

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 6 (89)
Сентябрь 2025

СОБЫТИЯ

На «ПИР Экспо» откроют площадку DRINKS BUSINESS

27–30 октября 2025 года в Москве, в выставочном центре «Крокус Экспо», в рамках выставки «ПИР Экспо» будет работать специализированная площадка DRINKS BUSINESS, посвященная продажам алкоголя в ресторанах.

Гостей и участников выставки на площадке DRINKS BUSINESS ждет экспозиция производителей и поставщиков вин и алкоголя, а также насыщенная профессиональная программа, в ходе которой своими знаниями и опытом с ними поделятся ведущие эксперты России.

Для участников деловой программы предусмотрены 6 ключевых направлений развития барного бизнеса, таких как: «Влияние технологий и автоматизации на эффективность работы баров», «Финансовые стратегии и антикризисные решения», «Управление командами в эпоху, когда привычные методы мотивации не работают», «Новые тренды против проверенных инструментов: как найти баланс», «Минимизация рисков бизнеса в условиях усиления государственного контроля», «Возможности внутреннего туризма для баров и ресторанов при отелях».

Среди экспертов признанные мэтры отрасли: Павел Шитов, Валерий Плихта, Виталий Аршук, Роман Торощин, Влада Лесниченко и другие топ-эксперты.

Подробнее о программе DRINKS BUSINESS:

<https://pirexpo.com/program/areas/162>

АЛЕКСЕЙ ЛЫСЕНКО: «НАДЕЮСЬ, ЧТО СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ БУДЕТ ИНТЕРЕСЕН ДЛЯ ИНВЕСТИЦИЙ В ВИНОДЕЛИЕ»

На сегодняшний день Ставропольский край занимает по площади виноградников четвертое место в России и является одним из самых динамично развивающихся винодельческих регионов в нашей стране. О том, каких результатов уже удалось добиться, и о планах, которые еще предстоит реализовать, газете Wine Weekly рассказал руководитель государственного казенного учреждения (ГКУ) «Ставропольвиноград-плодопром» Алексей Лысенко.

– Алексей Сергеевич, в 2025 году объем субсидий на виноградарство и виноделие в Ставропольском крае составил более 175 миллионов рублей. Как эти меры повлияли на развитие отрасли и какие направления господдержки пользуются наибольшим спросом среди виноделов края?
– Совершенно верно. Действительно, мы наблюдаем комплексную поддержку отрасли как со стороны правительства России, так и Министерства сельского хозяйства через систему субсидий. Основные направления поддержки включают компенсацию затрат на закладку новых виноградников, проведение уходовых работ, установку шпалерных систем, содержание плодоносящих насаждений, а также приобретение основных средств – техники и оборудования.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



«Санкт-Петербургский кубок сомелье» начинает отбор конкурсантов

Российская ассоциация сомелье открыла регистрацию конкурсантов для участия в V конкурсе «Санкт-Петербургский кубок сомелье», который пройдет 1–2 ноября в Санкт-Петербурге, в отеле «Коринтия», и станет отборочным туром чемпионата России среди сомелье.

Регистрация открыта только до 19 октября 2025 года. Квалификацию конкурсантов будет оценивать авторитетное жюри, в состав которого вошли президент Российской ассоциации сомелье и лучшие сомелье России разных лет.

Победителем петербургского конкурса в 2024 году стала эксперт компании FortWine Вероника Смирнова. Второе место, как и в 2023 году, завоевала Инесса Новичихина из компании Simple. Третье место заняла бренд-амбассадор Luding Group Регина Халикова.

Подробнее об условиях регистрации:

https://sommelier.ru/#popup:member_of_ras_spks

«УРАЛЬСКИЙ КУБОК СОМЕЛЬЕ» ОСТАЕТСЯ В ЕКАТЕРИНБУРГЕ



С 13 по 14 сентября 2025 года в Екатеринбурге, в отеле Hyatt Regency, проходил пятый конкурс «Уральский кубок сомелье», в котором приняли участие 26 человек из 7 городов Уральского и Сибирского федеральных округов.

Во время прохождения конкурсной программы проводниками, наставниками и строгими судьями для соревнующихся были лучшие сомелье России, президенты региональных ассоциаций, представители виноторговых компаний и виноделен.

В этом году «Уральский кубок сомелье» остается в Екатеринбурге, потому что победителем конкурса стал екатеринбуржец Ефим Ильин, рабо-

тающий шеф-сомелье в ресторанах Culta, «Горожане» и Frenchie.

Второе место занял руководитель проекта «Очень Винные Дела» Ярослав Гурьев из Иркутска. Третьим стал территориальный представитель ТД «Абрау» Денис Банных из Екатеринбурга.

Вместе с тройкой финалистов право выступить в финале «Российского кубка сомелье», который будет проходить в Москве в марте 2026 года, завоевали еще четверо конкурсантов.

Участники финала «Российского кубка сомелье-2026»:

Никита Верников – официант ресторана Self Edge Japanese (Екатеринбург);

Николай Громов – сомелье рестора-

на Principle и винного бара «Сыр. Хамон. Вино» (Тюмень);

Екатерина Штырова – кавист вино-теки WIN-WIN (Екатеринбург);

Антон Ермолаев – бренд-амбассадор Simple Group (Новосибирск).

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

В рамках проведения «Уральского кубка сомелье» гости этого мероприятия получили уникальную воз-

можность погрузиться в богатый мир вина и разнообразных напитков на «Дегустационном салоне». Профессионалы и любители смогли не только расширить свои знания о различных сортах вин, но и имели возможность познакомиться с дистрибьюторами, с новыми производителями и виноделами, которые предлагают уникальные напитки со всего мира.

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

СОБЫТИЯ

Объявлена программа
IX конкурса «Московский
кубок сомелье»

5 октября в столичном отеле «МонАрх» в рамках IX конкурса «Московский кубок сомелье» откроется «Дегустационный салон», организованный Российской ассоциацией сомелье.

Гости салона получат возможность расширить свои знания о различных винах, смогут познакомиться с дистрибьюторами, новыми производителями и виноделами, представляющими как популярные, так и эксклюзивные напитки со всего мира. Кроме того, посетители смогут принять участие в мастер-классах, на которых получат ценные знания и практические навыки, необходимые для успешной работы в винной индустрии и применимые в повседневной жизни. Кульминацией этого дня станет финал IX «Московского кубка сомелье», где гости станут свидетелями захватывающей борьбы за звание лучшего сомелье Москвы.

Программа IX конкурса «Московский кубок сомелье»:

14:00–21:00 – Дегустационный салон;
15:00–17:00 – Мастер-класс «2012 год через призму великого Бордо». Спикер: Сергей Савельев – амбассадор компании DP-Trade, лучший сомелье Сибири 2021, обладатель сертификата ASI Level 1.
15:00–16:00 – Мастер-класс «Слепая сравнительная дегустация игристых вин Россия vs весь мир». Спикер: Владислав Маркин – победитель Российского конкурса сомелье 2013, лучший молодой сомелье 2014 года по версии Chaîne des Rotisseurs, обладатель сертификата ASI 2016, преподаватель школы вина «Энотрия», автор курса «Шампань».
16:00–17:00 – Мастер-класс «Усадьба Дивноморское – 15 лет. Мы создаем культурное наследие». Спикер: амбассадор виноделия.
17:00 – Финал IX «Московского кубка сомелье».

Подробнее об условиях участия:

https://www.sommelier.ru/ix/mks_2025

АЛЕКСЕЙ ЛЫСЕНКО: «НАДЕЮСЬ, ЧТО СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ БУДЕТ ИНТЕРЕСЕН ДЛЯ ИНВЕСТИЦИЙ В ВИНОДЕЛИЕ»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

По данным на текущий период, виноградарям уже выплачено свыше 114 миллионов рублей. Эти средства распределены по ключевым направлениям: выполнение уходных работ за молодыми насаждениями, приобретение и монтаж шпалер, а также модернизация материально-технической базы предприятий.

Значительную долю в структуре поддержки сегодня занимает приобретение основных средств. Данная мера была введена в 2022 году. Изначально у нас существовала региональная программа поддержки приобретения специализированной техники, а с 2022 года компенсация части стоимости оборудования и техники стала доступна и по федеральной программе.

Мы отмечаем высокую востребованность этого направления: много участников программы приобретают технику и оборудование, в том числе пополняют свой емкостной парк. Безусловно, часть лимитов господдержки направляется непосредственно на винодельческое производство, однако разделить виноградарство и виноделие практически невозможно – это единый хозяйственный механизм, целостный производственный комплекс. И в том, и в другом случае нам критически необходимо современное оборудование.

Помимо закладки новых виноградников, сегодня нужна и новая техника, нужно новое оборудование. Поэтому этим направлением поддержки сегодня хозяйства пользуются достаточно активно. В этом году компенсация в этом направлении составила чуть более 30%. Что касается закладки виноградников, то ее будут финансировать у нас уже в ноябре. Поэтому дождемся ноября. Будут профинансированы затраты, связанные именно с закладкой виноградных насаждений на территории Ставропольского края.

– Как изменилось количество виноделов в Ставропольском крае за последние пять лет? Можете привести конкретные цифры?



– Если говорить о лицензированных производителях, то буквально на этой неделе мы зафиксировали десятую лицензию среди малых хозяйств. Это уже вторая новая лицензия в текущем году. Перспективы обнадеживают: несколько хозяйств, заложивших виноградники пять-семь лет назад, сейчас готовятся к получению лицензий. Мы надеемся, что они успешно пройдут весь путь – от подготовки производства до оформления документов в Росалкогольтабакконтроле.

Что особенно отраднo, более 60% новых виноградарских хозяйств представляют собой малые крестьянско-фермерские предприятия. Если же говорить о крупных игроках, то ежегодно мы наблюдаем появление одного-двух новых хозяйств промышленного масштаба. Например, в 2024 году было зарегистрировано значимое предприятие «Советское».

Важно отметить, что государственная поддержка одинаково доступна как опытным производителям, так и новичкам, планирующим закладку виноградников. Мы приглашаем всех заинтересованных воспользоваться этими возможностями.

На сегодняшний день в Ставропольском крае профессиональным выращиванием винограда занимаются свыше 50 предприятий. Их масштабы

варьируются от крупных хозяйств с площадями 400-600 гектаров до небольших семейных виноделов с 3-4 гектарами виноградников.

– То есть можно сказать, что в настоящий момент на Ставрополье работают более 50 виноделов, и малых, и больших?

– Уточню: именно виноградарских предприятий. При этом не каждое из них имеет собственное перерабатывающее производство. Поэтому говорить о виноделии в профессиональном смысле можно применительно к несколько меньшему числу хозяйств.

Возникает закономерный вопрос: что считать винодельческим предприятием? Наличие завода, технологических емкостей или пресса для переработки? Или определяющим фактором является наличие лицензии?

Если руководствоваться Федеральным законом № 171, то производство вина допускается и в некоммерческих целях – для себя, для друзей. Теоретически можно считать себя виноделом, даже не имея крупного предприятия.

Сегодня оборудование для виноделия стало значительно доступнее: появились малые емкости, компактные дробилки, миниатюрные линии розлива и укупорщики. Бутылки доступны в различных размерах, качествах и цветах. Как частное лицо, я могу

организовать в гараже полный цикл переработки винограда – от приемки сырья до укупорки, аналогично крупному предприятию. Здесь следует отдать должное промышленности – как отечественной, так и зарубежным партнерам, которые обеспечивают нас этим оборудованием.

Поэтому давайте договоримся: в рамках нашего обсуждения мы будем рассматривать только предприятия, имеющие официальную лицензию. Таким образом, на сегодняшний день в Ставропольском крае, помимо примерно 20 крупных предприятий, официально работают 10 авторских малых виноделов, которые самостоятельно выращивают виноград и производят из него вино.

– Расскажите, пожалуйста, как сегодня развиваются крупные предприятия, многие из которых на Ставрополье остались еще с советских времен. Кто-то, как говорится, канул в Лету, а кто-то активно развивается. Что происходит в этом направлении?

– Наша виноградарская зона имеет многовековую историю. Считается, что промышленное виноградарство на территории Ставропольского края развивается уже более двух столетий. Действительно, с советских времен сохранился ряд крупных хозяйств, хотя некоторые из них, к сожалению, сегодня не имеют ни одного виноградного куста. Время не пощадило всех – не везде удалось сохранить виноградники.

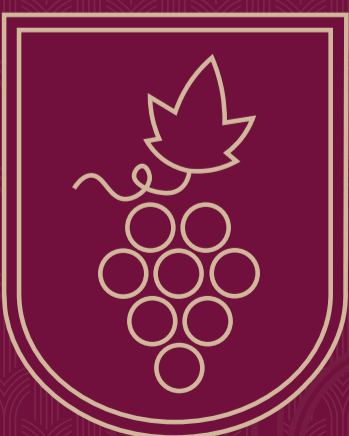
Основными районами, где сохранилось промышленное виноградарство, остаются Буденновский, Левокумский и Петровский районы. Именно там в основном и сосредоточены старые советские хозяйства, которые продолжают работу.

На некоторых предприятиях активно идет модернизация. Например, «Левокумское» – одно из старейших хозяйств, куда пришел ставропольский инвестор. Он вложил и продолжает вкладывать значительные средства как в перезакладку виноградников, так и в модернизацию производства.

ОРГАНИЗАТОРЫ



СООРГАНИЗАТОР

СТРАТЕГИЧЕСКИЙ
НАУЧНЫЙ ПАРТНЕР

Четвертый Российский винодельческий форум

12–13 ноября 2025

Москва, Radisson Collection Hotel, Moscow

wineforum.info

18+

Планируется получение лицензии для этого предприятия. Надеюсь, у них все получится с урожаем – чтобы он был стабильным и качественным.

Еще один наш флагман – «Прасковья» – продолжает развиваться, выпуская качественную продукцию. Они держат марку одного из старейших предприятий России, основанного в 1898 году. Им удалось не только сохранить, но и развивать свое производство.

Мне хотелось бы видеть больше таких ярких «звезд», больше предприятий с полным циклом производства. У нас много хозяйств, которые имеют виноградники и занимаются первичной переработкой – производством вино-материалов. К сожалению, некоторые хозяйства ушли с рынка, некоторые постепенно уходят, но такова экономическая реальность.

Мы ждем на нашей территории инвесторов, которые увидят здесь перспективы для развития бизнеса. У нас есть земли, благоприятный климат, богатые традиции и квалифицированные кадры. Как регион мы открыты для сотрудничества и готовы поддерживать новые проекты.

Что касается потенциала... Повторюсь: 200 лет назад здесь уже занимались виноградарством, мы продолжаем это дело, и уверен, что после нас следующие поколения будут развивать виноградарство на этой благодатной земле.

– А как сегодня чувствуют себя малые винодельни Ставропольского края?

– Первая крестьянско-фермерская лицензия у нас в крае появилась в 2019 году, и мы во многом обязаны этим Виталию Васильевичу Батраку. Хотя свои виноградники он посадил намного

раньше. Дома, в гараже, он производил вино. У того же «Темпельхофа» первые виноградники появились в 2012–2013 годах, а лицензию они получили только в 2020 году. Путь от закладки виноградника до получения лицензии сегодня достаточно длительный. У каждого проекта он индивидуальный. Кто-то получает лицензию относительно быстро, кто-то движется к ней дольше. У нас есть производители, которые посадили технический виноград и потенциально могут получить лицензии, но официально их пока не имеют. Хотя потихоньку делают вино – для себя, друзей, коллег. На дегустациях они иногда появляются. Я вижу у них определенный прогресс, и это очень радует.

Нам сегодня не хватает качественных, стабильных вин. Особенно у наших малых, «гаражных», авторских виноделен. У них качество часто волнообразное: один сезон хороший, два плохих, или наоборот.

– Еще несколько лет назад в магазинах Ставропольского края было, по сути, невозможно купить местные вина. А сегодня, насколько мне известно, ситуация стала меняться в лучшую сторону. Можно ли ожидать, что в краевых магазинах будут появляться полки со своим, местным вином?

– Мы к этому идем, хотя, к сожалению, очень медленно. Смотри на наших коллег из других регионов – Крыма, Кубани, отчасти Ростова, видим, что они более активны и их вина чаще на слуху. Эти регионы в плане продвижения вин оказались более энергичными. Где-то мы, конечно, завидуем, а где-то нам легче идти по уже проторенной ими тропе.

Если мы посмотрим на 15 лет назад,



кто тогда вообще слышал или знал про российские вина? Мы проходим достаточно быстрый путь. Где-то это хорошо, где-то не совсем – иногда страдает стабильность качества. Тем не менее это наш путь, который мы возрождаем. Нельзя сказать, что мы закладываем новые традиции, мы возрождаем российское и советское виноградарство и виноделие.

Здесь очень важно работать с потребителем, потому что сегодня действительно появляется большое разнообразие вин из разных регионов. Даже внутри нашего терруара, Ставропольского края, появляются производители, которые делают очень интересные вина со своими уникальными органолептическими характеристиками. Это дает возможность потребителю пробовать разные типы вин и подобрать что-то на свой вкус. Пока мы имеем

то, что имеем. Может быть, медленно, но мы потихоньку растем – и количественно, и качественно.

– Какова на сегодняшний день площадь виноградников Ставропольского края, предназначенных именно для виноделия?

– Общая площадь виноградников у нас составляет порядка 4,5 тысяч гектаров. Из них около 500 гектаров – это молодые насаждения.

– Они уже в стадии плодоношения?

– Нет, это именно молодые виноградники. Площадь плодоносящих составляет около 4 тысяч гектаров. В сумме если округлить, то общая площадь виноградников на территории Ставропольского края составляет 4,5 тысячи гектаров. Основная часть – технические сорта, чуть менее 10% занимает столовая группа. Это распределено по разным хозяйствам, как крупным, так и небольшим. Сортосортимент у нас разнообразный, но основная масса – технические сорта. По площади виноградников сегодня мы занимаем четвертое место в России после Краснодарского края, Крыма и Дагестана.

Виноградники в основном расположены в восточной зоне и в районе Кавказских Минеральных Вод на юге Ставропольского края. Хотя благодаря нашим небольшим виноделам-энтузиастам, которые находят и закладывают участки по 5-10 гектаров в нетрадиционных для края локациях, виноградарство постепенно распространяется по всей территории.

Виноградники появились в Александровском районе, есть участки даже под Ставрополем.

(Продолжение на стр. 4)

НОВОСТИ

В Беларуси состоится своя выставка PRODEXPO

С 11 по 14 ноября в Минске будет проходить тридцать первая Международная специализированная оптовая выставка-ярмарка «PRODEXPO-2025», местом проведения которой впервые станет Минский международный выставочный центр.

Эта современная площадка является лидером в сфере организации бизнес-мероприятий, объединяя интересы государства, бизнеса и общества. «PRODEXPO-2025» – крупнейшая оптовая продовольственная выставка-ярмарка Республики Беларусь, представляющая собой международную площадку, объединяющую сферы интересов профессионалов отрасли и представителей профильных министерств, ведомств, бизнеса, науки и торговли. Мероприятие проводится при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь и концерна «Белгоспищепром».

За высокий профессиональный уровень организации проекту присвоен Знак Российского союза выставок и ярмарок. Участники выставки продемонстрируют весь ассортимент продовольствия из различных стран мира, а также инновационные разработки и гастрономические новинки. На юбилейном форуме профессионалов пищевой и перерабатывающей промышленности «PRODEXPO-2024» приняли участие 164 экспонента из Республики Беларусь, России, Азербайджана, Вьетнама, Грузии, Индии, Казахстана и Шри-Ланки. За годы своего существования выставка приобрела высокий международный статус.

Деловая программа мероприятия включает в себя круглые столы, мастер-классы, презентации продукции, конкурсы и чемпионаты. В рамках «PRODEXPO-2025» участникам представится уникальная возможность установить новые деловые контакты и укрепить уже существующие, а также обменяться опытом с отраслевыми экспертами. Более подробную информацию можно найти на официальном сайте выставки:

<https://prodexpo.by>



Винный шкаф



Сигарно-винный шкаф



Шкаф для хранения сигар

Идеальный климат
для хранения сигар

BENOÏT
ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА



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



АЛЕКСЕЙ ЛЫСЕНКО: «НАДЕЮСЬ, ЧТО СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ БУДЕТ ИНТЕРЕСЕН ДЛЯ ИНВЕСТИЦИЙ В ВИНОДЕЛИЕ»

(Продолжение. Начало на стр. 1–3)

Эти небольшие жемчужины – локальные виноградники – теперь есть практически во всех районах нашего края. Это не может не радовать. Когда люди загораются желанием заниматься виноградарством, они очень вдумчиво подходят к выбору почвы, участка, проводят анализ. Ко мне часто обращаются за консультацией, и мне особенно приятно, что я работаю в этой сфере давно и могу наблюдать, как эти смелые, решительные люди, несмотря на все трудности виноградарства, начинают свое дело.

Некоторые хозяйства за 5–10 лет уже добились прекрасных результатов. Это очень радует. Помню, как они впервые приходили за консультацией по мерам государственной поддержки, спрашивали, подходят ли их участки для выращивания винограда. Все эти годы мы вели работу – консультировали, советовали, подсказывали. А теперь приезжаешь и видишь зеленеющие виноградники, молодое вино в бочках... Это уже настоящий результат!

– По данным статистики, в Ставропольском крае сохраняются неплохие темпы закладки новых виноградников. Какие цели и планы по расширению площадей на ближайшие 3–5 лет?

– За 2024 год у нас посажено 106 гектаров виноградников. В планах 2025 года – заложить еще 68 гектаров. К сожалению, мы видим определенное снижение темпов закладки. Это естественный процесс. В какие-то годы мы закладываем 200–300 гектаров, затем проходит время, и мы идем на спад. Здесь все зависит от финансовых возможностей предприятий, их людских ресурсов.

Крупные хозяйства сегодня заняли выжидательную позицию в плане обновления площадей. Кто-то уже перезаложился на определенном этапе и считает это достаточным. Кто-то, к сожалению, пока не закладывает новые участки, работая с существующими виноградниками.

Что касается малых хозяйств, мы тоже наблюдаем определенный спад. Когда у предпринимателя есть 10 гектаров и он уже их засадил, расширяться просто некуда. Возможностей для дальнейшего роста нет.

На 2026 год у нас предварительно запланировано порядка 150–200 гектаров. Но нужно дожить до 2026 года, и время покажет окончательные цифры.

– Можно ли сказать, что через 2–3 года планируется довести общую площадь до 5000 гектаров?

– Мне бы хотелось и до 10 тысяч! Но нужно быть реалистом. Это зависит не только от желания Алексея Сергеевича, министра или губернатора Ставропольского края. Если в край придет инвестор, который поставит себе задачу ежегодно закладывать по 500 гектаров виноградников, тогда мы скажем, что 5000 гектаров – это рабочая цифра, которую мы перешагнем очень быстро. Поэтому надеюсь, что Ставропольский край будет интересен для инвестиций в виноделие.

– А что, на ваш взгляд, нужно сделать, чтобы привлечь инвестора именно в винодельческий сектор Ставропольского края? Может быть, предоставить им какие-то дополнительные льготы, преференции и так далее?

– Все очень просто: запретить ввоз импортных вин из недружественных стран. Это даст потенциальному инвестору понять, что в этом бизнесе можно заработать. На региональном уровне ключевым фактором является наличие земельных ресурсов – возможность выделения участков площадью 500 или 1000 гектаров целевым решением под реализацию инвестиционных проектов по закладке виноградников. Эти механизмы выделения земли у нас работают.

Что касается запрета импорта, безусловно, уже применяются меры по повышению таможенных пошлин. Где-то это действует, но, на наш взгляд, этих мер пока недостаточно. Поэтому важно открыть дорогу российским винам – не только ставропольским, но и в целом отечественным. Это вызовет интерес у инвесторов вкладывать средства в отрасль.

Если говорить о мерах господдержки – много денег не бывает, это логично. Тем не менее поддержка существует: и на закладку, и на уходные работы, и на приобретение основных средств. У нас достаточно большой перечень направлений, которые субсидируются государством. Повторюсь: конечно, хочется большего. Было бы хорошо



увеличить компенсацию с 20–30% до 50–70%. Но мы все хотим хорошо и красиво жить, при этом мало что делать. Это, конечно, неправильно!

Был период в Ставропольском крае, когда уровень господдержки был достаточно высоким. Это в какой-то степени расслабляло предприятия: они жили на субсидии и строили планы развития исходя из их получения. Главной задачей было получить поддержку, и все.

Я надеюсь, что федеральная программа субсидирования наших затрат будет продолжаться. По крайней мере, на 2025 год финансирование уже предусмотрено, и на 2026 год оно также просматривается. В ноябре на Винодельческом форуме в Москве мы обязательно зададим вопрос нашему куратору Дмитрию Николаевичу Патрушеву и Оксане Николаевне Лут, которая, надеюсь, будет присутствовать, о том, какие лимиты предусмотрены на 2026 год для отрасли виноградарства и виноделия в России.

– Каковы ваши прогнозы на следующий год?

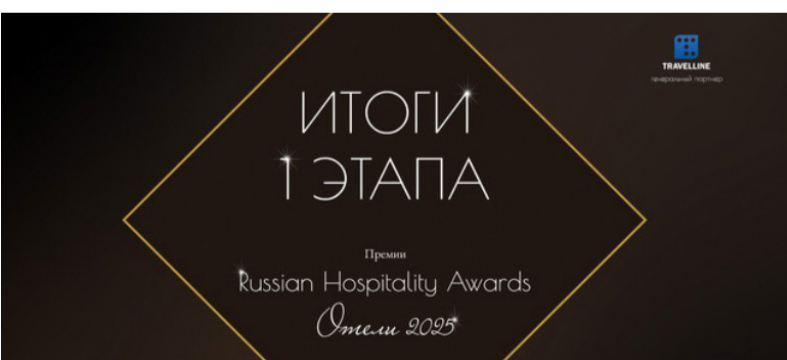
– Надеюсь, что снижения не будет. Дмитрий Николаевич Патрушев в прошлом году пообещал небольшое увеличение лимитов по доле направлению. С каждым годом доля российских вин на полках магазинов растет – эта тенденция очень радует. Хотя, конечно, хотелось бы видеть ее еще более значительной. Если говорить откровенно, нам всем хочется большего.

В нашем деле особенно важно увеличивать присутствие российских вин в рознице. И здесь ключевой вопрос – качество. Это уже задача для виноделов: нельзя останавливаться на достигнутом, нужно постоянно расти. Мы видим, что многие хозяйства, в том числе из Ставропольского края, начинают развивать новые для себя направления – например, производство розе. Хотелось бы, чтобы таких инициатив становилось больше.

На мой взгляд, одна из основных проблем сегодня – это качество посадочного материала. И его ассортимент, и непосредственно качество требуют самого серьезного внимания. Без решения этого вопроса нам будет



ПРЕМИЯ «RUSSIAN HOSPITALITY AWARDS. ОТЕЛИ-2025» ЗАВЕРШИЛА ПЕРВЫЙ ЭТАП



Завершился первый этап престижной премии «Russian Hospitality Awards. Отели», которая проводится в России уже двенадцатый год подряд. В этом году организаторы конкурса подготовили несколько важных нововведений, которые сделают борьбу за награды еще более интересной.

Впервые в истории премии за звание лучших смогут побороться глэмпинги – с 1 января 2025 года в России вступили в силу официальные правила классификации всех средств размещения, включая этот перспективный сегмент рынка.

Организаторы также возрождают популярную номинацию «Pet-friendly», где будут оцениваться не просто формальное разрешение на размещение с животными, а полноценные

концепции комфортного пребывания для гостей с питомцами, включая специальные услуги и инфраструктуру. Кроме того, возвращается категория «Лучший бутик-отель», в которой жюри обратит особое внимание на эксклюзивный дизайн, индивидуальную подход к сервису и уникальную атмосферу небольших отелей.

Оценочная процедура сохранила свою многоступенчатую структуру: после подачи заявки на сайте участников ждет анализ отзывов через систему TrustYou, оценка посредством тайных звонков и визитов тайных гостей, а также защита презентаций перед экспертным жюри.

Отдельное внимание уделяется ресторанному направлению. Недавно завершилась заявочная кампания «Russian Hospitality Awards. Рестораны 2025», в которой приняла участие 519 заведений со всей страны. При этом рестораны при отелях, обеспечивающие завтраки для постояльцев, могут уча-

ствовать только в основном конкурсе, где для них предусмотрены специальные номинации «Лучший завтрак в отеле» и «Лучший ресторан в отеле».

Russian Hospitality Awards продолжает оставаться главной профессиональной площадкой для демонстрации лучших практик в индустрии гостеприимства, ежегодно отмечая наиболее достойные проекты и задавая новые стандарты качества в отрасли.

Напомним, что первый этап этой премии состоял из присвоения рейтинга в системе TrustYou. TrustYou – это агрегатор, который собирает верифицированные отзывы с разных площадок.

Одним из ключевых принципов Russian Hospitality Awards является открытость и обратная связь. Поэтому каждый участник может запросить детализированные результаты первого этапа. Напишите на почту: invite@ruawards.ru, и оргкомитет предоставит вам ваш балл, а также проходной балл

в выбранной номинации.

С полными итогами первого этапа можно ознакомиться по ссылке:

<https://hospitalityawards.ru/nominations?object=1&year=2025®ion=0>

На втором этапе отельной премии участников ждет оценка с помощью «тайного звонка в отдел бронирования», «тайных гостей» и интервью. Каждая номинация требует особого подхода, поэтому формат проверки уникален. Личная беседа с членами жюри ждет участников в номинации «GM/Управляющий года». В свою очередь, «тайные гости», которыми являются эксперты от компании QA Hotel Service, инкогнито оценят сервис и качество в номинациях: «Лучший завтрак в отеле», «Лучший ресторан в отеле» и «Лучший спа-отель». «Звонок в отдел бронирования» – этот тест ждет участников всех остальных номинаций. Члены жюри проверят, насколько безупречно работает первый и самый важный пункт контакта с гостем.

сложно выйти на принципиально новый уровень.

– Как вы сегодня решаете проблему с качественными посадочными материалами? Есть ли у вас свои питомниководческие хозяйства или закупаете у соседей?

– Да, на территории Ставропольского края есть собственные питомники, но нужно уточнить, что мы выращиваем только корнесобственный посадочный материал. К сожалению, у нас отсутствуют прививочные комплексы для производства привитых саженцев. Потребность края в таких саженцах пока не очень велика, и здесь нам активно помогают питомники из соседних регионов – Крыма и Краснодарского края. Они полностью закрывают наши потребности.

Важно понимать специфику работы питомников: цикл выращивания саженца занимает от полутора до двух лет, особенно если речь идет о привитом материале. Поэтому хозяйства, планирующие расширение площадей, должны заказывать посадочный материал как минимум за год до посадки.

Сортовой состав Ставропольского края уже сегодня достаточно разнообразен – мы насчитываем около 70–80 сортов, которые здесь выращиваются. Конечно, каких-то ультрамодных новинок может не хватать, но, если виноградарь планирует закладку определенного сорта, он может заранее заказать черенки, которые через год будут готовы к посадке.

– Без предзаказа никак?

– Конечно! Это не магазин, где можно прийти и сразу выбрать саженцы как товар с полки. Так не получится. Здесь нужно внимательно следить за качеством. Важно понимать, как работает питомник, насколько ответственно он подходит к выращиванию посадочного материала. У тебя должна быть возможность на каждом этапе приезжать и смотреть свою школку, наблюдать, как выращивается саженец, оценивать, все ли делается правильно, нравится тебе процесс или нет. Вот это должны понимать сегодня потенциальные виноградары, которые планируют делать посадки. Если будет такое понимание, если работа будет вестись планомерно и продуманно, то у нас не возникнет проблем с обеспечением потребностей в посадочном материале.

– Вы сказали, что на Ставрополье есть собственный питомник. Какие объемы он обеспечивает и сколько процентов от потребности закрывает?

– У нас есть крупные питомники, про-

изводящие 200–400 тысяч саженцев, и небольшие, выращивающие 20–30 тысяч под конкретный заказ. Приезжают виноградары и говорят: «Мне нужно 10 тысяч саженцев Каберне Совиньон и 10 тысяч Рислинга». Поэтому питомники выращивают именно под эти потребности. И эти объемы зависят от планируемой площади закладки.

Повторюсь, сегодня редкий питомник работает на склад. Хранение саженцев требует специальных условий – холодильников и соответствующего оборудования. Поэтому большинство работает строго по заказу. Если поступил заказ на 20 тысяч – выращивают 20 тысяч. Если хозяйству нужно расширить площади на 10 гектаров – значит, заранее заказывает и выращивает для себя саженцы.

– Можете рассказать, каково сегодня соотношение сортов на Ставрополье? Какие сорта преобладают на виноградниках: международные, гибриды советской селекции или автохтоны?

– Примерную статистику, наверное, можно высчитать, но я вам ее быстро не скажу. Могу говорить по своим ощущениям. У нас большую площадь занимают Левокумский Устойчивый, Ркацителы, Подарок Магарача и Первенец Магарача. Безусловно, большую долю занимает и группа классических европейских сортов, начиная от белых – Рислинга и Шардоне. Также представлены межвидовые советские гибриды – Цветочный, Цитронный и другие. В небольшом количестве имеются интересные международные сорта: Мальвазия, Мальбек и др. Эти сорта занимают небольшие площади, они точно представлены у маленьких хозяйств, которые посадили их для себя и экспериментируют.

Очень хорошо у нас представлена европейская классика, и в разных хозяйствах эти сорта по-разному себя проявляют. Есть приверженцы Пино Нуара. Например, у нас один гаражный винодел специализируется именно на этом сорте. Также есть наши автохтонные российские сорта и интересная группа советской селекции, а также грузинские Саперави и Ркацителы.

Что касается перспектив – я вижу интересную тенденцию, связанную с изменением климата. Раньше я считал, что Ставропольский край – это идеальная зона для создания белых вин: Красные вина стояли особняком – не каждый год удавалось их качественно производить. Но сегодня наблюдаю обратную ситуацию: у нас начинают преобладать красные сорта, и они

очень хорошо получаются у наших виноделов. И вызревают хорошо, и технологии подобраны грамотно – как в агротехнике, так и в виноделии. Органолептика красных вин показывает очень хороший результат и положительную динамику.

Тем не менее я остаюсь приверженцем мнения, что наши белые вина могут получаться исключительно интересными, намного богаче по своим органолептическим характеристикам, чем у наших соседей в Краснодарском крае.



– Во многих регионах есть автохтонные сорта, которые служат своеобразной визитной карточкой терруара. Крым – это Кокур, Ростов – Красностоп. А какой сорт на Ставрополье может стать символом местного виноделия?

– Наверное, я такого сорта пока не вижу, к сожалению. Возможно, он появится. У нас есть Алы Терский, Прасковейский или Асыл-Кара. Можно ли считать его ставропольским автохтоном? Мне сложно сказать. Хотя этот сорт достаточно давно выращивается и возделывается на территории Ставропольского края, но мы его практически потеряли. Энтузиасты пытаются его найти, сделать ДНК-анализ, генетический паспорт, попробовать создать из него что-то интересное в вине.

В принципе, если мы откроем наш 468-й Федеральный закон и посмотрим, что такое автохтон, мы поймем, что на территории Ставропольского края такого сорта, официально признанного автохтонным, нет.

– Алексей Сергеевич, вы говорите, что Левокумский сегодня является одним из самых популярных сортов в Ставропольском крае. Вина из него хорошие получаются? Может быть,

со временем он станет визитной карточкой региона? Тем более, что и географическая привязка в названии присутствует?

– Левокумский – это сложный межвидовой гибрид. Он появился в 60–70-х годах, поэтому считать его автохтоном еще рано. Должно пройти лет 50. Если мы его за это время не потеряем и законодательно не поменяем требования... Ведь закон гласит, что автохтонным считается сорт, упоминания о котором встречаются более

и технологов, которые позволят нам создать интересные вина из этого сорта.

– А кадрами для виноделия сами себя в крае обеспечиваете? Или помогает Краснодарский край и другие регионы?

– У меня был интересный случай: мы приехали к коллегам в Краснодарский край на предприятие – там работает выпускник Прасковейского агротехнологического техникума. Это одно из старейших в России учебных заведений, где готовят специалистов для винодельческой отрасли. Сегодня он, может быть, потерял былую значимость, но тем не менее сохраняет направление виноделия и продолжает готовить виноделов. И мы потихоньку тоже кадры оттуда отбираем, скажем так.

У нас на базе Ставропольского аграрного университета также открыли направление виноделия – «Технологии броидильных производств». Ежегодно выпускается порядка 20 человек. Некоторые выпускники Ставропольского аграрного сегодня работают и в Краснодарском крае, и в Крыму.

Не могу сказать, что мы полностью обеспечены кадрами. Потребность в молодых, перспективных специалистах у нас по-прежнему есть.

Это должна быть серьезная плановая работа предприятия: сотрудничать с вузами и учебными заведениями, уже с первого курса присматриваться к ребятам, приглашать их на практику. Возможно, доплачивать за обучение с привязкой к производству, чтобы они шли в винодельческую отрасль. Такая работа ведется: когда студентов приглашают на практику с первого или второго курса, они часто остаются на предприятии и продолжают работать технологами.

Также хочу отметить интересную тенденцию. Если взять Севастополь, Крым – туда приехало много виноделов-энтузиастов, которые не имеют профессионального образования, но имеют огромное желание делать вино. Они в какой-то степени начали ломать традиционные правила и устои виноделия – купажировать то, что не купажировалось, сбрасывать то, что не сбрасывалось, придумывать новые технологии. Это, на мой взгляд, расширяет горизонты виноделия с точки зрения ассортимента, выбора и необычных решений.

Нам же на территории Ставропольского края пока не хватает таких ярких историй и необычных вин.

(Продолжение на стр. 6)

WINE Weekly

Винный погребок мечты у Вас дома!

МОЖНО ПОКРАСИТЬ В ЛЮБОЙ ЦВЕТ

- венге
- вишня темная
- дуб
- красное дерево темное
- орех
- каштан темный

POZIS

Профессиональное хранение вина

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

Категорийный менеджер:
+7 (84371) 2 24 31
+7 (927) 498 88 19
wine@pozis.ru pozis.ru

АЛЕКСЕЙ ЛЫСЕНКО: «НАДЕЮСЬ, ЧТО СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ БУДЕТ ИНТЕРЕСЕН ДЛЯ ИНВЕСТИЦИЙ В ВИНОДЕЛИЕ»

(Продолжение. Начало на стр. 1 – 5)

– Чуть ранее в интервью вы отметили, что хотели бы видеть больше ставропольских вин на полках российских магазинов. Какие меры предпринимает правительство края для продвижения местного виноделия? Что уже делается и что планируется?

– Безусловно, правительство Ставропольского края при поддержке Министерства экономического развития организует рабочие встречи между представителями бизнеса, виноделами и торговыми сетями. Однако сложно однозначно оценить эффективность этих мер, поскольку каждый производитель выстраивает отношения с ритейлом индивидуально.

Мы видим, что федеральные торговые сети реализуют значительные объемы винной продукции, но условия сотрудничества не всегда оказываются выгодными для ставропольских виноделов. Это одна из причин относительно скромного представительства наших вин в крупных сетях.

Что касается фестивалей, то исторически мы проводили в Кисловодске фестиваль молодого вина. В последние годы из-за пандемии и текущей геополитической ситуации мероприятия

стали более камерными. Местные энтузиасты организуют ярмарки и тематические встречи, где производители могут пообщаться с ценителями вина. Хотя эти события не носят массового характера, они важны для развития отрасли.

В целом по России сегодня проходит множество винных фестивалей и праздников.

Например, фестиваль «Виноград» стал заметным событием в отрасли. Крупные города-миллионники также регулярно проводят мероприятия с участием виноделов. Это прекрасная возможность для продвижения, но здесь возникает другая проблема: если производители будут только путешествовать по фестивалям, у них не останется времени на создание вина. География приглашений расширилась настолько, что приходится буквально расписывать календарь поездок.

Безусловно, правительству и органам власти необходимо системно работать над имиджем ставропольских вин. Отдельное внимание стоит уделить развитию винного туризма – это перспективное направление, которое пока требует более активной поддержки.

– Это как раз тот вопрос, который я оставил на «десерт». Ведь просто

грех в таком туристическом регионе не развивать винный туризм. Как развивается сегодня это направление на Ставрополье?

– Мы видим, что винодельни создают все условия для туризма: открывают дегустационные залы, регулярно проводят экскурсии и дегустации. Это радует, ведь это большая и творческая работа с туристами. Активность варьируется – у кого-то больше, у кого-то меньше, во многом это зависит от логистики.

Основные туристические центры сосредоточены в зоне Кавказских Минеральных Вод (КМВ), куда приезжает большое количество туристов – как транзитных, так и отдыхающих непосредственно на курортах. Нам и виноделам, еще есть над чем работать в плане инфраструктуры: нужно развивать гостиницы, рестораны, создавать комфортные условия для посещения. Предстоит сделать еще многое, чтобы винный туризм стал по-настоящему доступным и удобным.

Яркий пример – «винная деревня» в Минераловодском районе, где сосредоточено пять виноделен. Пока не все они открыты для посещения, но некоторые уже проводят винные туры. Есть потенциал и у «Прасковей» с ее прекрасной продукцией. Но возникают сложности с логистикой – добираться туда довольно далеко, так как это 250 километров от зоны КМВ.

– Территориально не очень удобно добираться до зон виноделия?

– Да, совершенно верно. В Петровском районе есть производители с великолепными площадками и прекрасными винами, но к ним тоже не легко добраться. В целом на Курортах Минеральных Вод это направление развивается хорошо: регулярно проходят винные туры, налажено сотрудничество с местными туроператорами.

Что касается мер поддержки, здесь есть чем похвалиться. Министерство сельского хозяйства предоставляет грантовую поддержку для агротуризма. За три-четыре года существования программы в нашем крае из трех



участников двое являются виноделами – КФХ «Надеина» и КФХ «Батрак». «Батрак» уже завершил программу, а «Надеина» находится на первой стадии реализации проекта.

– У винодельни Колесникова тоже хорошая инфраструктура для винного туризма.

– Да, но нужно учитывать логистику: от Ставрополя до Курортов Минеральных Вод ехать около полутора часов. Это поездки для искушенных ценителей вина, которые целенаправленно хотят добраться до Михаила Колесникова и попробовать его вина. Само место очень интересное – можно провести целый день, скучно не будет. Там есть сыроварня, где его супруга Татьяна производит великолепные сыры. Возникает вопрос: что лучше – сыры или вина? Только дегустация рождает истину! У Михаила Колесникова можно познать эту истину – что лучше, сыр или вино, или же их идеальное сочетание. И конечно, стоит оценить природу – очень интересное географическое расположение.

– Какими вы видите перспективы развития виноделия в Ставропольском крае в ближайшие 3-5 лет?

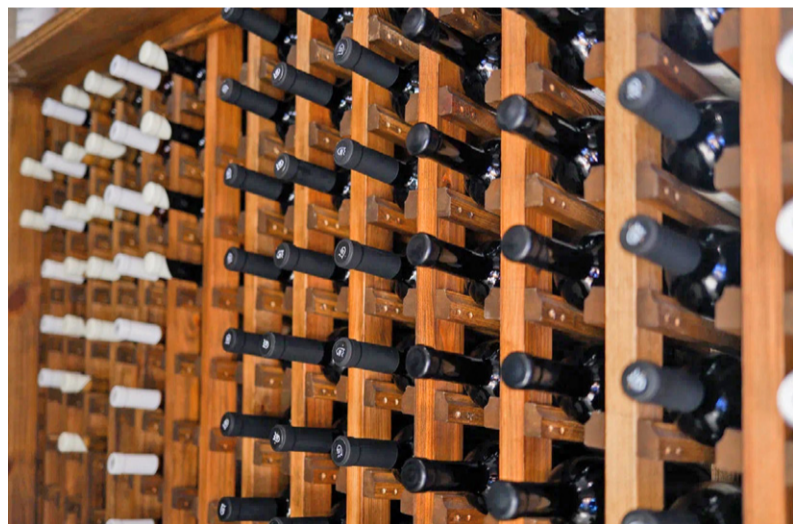
– Я хочу, чтобы мы сохранили текущие площади виноградников – как мини-

мум удержали уровень в 4,5–5 тысяч гектаров. Также я мечтаю увидеть увеличение количества лицензий, особенно авторских, у небольших хозяйств, поскольку знаю, что многие талантливые виноделы пока работают вне легального поля.

Очень надеюсь на улучшение качества и расширение ассортимента – чтобы в Ставропольском крае появилось больше разнообразных купажей и типов вин. Потенциал для этого у нас точно есть. Важно не забывать и о столовых сортах, которые незаслуженно отошли на второй план. Мы должны восстановить этот «сортовой конверт», что критически важно для продовольственной безопасности и насыщения рынка местными фруктами.

Особенно хотелось бы увеличить количество наших жемчужин – самобытных виноделен, разбросанных по территории края. Мы будем продолжать рассказывать людям об этих уникальных проектах, помогать находить эти жемчужины в нашем терруаре.

Важно, чтобы подход к созданию вин оставался творческим, но при этом сохранялись традиции ставропольского виноградарства и виноделия. Без этого нам не обойтись. Вот о чем я действительно мечтаю.



В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ СОСТОИТСЯ 34-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ПЕТЕРФУД»

34-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ВЫСТАВКА

 PETERFOOD

25-27 НОЯБРЯ 2025
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ | ЭКСПОФОРУМ

КРАТЧАЙШИЙ ПУТЬ НА ПОЛКИ
100 РОЗНИЧНЫХ СЕТЕЙ

С 25 по 27 ноября 2025 года в Санкт-Петербурге, в конгрессно-выставочном комплексе «Экспофорум», будет проходить 34-я Международная продовольственная выставка «Петерфуд». Это одно из ключевых событий в сфере продовольственного ритейла Северо-Западного региона, которое объединяет производителей, дистрибьюторов и представителей крупнейших розничных сетей.

«Петерфуд» представляет собой специализированную площадку для формирования деловых отношений между отечественными и иностранными предприятиями, работающими в сегментах производства и реализации пищевых продуктов, напитков, а также предоставления услуг и оборудования для ритейл-сектора. В текущем году мероприятие обещает

превзойти ожидания благодаря расширенному спектру деловой программы и активному вовлечению лидеров индустрии.

Деловая программа выставки «Петерфуд»:

1. Программа «Активные Сетевые Продажи»: Специализированный маршрут для ритейлеров, включающий индивидуальные экскурсии по экспозиции, дегустационные сессии и предварительные переговоры с потенциальными партнерами. Данный формат позволяет оперативно находить релевантные предложения и устанавливать взаимовыгодные партнерства.

2. Центр Закупок Сетей: Эффективный формат B2B-встреч, предоставляющий возможность проведения персональных переговоров с представителями крупных торговых сетей. Встречи организованы посредством единой цифровой платформы, обеспечивающей доступ к личным кабинетам участников

с актуальной информацией о расписании и презентационных материалах.

3. Форум «Торговля Большого Города»: В ходе мероприятия состоятся образовательные сессии и мастер-классы, посвященные ключевым аспектам FMCG-индустрии. Ведущие аналитики и консультанты представят новейшие тенденции, методики управления ассортиментом, стратегии продвижения брендов, оптимизации процессов продаж и работы с новыми продуктами.

4. Конкурсы для производителей «Наша Марка», «Выбор Сетей», «Инновационный Продукт», «Продукты для ЗОЖ». Оценкой конкурсных заявок займется экспертный совет, состоящий из представителей таких учреждений, как Университет ИТМО, Московский государственный университет пищевых производств, СПб ГБУ «Центр Контроля Качества», Испытательная лаборатория «Петербург-Экспертиза». Подробнее о программе выставки:

www.peterfood.ru

В РОССИИ ВЫПУСТИЛИ КОНЬЯК СО ВКУСОМ ДУБАЙСКОГО ШОКОЛАДА

Компания «Агора» объявила о расширении ассортиментной линейки коньяков «Мисхор», представив уникальную новинку – коньяк под названием «Мисхор. Дубайский стандарт», на создание которого коньячных мастеров вдохновила огромная популярность модного дубайского шоколада.

«Мисхор. Дубайский стандарт» – это сочетание элегантного статусного напитка и модного гастрономического тренда. Для производства этого коньяка используется только высококачественное сырье. Благодаря эксклюзивному купажу получился коньяк, который порадует истинных ценителей и гурманов.

Его аромат наполнен яркими оттенками томленных на солнце фруктов и теплыми древесными нотами с оттенками халвы и восточных сладостей. Бархатистая текстура напитка напоминает шелковое платье арабской красавицы. Вкус раскрывается нотами роскошного шоколада и драгоценной фисташки.

Один глоток коньяка «Мисхор. Дубайский стандарт» позволяет почувствовать себя настоящим шейхом. Мягкий вкус переносит в атмосферу знойной восточной сказки. С каждым глотком по телу разливается нега, словно вы лежите на мягких подушках в собственном шатре, а за его пределами переливаются на солнце песчаные барханы.

«Мисхор. Дубайский стандарт» – это сочетание классической выдержки и восточной роскоши. Он идеален для тех, кто ищет баланс между крепостью и мягкостью, а также ценит уникальные акценты, напоминающие о тепле и богатстве культуры Арабских Эмиратов.

Дубайский шоколад стал настоящей звездой среди десертов в 2024 году. И не случайно: тающий молочный шоколад, нежная фисташковая паста и хрустящее тесто катаифи – это сочетание покорило миллионы сердец гурманов по всему миру. Вслед за шоколадом на полках магазинов и в меню ресторанов появились круас-



саны, кексы и торты со вкусом знаменитого дубайского десерта. Гастрономическую тенденцию подхватили и производители напитков: уже можно попробовать колу со вкусом популярной сладости. Компания «Агора» не осталась в стороне от этого тренда и выпустила новый коньяк, созданный на волне популярности дубайского шоколада.

Купаж спиртов для коньяка «Мисхор. Дубайский стандарт» создавали таким образом, чтобы в букете проявились характерные черты дубайского шоколада. Предварительно была проведена дегустация оригинального десерта. На основе полученных впечатлений эксперты AGORA WINERY определили целевой букет напитка, для достижения которого требовалось собрать купажи спиртов.

При создании этого купажа важно было учесть ряд нюансов. Например, вкус фисташки в рамках технологии производства коньяка воспроизвести сложно, поэтому в качестве доминирующей ноты выбрали шоколад с приятной горчинкой какао-бобов.

О компании AGORA WINERY

Винодельня AGORA WINERY – это предприятие полного цикла производства. Она была основана в 2010 году на юге центральной части Бахчисарайского района, в селе Танковом. Винодельня владеет собственными виноградниками площадью около 2000 га. Виноградники расположены на высоте более 150 метров над уровнем моря в Крымском западно-приморском предгорном виноградо-винодельческом районе.

Предприятие обладает виноградными лозами разных возрастов, что дает возможность создавать многогранные вина достойного качества в разных ценовых сегментах. Виноград со старых, 30-летних, лоз бережно собирается вручную и используется для производства премиальных линеек вин.

AGORA WINERY оснащена самым современным оборудованием и функциональной лабораторией, позволяющей контролировать качество продукции на каждом этапе. Производственные мощности предприятия,

с возможностью одновременного хранения 1,5 млн дал винодельческой продукции, включают емкостной парк из нержавеющей стали и парк барриков для выдержки от крупнейших мировых производителей.

Ежегодно винодельня осуществляет масштабные инвестиции в модернизацию и повышение функциональности оборудования.

AGORA WINERY активно развивает винный туризм. На винодельне проводятся экскурсии по предварительной записи. Для гостей доступны современный дегустационный зал и магазин, где профессиональные кависты всегда помогут с выбором и подробно расскажут о продукции.

Широкий ассортимент тихих и игристых вин, а также коньяков AGORA WINERY представлен во всех уголках России, от Калининграда до Камчатки. Продукция предприятия ежегодно завоевывает престижные награды и высокие оценки на профессиональных конкурсах и в винных рейтингах.

НОВОСТИ

В Москве представят передовые технологии для ритейла

7–8 октября 2025 года в Москве будет проходить юбилейный, 5-й Международный форум электронной коммерции и ритейла E-Retail Week, который станет ключевой площадкой для обсуждения будущего отрасли, обмена опытом и демонстрации передовых технологий.

E-Retail Week-2025 соберет ведущих экспертов, представителей бизнеса и власти для совместного определения векторов развития рынка и поиска решений для его дальнейшего роста. В 2025 году программа форума будет еще более насыщенной, предлагая новые форматы, актуальные темы и практические кейсы от лидеров отрасли.

«Будущее ритейла – в технологиях», – уверен председатель правления Российской ассоциации экспертов рынка ритейла Андрей Карпов, – «Искусственный интеллект, роботизация, дополненная реальность уже сегодня определяют конкурентоспособность бизнеса. На форуме E-Retail Week мы предоставим конкретные инструменты для роста и адаптации к новым вызовам!»

Более 500 брендов станут участниками форума, среди которых Wildberries и Rust, Ozon, Lamoda, «Яндекс Маркет», «Купарь», «СДЭК Shopping», «Магнит», «X5 Group», «Лента», «Метро», «ВкусВилл», Hoff, «Леруа Мерлен», Finn Flare, «Спортмастер» и многие другие.

Ключевым элементом форума станет экспозона, где ведущие компании представят инновационные решения и технологические разработки для электронной коммерции и ритейла. Посетители смогут познакомиться с новейшими продуктами и сервисами, протестировать технологии будущего, увидеть демонстрации решений в области ИИ, больших данных, цифрового маркетинга.

Форум E-Retail Week – это полноценный опыт, позволяющий бизнесу адаптироваться к новой цифровой реальности, найти перспективные партнерства и открыть новые возможности роста.

Подробнее о программе форума E-Retail Week: <https://eretailweek.ru>

НА MEGUSTRO СОБЕРУТСЯ 8000 ШЕФ-ПОВАРОВ И РЕСТОРАТОРОВ



С 1 по 3 октября в Санкт-Петербурге, в пространстве «DAA Дизайн Дистрикт», будет проходить девятый гастрономический фестиваль MEGUSTRO – ключевое событие для профессионалов индустрии HoReCa.

На мероприятие соберутся более 8000 шеф-поваров, рестораторов и управляющих, чтобы обменяться опытом, обсудить ключевые проблемы отрасли, вдохновиться и запустить новые коллаборации.

MEGUSTRO – гастрономический фестиваль для профессионалов индустрии

HoReCa, где под одной крышей соберутся шеф-повара, рестораторы, управляющие и другие представители индустрии. Это уникальная платформа, где соединяются профессиональный обмен, практические знания и вдохновение. MEGUSTRO предлагает насыщенную программу: панельные дискуссии с лидерами рынка, выставку новых продуктов и технологий, мастер-классы от известных шеф-поваров, а также неформальные встречи и дегустации.

В фокусе деловой программы MEGUSTRO 2025 – ключевые вызовы и возможности современного ресторанного бизнеса. Участники форума погрузятся в обсуждение самых актуальных аспектов индустрии: от управления и автоматизации до построения бренда и работы с персоналом.

Вся программа будет организована вокруг трех основных тематических площадок, каждая из которых раскрывает

главные вопросы отрасли через призму практического опыта и экспертных знаний.

Manage Me: Управление без воды. Только работающие стратегии и реальные кейсы. Это территория для тех, кто принимает решения. Здесь не говорят общие фразы – здесь показывают на конкретных цифрах и примерах, как перестраивать бизнес, чтобы сделать его эффективным и системным.

Trend Me: Здесь рождаются и подтверждаются тренды ресторанного бизнеса. На этой площадке шеф-повара обсуждают то, что завтра станет нормой. Участники смогут заглянуть в будущее индустрии, чтобы не догонять, а опережать тренды.

Chef Me: Здесь шеф-повар – не просто повар, а лидер, стратег и визионер. Эта площадка посвящена роли шеф-повара как движущей силы бизнеса. Речь

пойдет о лидерстве, управлении и силе идей – о пути от кухни к глобальному влиянию в гастрономии.

Точкой притяжения фестиваля станет Chef Challenge, где пары самых топовых шеф-поваров будут творить свои блюда в режиме реального времени, делясь со зрителями уникальными техниками и философией.

Параллельно развернутся масштабные соревнования: чемпионат SUSHI CUP за звание лучшего суши-повара страны и интерактивный проект OMNIVORUS, выступающий платформой для открытия новых гастрономических талантов и объединения профессионального сообщества.

Организатором ежегодного гастрономического фестиваля выступает компания METRO. Вход на фестиваль свободный по регистрации, которая уже открыта на сайте <https://megustro.com/>

СОБЫТИЯ



Премия «Маршрут построен 2025 – 2026» начала отбор номинантов

11 сентября 2025 года стартовал прием заявок на участие в пятом сезоне Национальной туристической премии «Маршрут построен 2025 – 2026». Подать заявки можно до 25 января 2026 года включительно.

В этом сезоне конкурс включает 23 номинации, охватывающие ключевые направления туристической индустрии. Особое внимание уделяется гастрономическому туризму — одной из самых динамично развивающихся категорий. Среди основных номинаций: «Гастротуризм» (лучшие локации и маршруты, раскрывающие гастрономическую карту страны), «Рестораны и кафе» (поиск лучших заведений), «Событие года» (самые яркие мероприятия в сфере событийного туризма) и другие.

Для участия необходимо выбрать подходящую номинацию на официальном сайте премии, заполнить анкету, прикрепить фотоматериалы и подробно описать свой проект. Прием заявок уже начался.

С 2 февраля по 30 марта 2026 года пройдет народное голосование, которое завершится в 12:00 30 марта по московскому времени. Торжественная церемония награждения победителей запланирована на апрель 2026 года.

Организатором премии выступает издательский дом «Комсомольская правда». Мероприятие проводится при поддержке национального проекта «Туризм и гостеприимство».

Подробная информация и подача заявок доступны на официальной странице премии:

<https://travel.spec.kp.ru/>

«КРУТОЯР» – ВИСКИ С РУССКИМ ХАРАКТЕРОМ

23 апреля компания LADOGA осуществила первый розлив виски «Крутояр», изготовленного на собственной «Первой Русской Винокурне «Крутояр» в Ставропольском крае. Тираж первой партии составил 100 тыс. бутылок. На алкогольном рынке России появился продукт, который сложно игнорировать, ведь «Крутояр» – это не просто очередной купажированный напиток, а осознанная заявка на создание полноценного отечественного виски. Его главная особенность – стопроцентная русская аутентичность: от поля злаками до дизайна бутылки, и, что немаловажно, впервые в истории производства виски в России использование 100% кириллицы.

Для создания виски «Крутояр» используется только зерно, выращенное на ставропольских черноземах. Ячмень и кукуруза, богатые крахмалом и белком, задают напитку ту самую основу, которую невозможно воспроизвести в других широтах. Именно местное сырье придает дистилляту узнаваемый органолептический профиль, становясь его вкусовым паспортом. Технология тройной дистилляции на медных колоннах, доработанных для точного контроля за отбором фракций, позволяет добиться чистоты и сложности ароматического профиля.

Эстетика бренда продолжает идею аутентичности. Огненно-красная бутылка, украшенная изображением сияющего солнца и скачущих коней, сознательно выбивается из строгих канонов категории. Этот смелый ход отсылает к русской традиции, где красный цвет всегда символизировал жизнь, красоту и благополучие. Даже название «Крутояр» – звучное и исконное – было выбрано для того, чтобы говорить с потребителем на родном языке без попыток мимикрировать под западные аналоги.

Создатели «Крутояра» позиционируют



Фото Семена: Кузьмина для Simple Wine News

его не как замену шотландским или ирландским виски, а как самостоятельный продукт с собственным характером. Его цель – предложить рынку честный российский виски, в котором каждая деталь, от рецептуры до дизайна, рассказывает историю его происхождения. Появление такого продукта знаменует новый этап, когда отечественный производитель переходит от копирования к созданию собственной идентичности в мире крепких алкогольных напитков.

Как рождается характер российского виски?

Современный алкогольный рынок все чаще обращается к идее терруара – не просто места происхождения, а совокупности почв, климата и традиций, которые формируют уникальный характер напитка. В случае с виски «Крутояр» речь идет о создании нового терруара – российского. Это долгий и сложный путь, который начинается не в цехе дистилляции, а в поле, где созревает зерно.

Ставропольские степи, с их плодородными черноземами и обилием солнца,

предоставляют идеальные условия для выращивания ячменя и кукурузы. Именно специфика местного зерна, его насыщенность белками и крахмалом, становится первым и, возможно, самым важным кирпичиком в фундаменте вкуса «Крутояра». Главный винокур Дмитрий Зененко не скрывает, что работа с российским сырьем – это вызов. Оно ведет себя иначе, чем импортное, требуя тонкой настройки каждого этапа производства. Однако именно эта «непохожесть» открывает пространство для экспериментов и создания уникального продукта.

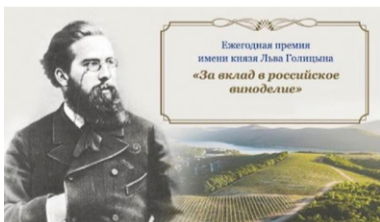
По словам Дмитрия Зененко, Ставропольский край был выбран для создания собственной винокурни неслучайно. «Богатство почвы, урожайность, большое количество солнечных дней и совокупность почвенно-климатических условий этого региона близки по своим характеристикам к терруару известного шотландского региона Лоуленд, который дал миру многие известные бренды виски. И самое важное – тут произрастает и отлично вызревает ячмень, как двухрядный, так и шестирядный; и кукуруза. А это

сырье для самых распространенных виски в мире. Богатство зерновых культур со сбалансированным составом позволяет производить дистилляты с богатым органолептическим профилем, проводить эксперименты и создавать разнообразные купажи. Близость к полю, возможность выбора сырья непосредственно у производителя – залог успеха винокурни», – рассказывает главный винокур «Первой Русской Винокурни «Крутояр» Дмитрий Зененко.

Климат Ставрополья вносит свои коррективы в процесс выдержки. Значительные перепады температур между летом и зимой, а порой и в течение одних суток заставляют древесину бочки «дышать» более интенсивно. Дистиллят активнее взаимодействует с дубом, быстрее вбирая танины и ароматические соединения. Это ускоряет созревание, но требует от мастера особого внимания, чтобы не потерять баланс.

Использование бочек из кавказского скального дуба – еще один осознанный шаг. Эта древесина, традиционная для российского бондарного про-

ЗАВЕРШЕН ПРИЕМ ЗАЯВОК НА СОИСКАНИЕ «ПРЕМИИ ИМЕНИ ГОЛИЦЫНА»



20 сентября завершился прием заявок на соискание «Премии имени князя Льва Сергеевича Голицына» – самой авторитетной награды в России в области виноградарства и виноделия.

Премия была учреждена в 2024 году. Она присуждается за достижения, которые способствуют развитию отрасли: научные исследования, развитие виноградарства, производство высококачественных вин, высокие результаты в обучении. Впервые премия была вручена в 2024 году на Третьем Российском винодельческом форуме.

В 2025 году вручение состоится уже во второй раз.

«Премия становится настоящей отраслевой традицией. Она не только отмечает лучшие работы и достижения, но и вдохновляет профессионалов на новые исследования, улучшение виноградарства и создание качественных вин. В этом году мы увидели расширение географии заявок – они поступили из большинства регионов, где развивается виноградарство. Это еще раз подтверждает потенциал российской винодельческой школы», – отметил председатель правления АБВР, генеральный директор МИА «Россия сегодня» Дмитрий Киселев.

Интерес к премии стремительно растет: число заявок в 2025 году оказалось значительно выше, чем годом ранее. Это наглядно демонстрирует, сколько талантливых и увлеченных профессионалов работает в российском виноградарстве и виноделии, как много исследователей и практи-

ков стремятся развивать отрасль и делиться своими знаниями. Такие цифры подтверждают, что премия стала не просто наградой, а важной отраслевой платформой, которая помогает выявлять и поддерживать лучших специалистов и инновационные идеи. В номинации «За лучшее сочинение по виноградарству и виноделию» поступило 17 заявок. Среди соискателей – сотрудники ВНИИ «Магарач», Донского государственного университета, Ставропольского государственного университета, Института природно-технических систем из Севастополя, ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, агрофирмы «Южная», Росалкогольтабакконтроля и Института биологии южных морей имени А. О. Ковалевского из Севастополя.

На премию «За лучшие виноградарские номинации» номинировано 28 виноградаров из виноградо-винодельческих зон Кубани, Крыма и Долины Дона. В номина-

ции «За лучший столовый виноград» получено 3 заявки из Дагестана и Кубани. На звание лучшего выпускника по специальностям «Виноградарство и виноделие» подано 3 заявки от выпускников Российского биотехнологического университета и Кубанского государственного аграрного университета имени И. Трубилина.

«Радостно видеть такой высокий интерес к премии. Количество заявок в 2025 году говорит о том, что российская отрасль виноградарства и виноделия развивается динамично, а среди специалистов и исследователей появляется все больше настоящих талантов. Премия помогает их заметить и поддержать», – прокомментировал итоги заявочной кампании первый заместитель директора Фонда Росконгресс Андрей Реут.

Лауреаты в номинациях «За лучшее красное вино», «За лучшее белое вино», «За лучшее российское шампанское» и «За лучшее крепленое

вино» будут определены по итогам Кубка АБВР. Победителями станут вина, завоевавшие награду Гран-при в своей категории.

Имена лауреатов II «Премии имени князя Л. С. Голицына» будут названы на четвертом Российском винодельческом форуме, который пройдет в Москве 12–13 ноября 2025 года. Торжественный прием в честь вручения станет одним из ключевых событий форума, наряду с церемонией награждения победителей Кубка АБВР. Организаторами форума выступают Фонд Росконгресс и Ассоциация «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (ФСРО АБВР). Соорганизатор – Россельхозбанк. Стратегический научный партнер – Национальный исследовательский центр «Курчатовский институт». Форум станет площадкой для обсуждения трендов, технологий и перспектив развития российского виноделия.

мысла, придает виски не классические ванильно-кокосовые тона, а более выраженные, древесные и пряные акценты, с которыми компания не стала бороться, а решила обыграть, создав узнаваемый «брутальный» профиль.

От куба и колонны до погреба

Создание аутентичного продукта – это не только философия, но и конкретные технологические решения. Осознавая это, команда «Крутояра» запустила масштабную программу модернизации производства, которая затрагивает каждый этап – от дробления зерна до выдержки виски в погребе. Этот процесс не про простое увеличение мощностей, а про обретение полного контроля над созданием вкуса.

Одним из ключевых этапов проводимой модернизации стало приобретение дистилляционных кубов классического типа у производителя Vobep. Эти аппараты, отлитые с толщиной медных стенок до 7 миллиметров, – новый серьезный этап и начало классического производства виски. Медь здесь выступает активным участником процесса: ионы металла, взаимодействуя с парами спирта, эффективно отсекают сернистые соединения, облагораживая органолептику дистиллята. Высокие шлемы и колена целенаправленно замедляют процесс, обеспечивая более тщательную дистилляцию и получение более чистого и сложного по ароматике спирта. Это переход от эффективного промышленного производства к камерной, почти ремесленной работе над нюансами.

Параллельно с этим идет качественное преобразование сырьевой базы. Установка современного оборудования для хранения зерна – это шаг к гарантированной стабильности. Резервуар обеспечивает идеальные условия, защищая зерно от влаги, вредителей и перепадов температур. Для винокура это означает, что каждая новая партия сырья будет иметь предсказуемые характеристики, что является фундаментом для повторяемости качества и сложных экспериментов с купажами. Новая высокотемпературная система разваривания зерна и автоматическая СИП-мойка исключают риски микробиологической порчи затора, а работа штатного микробиолога доводит контроль над брожением до уровня премиальных глобальных дистиллерий.

На предприятии имеется 3 скважины, которые прошли модернизацию и очистку; тем самым были расширены горизонты водоотбора. Вода со всех скважин поступает в приемник-распределитель, после чего она

проходит через систему ионообменных фильтров, где обеспечивается требуемое качество воды для выпуска отличного дистиллята. При этом осуществляется круглосуточный контроль работы системы фильтрации.

Бочковой парк как инструмент для творчества

Если дистилляция – это рождение характера будущего виски, то выдержка в бочке – его воспитание. Понимая это, руководство «Крутояра» проводит стратегическое наращивание своего бочкового парка, превращая его в главную лабораторию для творчества. Планы по увеличению емкостей для выдержки до 24 000 декалитров говорят о серьезных амбициях выйти далеко за рамки одного стартового продукта.

ными ягодами.

Как рассказал Дмитрий Зененко, бочковой парк предприятия в данный момент насчитывает около 1500 бочек различной вместимости и различных типов: начиная от американских брендов Tennessee и Bulleit до барриков из-под хереса, вин и крепких напитков различных видов, а также новых бочек из разных видов древесины дуба. При этом бочковой парк постоянно растет, и на данный момент более 400 бочек находятся в пути на винокурню.

Особый интерес представляют эксперименты с российскими бочками, которые только предстоит изучить. Например, выдержка в емкостях из-под крепленых вин Дагестана или в дубовых бочках, ранее использовавшихся

плоскостях, что позволяет ей одновременно соответствовать массовому спросу и закладывать фундамент для премиальных релизов будущего.

Как отмечает главный винокур «Первой Русской Винокурни «Крутояр» Дмитрий Зененко, при производстве первого розлива виски «Крутояр», состоявшегося 23 апреля, был не только полностью выполнен, но и превышен минимальный шестимесячный срок выдержки в контакте с дубом, установленный новым российским ГОСТом 2023 года. Это важный сигнал рынку: даже в доступном сегменте компания готова предлагать продукт, соответствующий стандартам качества, что особенно подчеркивается ценой около 900 рублей за бутылку.

Инвестиции в размере около 1 млрд рублей в модернизацию винокурни и расширение ее бочкового парка – это не просто инфраструктурные вложения. Это ставка на долгосрочное будущее. Это создание фундамента для будущих релизов односолодовых виски выдержкой 5, 10 и более лет, которые будут нести в себе не только вкус и аромат зерна и дуба, но и историю конкретного места – со своим климатом, своими технологическими решениями и своей философией. «Крутояр» строит не просто завод, а экосистему, где технологическая дисциплина идет рука об руку со смелым экспериментом, чтобы дать миру виски с подлинно русским характером. Философия «Крутояра» выходит далеко за рамки технологических процессов. Яркая, самобытная упаковка – это не маркетинговый ход, а часть нарратива о русской идентичности. В мире, где большинство виски стремится к аскетичной или, наоборот, подчеркнуто роскошной эстетике, красная бутылка с динамичным узором является смелым заявлением. Она говорит о том, что продукт не боится быть собой, апеллируя к культурным кодам, понятным отечественному потребителю.

Таким образом, аутентичность «Крутояра» – это не сборная солянка из местных ингредиентов, а целостная система, где каждый элемент – от состава почвы до дизайна этикетки – работает на создание единого образа. Производитель не скрывает амбиций занять собственную нишу на мировой карте виски, предложив миру напиток с характером, который можно сформировать только в России. Успех этой инициативы покажет время, но уже сейчас ясно, что «Крутояр» – это серьезная попытка перевести разговор об отечественном виски из плоскости подражания в плоскость авторского высказывания.



Фото Семена Кузьмина для Simple Wine News

Стратегия формирования парка – диверсификация. Помимо уже опробованных бочек из кавказского дуба и американских барриков из-под бурбона от Jack Daniel's, в погреба винокурни поступают емкости из-под хереса, мадеры и портвейна из Испании и Португалии, а также бочки из-под рома и кальвадоса. Каждый такой сосуд – это готовый ароматический концентрат, наследие предыдущего напитка. Дуб, пропитанный окислированным хересом оlorосо, подарит виски ноты орехов, ириски и сухофруктов; бочка из-под мадеры насытит его карамельной сладостью и суше-

для выдержки отечественных бренди, может породить совершенно уникальные, ни на что не похожие вкусовые профили. Именно здесь, в диалоге между российским дистиллятом и международным опытом выдержки в бочках, и будет рождаться та самая уникальность, которая позволит «Крутояру» заявить о себе на мировом уровне.

Вопрос сроков выдержки для «Крутояра» является не просто технической деталью, а стратегическим выбором, определяющим позиционирование бренда на рынке. Компания LADOGA сознательно работает в двух важных

НОВОСТИ

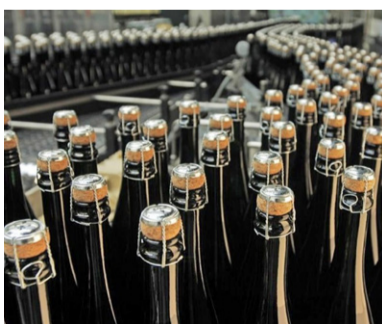
В Новосибирске состоится дегустационный конкурс «Золотая медаль»

В рамках Международной выставки для ритейла и HoReCa «Сибирская продовольственная неделя», которая будет проходить с 19 по 21 ноября 2025 года в новосибирском «Экспоцентре», состоится дегустационный конкурс «Золотая медаль».

Производители могут подтвердить качество своей продукции, участвуя в дегустационном конкурсе в 17 номинациях: от продуктов питания и напитков до упаковки и оборудования. Победители смогут получить экспертную оценку качества своей продукции от комиссии Центра стандартизации и метрологии, знак качества в виде «Золотой» или «Серебряной» медали выставки, а также право размещать их изображение на упаковке и использовать в маркетинговых мероприятиях.

На выставке «Сибирская продовольственная неделя» ожидается более 200 экспонентов. Уже сейчас забронировано 65% павильона. Многие ранее участвовали в выставке и возвращаются за новыми клиентами, ведь на СПН 86% экспонентов достигают поставленных целей. В рамках Межрегионального форума бизнеса и власти «Дни ритейла в Сибири» состоится Биржа контактов между торговыми сетями, маркетплейсами и субъектами малого и среднего предпринимательства. Это точка, где производители и поставщики могут подписать контракты с торговыми сетями и маркетплейсами напрямую, а поставки начать уже через 2 недели после выставки. На выставке будет работать профессиональная площадка для пекарей и кондитеров – Территория «Кулинары Сибири». На площадке состоятся конкурсы мастерства: «Сибирский пирог», «Праздничный хлеб», «Золотой эклер», «Фестиваль конфет», «Сувенирный пряник Сибири», «Завтрак по-сибирски», «Золотая медаль – Батон нарезной». Это точка генерации трафика специалистов отрасли и представителей HoReCa – ваших потенциальных клиентов.

В РОССИИ РАСТУТ ПРОДАЖИ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ИГРИСТЫХ ВИН



Российские игристые вина сохраняют лидерство на отечественном рынке, демонстрируя рост как в продажах, так и в производстве. По данным Роскачества, доля отечественных игристых вин в натуральной торговле выросла в первом полугодии текущего года на 5% по сравнению с январем–июнем 2024 года, составив 72%.

Рост продаж в литрах российского вина, несмотря на общие показатели снижения рынка, составил более 2% на фоне существенного падения продаж игристых вин из Италии, Франции и Португалии.

На рост спроса на отечественное игристое реагируют производители, наращивая объем выпуска игристого в наиболее востребованных категориях и формируя запасы к предновогодним продажам. За первые 6 месяцев текущего года, по данным ЕГАИС, было выпущено более 72 миллионов литров игристых вин всех типов, что на 18% выше показателей за аналогичный период прошлого года. Рост продолжился и в июле–августе; всего за 8 месяцев текущего года было произведено свыше 104 миллионов литров российского игристого.

По оценкам наших аналитиков, уже не первый год продолжается опережающий рост наиболее «сухих» категорий игристого. Брюты и экстра-брюты

в объеме производства заняли 47%, уверенно опережая полусладкие вина, выпуск которых составил около 42% от общего объема. По сравнению с прошлым годом выпуск брютых и экстра-брютых вырос на 31%, тогда как полусладкие вина показали прирост лишь на 7%, – комментирует директор департамента исследования и продвижения отечественной винодельческой продукции Роскачества, руководитель «Винного гида России» Олеся Латышева.

Эксперты Роскачества также отмечают рост спроса на полусухие игристые вина, которых в первом полугодии было выпущено на 16% больше, чем в январе–июне 2024 года. Еще один выраженный тренд в секторе игристых вин, на который обратили внимание аналитики, – это рост доли производства розового игристого. Такие вина впервые заняли более 20% от объема выпуска.

«Розовые игристые растут опережа-

ющими темпами, – отмечает Олеся Латышева. – В этом году в этой стилистике было выпущено на 32% больше вина, чем за аналогичный период годом ранее. Традиционные белые игристые прибавили около 16%. Также стоит отметить рост в небольшой, но важной для российского виноделия категории красных игристых вин. Такие вина в том числе производят на Дону из российских автохтонных сортов. Категория выросла в производстве на 16%. Также растет спрос на сладкие красные вина».

Крупнейшими регионами производства игристых вин в первом полугодии 2025 года стали Краснодарский край (56%), Республика Дагестан (10,5%), город Санкт-Петербург (9%), Республика Крым (5,5%), город Севастополь (5,3%), Республика Северная Осетия–Алания (4,8%), Московская область (3,7%) и Ленинградская область (2,8%).

Эксперты Роскачества также отмеча-

ют рост числа производителей игристых вин. В этом году с такой продукцией работали уже 76 предприятий, среди которых все больше фермерских хозяйств. Годом ранее таких виноделов было около 60.

При этом производство игристого вина в России достаточно консолидировано. 60% рынка российского игристого вина занимают шесть производителей. В тройку лидеров входят: ЗАО «Абрау-Дюрсо» (Краснодарский край), ООО «Кубань-Вино» (Краснодарский край) и ЗАО «Игристые вина» (Санкт-Петербург). Ежегодно Роскачество проводит исследование российских игристых вин в рамках проекта «Винный гид России», публикуя отдельно результаты дегустационных оценок для вин, выпущенных классическим методом и акратофорным (методом Шарма). В этом году публикация рейтинга лучших российских игристых вин традиционно выйдет в середине декабря.

СОБЫТИЯ



Фестиваль «Нарма» вернулся в Дербент

С 26 по 28 сентября самый древний город страны снова стал площадкой для проведения Фестиваля современного искусства «Нарма», где единым голосом зазвучали вековая культура региона и современное искусство.

Темой фестиваля этого года стала культура земли. Как бы ни стремился современный человек стать полностью автономным от природы, его жизнь во многом зависела от нее. Эта взаимосвязь проявилась не только в земледелии и сельском хозяйстве, но и в сферах, связанных с развитием творческого начала человека, когда источником вдохновения служила сама земля.

«Нарма» – это было не просто фестивальное событие, а пространство диалога между прошлым и будущим. Мы бережно работали с наследием древнего Дербента и одновременно открывали город для самых актуальных художественных практик. Именно в этом соединении рождалась энергия, которая делала фестиваль живым и уникальным», – отметила генеральный продюсер фестиваля Юлия Обухова.

На время фестиваля весь город превратился в большую сцену. Гостей ожидала насыщенная программа: организаторы увеличили количество локаций, что означало – больше работ современных художников, больше авторской музыки, мастер-классов, лекций и экскурсий с гидами. Одной из новых локаций стала ярмарка дагестанских производителей, где можно было найти как местные гастрономические бренды, так и продукцию локальных промыслов. Главная сцена события располагалась в парке имени поэта Сулеймана Стальского.

БОРИС ТИТОВ: «ДАВАЙТЕ НЕМНОГО ИЗМЕНИМ РЕГУЛИРОВАНИЕ»

Борис Титов предложил перейти от регуляторного прессинга к стимулированию производства винных напитков. Об этом член правления Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР), глава винного дома «Абра-Дюрсо» заявил в ходе секции Московского финансового форума «Алкогольный рынок – тренды 2025 года».

– В России за последние годы произошла настоящая винная революция. В АВВР сегодня числится около трех сотен участников. А когда мы начинали лет 18–19 назад, виноделен, больших и малых, было не больше двадцати пяти. Что это, если не революция? И она не только в количестве, она – в качестве. Мы смело выставляем на самых авторитетных мировых конкурсах и привозим оттуда награды.

Среди причин такой революции, на мой взгляд, процентов 90 занимает регуляторика. Ну и, конечно же, инвестиционная активность виноделов. Но все равно все произошло благодаря тому, что освободили возможность и создали стимулы для того, чтобы эта отрасль развивалась.

Вообще, надо сказать, что у нас система регулирования винной отрасли,

наверное, самая сложная в мире. Нет больше таких систем, когда товар прослеживается от виноградины до конечного глотка потребителя. Мы к ней привыкли, работаем много лет, не жалуемся. Хотя система компенсации акцизов за виноград является сложнейшей. Я хочу сказать, что регуляторика, даже самая правильная, тоже должна меняться в соответствии с трендами.

А тренды нас сегодня немножко, честно говоря, даже пугают. Никто не предполагал, что такие бурные изменения произойдут буквально в этом году. Это касается, как их называют, по/low alcohol – безалкогольных или слабоалкогольных напитков. Сегодня потребление вина во всем мире снижается, особенно под давлением красного. В принципе, растет потребление пива, но за счет пивных напитков, которые часто делают совсем не похожими на пиво. Я только что вернулся из Китая, там крупнейшая винная компания уже запустила производство так называемых ready-to-drink: маленьких алюминиевых банок, в которые наливается слабоалкогольная смесь. Вкусенькая, приятненькая. Молодое поколение предпочитает именно это.

Поэтому, может быть, все-таки давайте немного изменим регулирование. Мы правильно боролись с винными



напитками на определенном этапе, когда увеличили акциз на винные напитки и ввели компенсацию за выращивание винограда. Но нужно, мне кажется, сегодня изменить направление движения и все-таки полюбить винные напитки. Потому что они самые правильные из всех этих по/low. Поэтому по винным напиткам хотелось бы какого-то улучшения ситуации по сравнению с другими напитками, которые менее качественны. И, конечно, хотелось бы, чтобы та часть вина, которая используется в винных напитках, засчитывалась в акцизах.

Что касается продажи вина через интернет, то с ней ситуация все никак не разрешается, и это странно, потому что на все вопросы ответы давно есть. Опять же приведу китайский опыт. У них продажа алкоголя через онлайн-платформы разрешена, более того, государство освобождает потребителя от уплаты налогов, к примеру, при покупке через платформу jd.com. То есть они фактически сделали такой внутренний дьюти-фри, причем распространили эти условия даже на импортные продукты. В том числе и на российское вино. А мы все никак не можем решиться.



В МОСКВЕ СОБЕРУТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ ИНДУСТРИИ СОБЫТИЙНОГО ТУРИЗМА



13–14 октября в Москве будет проходить одно из главных мероприятий для профессионалов индустрии событийного туризма – форум-выставка «Многогранность» и церемония награждения одноименной премией.

В этом году «Многогранность» пройдет уже в третий раз и соберет во «Дворце культур» более 1000 профессионалов индустрии событийного

туризма: представителей площадок, компаний по организации мероприятий, туристических агентств, корпораций, сервисных агрегаторов, регионов и дружественных стран, инвесторов и спонсоров, а также ведущих предпринимателей и экспертов в сфере ивента, туризма и гостеприимства, деловых объединений, руководителей профильных федеральных ведомств, глав регионов, руководителей муниципальных и региональных органов власти.

В расписании форума-выставки – 4 трека:

– Образовательная программа, где 25 топовых спикеров поделятся своими практиками и кейсами.

– MICE бизнес-воркшоп, где представители событийной и туристской индустрии смогут познакомиться лично и договориться о сотрудничестве.

– Выставка решений и технологий, где компании и регионы презентуют свои

возможности для коллабораций.

– Питчи продюсеров – это возможность для событийных проектов получить финансирование от профессиональных инвесторов и спонсоров.

Кроме того, все участники, которые подадут заявки на участие в премии до 15 сентября, соберутся вечером 13 октября, чтобы узнать лучших на торжественной церемонии. Среди номинантов – администрации регионов и стран, показывающие свои событийные возможности, а также подрядчики и площадки, без которых не обходится ни одно крупное мероприятие: кейтеринговые службы, технические директора, флористические бюро, художники по свету, креаторы, площадки для мероприятий, агентства по подбору персонала, фотовидеопродакшн, организаторы бизнес-игр, ведущие мероприятий, авиакомпании и другие представители индустрии.

Победители получают статуэтки, ди-

пломы, а все номинанты смогут рассказать о себе и получить размещение информации о своей деятельности на сайте в течение всего следующего года. Премия представляет собой рейтинг компаний и экспертов, который сосредоточен на оценке потенциала представителей событийного туризма,

что позволяет наладить нетворкинг высокого уровня между заказчиками и исполнителями внутри индустрии независимо от масштаба каждой компании.

Для участия достаточно заполнить форму на официальном сайте премии (<https://award.mnogogrannost.ru/>).

Справка

Организатор форума-выставки и премии «Многогранность» – НАОМ (Национальная ассоциация организаторов мероприятий). Это некоммерческая организация, основанная в 2008 году. НАОМ объединяет российские компании, обладающие безупречной репутацией, богатым опытом и высоким профессионализмом. В состав ассоциации входят более 180 агентств и компаний, специализирующихся на проведении общественных, городских и корпоративных мероприятий, фестивалей, а также поставщиков соответствующих услуг. <https://eventros.ru/>

Премия «Многогранность» – это первая премия событийной индустрии для подрядчиков и площадок. Это профессиональный рейтинг для всех, кто волею судьбы в жизнь смелые идеи креативной и событийной индустрии. Впервые премия прошла в 2023 году и за два года стала неотъемлемой частью жизни событийной индустрии России. «Многогранность» каждый год представляет участникам возможность громко заявить о себе в профессиональной среде. <https://award.mnogogrannost.ru/>