis vinifera* (например, его вкус и аромат) и соединяем их с генами устойчивости от диких видов – *Vitis rotundifolia*, *Vitis amurensis*, восточных столовых сортов. Мы словно даем сорту «иммунитет», сохраняя его душу.

**– Процесс занимает 10-15 лет и стоит сотни тысяч евро. Кто заказчик таких программ?**

– Финансирование сложное. Часто это консорциумы виноделов, объединяющиеся для решения общей проблемы. Но VCR также рискует собственными средствами, вкладываясь в будущее. Мы должны предугадывать запросы рынка на 20 лет вперед. Сегодня, например, очевидно, что устойчивость к болезням и изменение климата – главные драйверы. Устойчивые сорта винограда, выведенные Университетом Удине и лицензиатом которых является VCR, – Soreli® (аналог Совиньон Блана) и Pinot Kors (аналог Пино Нуара) – уже очень востребованы в Европе и других винодельческих странах мира, потому что они позволяют существенно сократить количество обработок.

**– Какие характеристики, помимо устойчивости, становятся ключевыми?**

– Сбалансированное созревание – чтобы технологическая, ароматическая и фенольная зрелость наступали одновременно, не теряя кислотности.

Это большой вызов в теплеющем мире. Растет запрос на сорта для вин с пониженным содержанием алкоголя. Все это мы привносим в сорт на этапе селекции, отбирая генотипы с нужными параметрами.

**– Vitis amurensis и восточные столовые сорта – важные для вас доноры. Чувствуете ли вы себя «послом» этого генетического материала в Европе?**

– Да, это моя любимая тема (Смеется). Для меня большая честь рассказывать европейским коллегам о вкладе России, Украины, Грузии, Узбекистана в мировую селекцию. *Vitis amurensis* – это уникальный донор морозостойкости. А в таких сортах, как узбекский Джанджал Кара, были обнаружены мощнейшие гены устойчивости к оидиуму. Поначалу коллеги воспринимают это как экзотику, но, когда видят результаты скрещиваний и пробуют вина, отношение меняется на восхищенное. Мы действительно служим мостом между восточноевропейским и азиатским генетическим наследием и европейской винодельческой традицией.

**– Ваш личный путь от Тимирязевки до руководства программой в VCR уникален. Что стало решающим моментом?**

– Наверное, стажировка у профессора Милоша Михловски. Он сам выпускник Тимирязевки, и для нас, студентов,



он был живой легендой. Именно там я познакомилась с проектами VCR и поняла, что селекция – это то, чем я хочу заниматься. Мой российский академический бэкграунд, с его фундаментальностью и глубоко погружением в биологию растений, стал отличной базой. Он научил меня системному мышлению, что очень помогает в работе в европейской среде, где часто ценится узкая специализация.

**– Какой совет вы могли бы дать**

**российским виноделам, экспериментирующим с новыми сортами?**

– Я, как последователь Милоша Михловски, скажу: экспериментируйте! Не бойтесь пробовать «неочевидные» сорта. В нашей коллекции, например, более 30 клонов Неббиоло. Какие-то из них подойдут для Геленджика, какие-то для Крыма, а с какими-то будет провал. Но не попробуешь – не узнаешь. Мы готовы делиться информацией и помогать с подбором клонов, исходя из наших знаний о российских терруарах. Сейчас очень высок интерес к сортам южной группы, которые лучше адаптированы к жаре, – к тем же Альбариньо, Верментино, сицилийским и греческим автохтонам.

**– И последний вопрос: каким вы видите идеальный виноградник 2050 года?**

– Я думаю, он будет гораздо более разнообразным. Традиционные сорта, безусловно, никуда не денутся, но они все чаще будут выращиваться на новых, более адаптивных подвоях. А доля устойчивых сортов, подобных тем, что создаем мы в VCR, будет неуклонно расти. Они перестанут быть нишевыми, когда законодательство и общественное давление сделают снижение пестицидной нагрузки не просто желательным, а обязательным. Думаю, к 2050 году это будет уже не экзотика, а один из основных инстру-

ментов устойчивого виноградарства. Виноградник будущего должен быть не только продуктивным, но и экологичным, способным противостоять климатическим вызовам и при этом давать вина высокого качества. Именно над этим мы и работаем в Раушедо.

**Компания Viva! Cooperativi Rauscedo (VCR) будет представлена на выставке «Винорус.Винотех», которая с 22 по 24 апреля будет проходить в Краснодаре, в ВКК «Экспоград Юг».**

## НОВОСТИ

(Продолжение. Начало на стр. 8)

### В России выйдет книга об истории русского виноделия в Харбине

Дикая, нетронутая природа, богатая ресурсами, наличие природных источников сырья и трудолюбие местного китайского населения способствовали быстрому становлению новой отрасли. Харбин рос и развивался благодаря усилиям как русских переселенцев, так и китайцев; в городе бурлила жизнь, формировалась собственная промышленность, в том числе винодельческая.

После установления советской власти и окончания Гражданской войны в 1920-х годах в Харбин эмигрировали десятки тысяч людей. Они влились в этот динамично развивающийся анклав и дали мощный толчок развитию не только самого города, но и всего региона. На протяжении нескольких десятилетий здесь совместно проживали представители 35 народов и национальностей. Национальные диаспоры не замыкались в своих границах, а жили совместно, обогащая друг друга. Каждая из них вносила ощутимый вклад в деловую, общественную и культурную жизнь всех «маньчжурцев». Сформировался удивительный сплав различных культур, ставший характерной чертой облика харбинцев. При этом многонациональный Харбин называют «русским» потому, что русский язык и русская культура объединяли все национальности, жившие в этом регионе.

Как подчеркивает автор, знание истории своего народа имеет важнейшее значение, а история харбинской эмиграции, тесно переплетающаяся с историей других народов, является неотъемлемой частью истории России. Долгие годы советский народ был лишен возможности прямого общения с народами Востока, и именно русский язык и русская культура белой эмиграции стали той связующей нитью, которая не позволяла этой дружбе угаснуть. Сохранившиеся дружеские связи сегодня способствуют установлению добрых отношений между современной Россией и Китаем.

## «ВИННЫЙ ГИД РОССИИ» ПРЕДСТАВИЛ РЕЙТИНГ ЛУЧШИХ РОЗОВЫХ ВИН



**Эксперты «Винного гида России» подвели итоги исследования розовых вин, в рамках которого в 2026 году специалисты изучили 65 образцов от 57 торговых марок, представивших продукцию из всех ключевых винодельческих регионов страны: Краснодарского края, Республики Крым и Севастополя, Дагестана, а также Ростовской, Волгоградской и Самарской областей.**

Главный вывод исследования: розовое вино в России перестало быть просто сезонным напитком и заняло прочную нишу на полках магазинов. Его доля в розничных продажах стабильно держится на уровне около 5%, а в ресторанах – порядка 3%. При этом практически каждая винодельня сегодня имеет в линейке хотя бы одно розовое вино, а многие – целые коллекции.

Розовый цвет сегодня – полноправ-

ный третий цвет на рынке вина. Это подтверждает стабильный рост количества образцов и торговых марок розовых вин в исследовании «Винного гида России».

«Как и в других категориях, российские производители активно наращивают свою долю в сегменте розовых вин. Сейчас, пожалуй, сложно найти винодельню, у которой не было бы по крайней мере одного розового вина, а то и целой коллекции. С этим стилем сегодня активно работают и бутиковые винодельни, и фермеры, и лидеры рынка. Рост количества представленных на полках российских розовых вин подкреплен изменениями в культуре потребления. Розовые вина приобретают меньшую сезонность – их охотнее пьют и в холодное время года. Они универсальны как в гастрономическом сопровождении, так и сами по себе», – рассказала руководитель «Винного гида России» Олеся

Латышева.

Впервые в пятерке лучших розовых вин все позиции заняли сухие вина: «Мантра Эстейт. Сира Мантра». Вино сухое розовое, 2023. Рейтинг Роскачества: 4,30 (86 баллов по ГОСТ).

«Ведерниковъ. Винодельня Ведерниковъ». Российское вино с ЗГУ «Долина Дона» сухое розовое, 2024 (сорта Цимлянский Черный, Красноплод Золотовский). Рейтинг: 4,29 (85,75 балла).

«Голубицкое. Пино Нуар. Розе. Нобл Селекшн». Российское вино с ЗНМП «Голубицкая Стрелка», сухое розовое, 2023. Рейтинг: 4,28 (85,6 балла).

«Эссе. Розе. Каберне Совиньон, Каберне Фран, Сира». Российское вино с ЗГУ «Крым» сухое розовое, 2024. Рейтинг: 4,27 (85,44 балла).

«Вино и Небо. Сакура. Пино черный». Вино сухое розовое, 2024 (фермерское). Рейтинг: 4,27 (85,4 балла).

### Лучшие полусухие розовые вина

Эксперты «Винного гида России» отмечают рост количества представленных на полках наименований и уровня качества полусухих розовых вин:

«Фанагория. Розе. Сапериави». Вино полусухое розовое, 2024. Рейтинг: 4,25. Оценка по ГОСТ: 85 баллов из 100.

«Родное Гнездо. Сира». Вино полусухое розовое, 2024. Рейтинг: 4,20. Оценка по ГОСТ: 84 балла из 100.

«Реликта. Антей Магарачский – Мускат белый». Вино полусухое розовое, 2024. Рейтинг: 4,15. Оценка по ГОСТ: 83 балла из 100.

Лучшие розовые вина в других подкатегориях можно посмотреть на сайте Роскачества:

<https://rskrf.ru/tips/obzory-i-topy/luchshie-rossiyskie-rozovye-vina-v-2026-godu/>

# ИТАЛЬЯНСКИЙ ПЕВЕЦ AL VANO ПРЕДСТАВИТ В РОССИИ СВОИ ВИНА

В преддверии апрельского турне по России легендарного итальянского певца и композитора AL VANO, концерты которого пройдут в Москве, а также в Новосибирске и Владивостоке, компания Firma S2 начала поставки в Россию линейки вин от винодельни Al Vano Carrisi из региона Апулия. В апреле пройдут презентации и дегустации этих знаменитых вин в винотеках «Бонвин». Планируется, что в этих мероприятиях примет участие сам Маэстро.

## Вина, рожденные музыкой

В портфель, поставляемый в Россию, вошли ключевые наименования винодельни Al Vano Carrisi, каждое из которых отражает историю и личность певца.

Вино Felicità (IGP Salento Bianco) названо в честь самой известной песни Al Vano, которой недавно исполнилось 40 лет. Оно обладает ярким, интенсивным ароматом, характерным

для сорта Совиньон, сухим, бархатистым и гармоничным вкусом. Это вино с деликатными нюансами цветов и белых фруктов, типичными для средиземноморского терруара.

Розовое вино Romina (IGP Salento Rosato) посвящено Ромине Карризи. Оно отличается интенсивным розовым цветом, цветочными ароматами и свежим, сбалансированным вкусом с фруктовым послевкусием. Легкое, вибрирующее, оно создано для весенних и летних вечеров.

Platone (Salento Rosso IGT) – вино для медитации, полученное из местных черных сортов винограда Саленто. Оно выдерживается в дубовых бочках и обладает глубокими фиолетовыми отблесками, мягкостью и структурой, выражающими всю глубину сортов региона.

Особое место в линейке занимает 1973 Primitivo di Manduria DOP Riserva (вино мудрости) – интенсивное красное вино с пурпурными отблесками, фруктовое, с тонами ежевики, вишни, сливы и табака. Хорошо структурированное,



полное и сбалансированное, оно выдержано в дубе, а его название отсылает к году основания винодельни.

Завершает коллекцию Nostalgia (IGP Salento Negroamaro) – вино для приятных вечеров, созданное из сорта Negroamaro. Оно обладает сухим, слегка танинным, теплым, и бархатистым вкусом, также выдерживается в дубе.

## Посвящение отцу

В основе создания винодельни лежит история обещания, данного отцу. Молодой Альбано Карризи покинул скромный дом в Челлино-Сан-Марко, в самом сердце Саленто, оставив позади бедность и пообещав отцу, Дону Кармело: «Я уеду. Я стану певцом, а когда вернусь, построю винодельню и посвящу ее тебе». Он сдержал слово: в 1973 году Альбано основал винодельню, начав с производства белых вин, посвященных отцу.

Сегодня это современное предприятие, выпускающее миллионы бутылок и поставляющее продукцию по всему миру. Виноградники расположены в окрестностях Бриндизи, в Челлино-Сан-Марко, в нетронутой природной зоне. Здесь, в благоприятных почвенно-климатических условиях, произрастают автохтонные сорта, в первую очередь Примитиво и Не-

гроамаро, возраст лоз составляет от 40 до 75 лет. Все этапы производства тщательно контролируются: отбор лучших гроздей, мягкое прессование и ферментация при контролируемой температуре до выдержки в дубовых бочках. Винодельня руководствуется принципом, выраженным в словах Платона: «Каждый значимый год – это не просто прошедший год». Ввольной интерпретации Альбано это звучит так: «Каждое значимое вино – это не вино, которое забывают».

## Современный комфорт в исторических интерьерах

Винодельня является частью более крупного комплекса Tenute Al Vano – винного и велнес-курорта, расположенного в старинной усадьбе XVII века. Это бывшая ферма, окруженная виноградниками, оливковыми рощами и лесом, превращенная в уютную деревню для отдыха. История поместья насчитывает столетия: еще в XVIII веке граф Бальзамо выращивал здесь небольшие виноградники, создавая «нектар» для своего стола. Сегодня эта земля полностью преобразована с абсолютным уважением к богатой природе. Комплекс находится на границе Саленто, между Адриатическим и Ионическим морями, всего в 20 км от столицы барокко – города Лечче.

Здесь расположены отель Felicità, названный в честь знаменитой песни, спа-центр E' la tua Vita, летний бассейн с баром и ресторан Don Carmelo. В ресторане гости могут познакомиться с традиционной апулийской кухней, в том числе с блюдами по эксклюзивным рецептам самого певца.

Отель Felicità, где гость чувствует себя королем, уже несколько лет входит в сообщество Teritoria – сеть отелей, ресторанов и путешественников, продвигаемую Аленом Дюкассом. Это объединение насчитывает 430 объектов по всему миру и объединяет тех, кто разделяет вкус к путешествиям. Профессионализм и радушие команды позволяют гостям чувствовать себя как дома. Tenute Al Vano приглашает открыть для себя тысячекратно и аутентичную Апулию, предлагая место для отдыха, посвященного здоровью тела и души.

## График проведения концертов AL VANO в России:

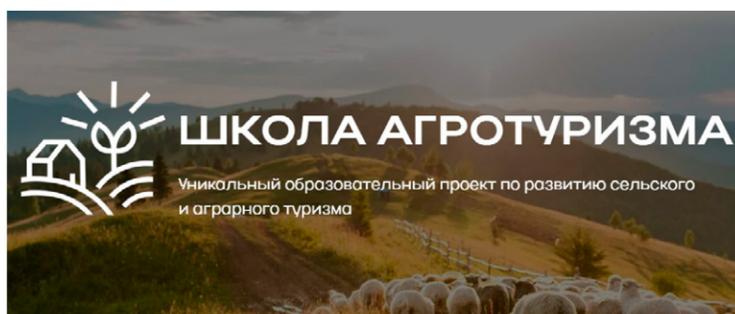
- 18 апреля – Москва – Концертный зал «Москва»;
- 21 апреля – Новосибирск – ледовый дворец спорта «Сибирь»;
- 23 апреля – Владивосток – концертно-спортивный комплекс «Фетисов Арена».



## В ТРЕХ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ОКРУГАХ РОССИИ ОТКРОЕТСЯ «ШКОЛА АГРОТУРИЗМА»

С 20 по 22 мая 2026 года в Пскове стартует образовательный проект по развитию сельского и аграрного туризма. Организаторами мероприятия выступили Россельхозбанк и правительство Псковской области. Позднее «Школа агротуризма» также пройдет в Свердловской и Новосибирской областях. Таким образом, проект, запущенный в 2024 году в пятигорске, впервые в своей истории за один год охватит сразу три федеральных округа: Северо-Западный, Сибирский и Уральский.

«Школа агротуризма» представляет собой образовательную программу, ориентированную на развитие туризма на сельских территориях. Проект задуман как инструмент популяризации и вовлечения фермеров и местных предпринимателей в сферу



аграрного туризма. Сообщается, что выпускниками школы за время ее существования стали уже более 1,4 тыс. фермеров и предпринимателей по всей стране.

В дни проведения мероприятия слушатели познакомятся с лучшими практиками отечественного агротуризма. Им расскажут об основах использования земель сельскохозяйственного назначения, маркетинговом продвижении объектов агротуризма, органи-

зации событийного туризма, а также об улучшении сервиса и создании уникального торгового предложения.

По словам заместителя губернатора Псковской области Нинель Салагаевой, мероприятие даст дополнительный импульс для развития отрасли в регионе. Она отметила, что школа является не просто обучением, а практическим стартом для нового направления, который поможет фермерам трансформироваться из про-

изводителей сырья в хозяев многофункциональных усадеб и создателей уникального гостеприимного опыта, что является прямым путем к диверсификации доходов и повышению устойчивости бизнеса.

Как подчеркнула советник председателя правления Россельхозбанка Любовь Белеску, банк уделяет пристальное внимание не только финансовым инструментам роста отрасли, но и образовательным. По ее словам, за три года проведения «Школы агротуризма» в разных федеральных округах виден большой интерес и огромный потенциал этого направления. Повышение роли туристической отрасли в экономике страны определено национальными целями, и у агротуризма есть возможность занять в этом процессе заметную нишу. Госпожа Белеску добавила, что важнейшей задачей является развитие фермерского сообщества, что, в свою очередь,

способствует развитию сельских территорий.

Экспертами «Школы агротуризма» выступят представители федеральных и региональных органов власти, научных и образовательных организаций, профильных ассоциаций, руководители ведущих предприятий агротуризма и индустрии гостеприимства, туроператоры, а также ведущие эксперты туристской отрасли страны. Мероприятие пройдет в здании правительства Псковской области. Проект осуществляется при поддержке Министерства экономического развития РФ и Министерства сельского хозяйства РФ. Соорганизаторами проекта выступают Общественный союз индустрии гостеприимства и проектный офис ОСИГ – АНО «Мастерская гостеприимства».

Подробнее об условиях участия:

<https://argo-туризм.рф>