



### Маргарита Панкратова,

административный представитель  
Института энологии Шампани (ИОС)  
в России (Москва)

### Flavors of Georgia, or the International Meeting of winemakers and enologists – III

The international meeting of winemakers and enologists, which was held in Tbilisi this May, was the third professional forum for specialists from different regions of Russia, CIS countries, Eastern and Western Europe. It's worth reminding that the first meeting took place in March 2013 at the legendary Russian enterprise "Abrau-Durso". Later, in 2015, the international winemaking forum moved to Armenia, and this time it took place in Georgia, where the traditions of viticulture and winemaking are considered to be the most important element of the national culture.

## Ароматы Грузии, или Международная встреча виноделов и энологов – III

Международная встреча виноделов и энологов, которая прошла в мае этого года в Тбилиси, стала третьим по счету профессиональным форумом для специалистов из разных регионов России, стран ближнего зарубежья, Восточной и Западной Европы. Напомним, что первая встреча проходила в марте 2013 года на легендарном российском предприятии «Абрау-Дюрсо». Затем международный винодельческий десант приняла в 2015 году Армения, а в этот раз эстафету подхватила Грузия – страна, где традиции виноградарства и виноделия считаются важнейшим элементом национальной культуры.



Организаторы форума – представители ИОС Аврора Жéди (слева) и Маргарита Панкратова (справа) – приветствуют участников



Приветствие председателя Национального агентства вина Грузии Георгия Саманишвили



Миша Месхи, представитель компании Shvidi Wine, приветствует участников от имени грузинских организаторов форума



Выступает энолог и единственный представитель несуществующей профессии «энопарфюмер» Ричард Пфистер

## Организаторы, участники и тема встречи

Нынешнее мероприятие, как и два предыдущих, было организовано Институтом энологии Шампани (Institute Œnologique de Champagne – ИОС), на этот раз при содействии компании Shvidi Wine и при поддержке Министерства сельского хозяйства, Национального агентства вина и винодельческих предприятий Грузии. На форум приехали более 120 человек из 10 стран – России, Украины, Армении, Молдовы, Казахстана, Чехии, Италии, Франции; впервые в нем принимали участие представители Румынии и Узбекистана. Самыми многочисленными оказались делегации из Краснодарского края и Крыма. Отметим, что технологи некоторых предприятий – ОАО «АПФ «Фанагория», ФГУП «ПАО «Массандра», Ереванского завода шампанских вин – присутствовали почти в полном составе. Есть заводы и виноделы, которые стали постоянными участниками встреч. Партнерами ИОС в проведении тбилисского форума выступили компании Gai (Италия), Novra (Чехия) и «Диаэм» (Москва).

В приветственном слове на церемонии открытия организатор встречи энолог-консультант ИОС Аврора Жéди (Aurore Jeudy) подчеркнула: «Большое число профессионалов, приехавших в Грузию, – это свидетельство доверия и того, как важны такие мероприятия для виноделов разных стран. Я совершенно уверена, что прогресс в нашей отрасли идет благодаря подобным собраниям,

успех которых зависит прежде всего от активного участия всех присутствующих».

Традиционно программа встречи виноделов и энологов предусматривала конференцию по вопросам технологии производства вина, практические семинары-тренинги и посещение винодельческих предприятий. Основная ее тема – «Ароматы вина» – априори очень неоднозначная, обширная и сложная, выбирая которую организаторы шли на определенный риск, была представлена в разных аспектах и сверх всяких ожиданий вызвала у всех неподдельный интерес. «Попали в яблочко», как выразился один из виноделов. Вот что об этом говорили участники.

Любовь Тарчинская, главный винодел ФГУП «ПАО «Массандра» (Крым): «Сегодня необходимо учитывать современные тенденции и запросы потребителей винодельческой продукции, поэтому крайне важно иметь и общую методологию классификации ароматов, и методологию органолептической оценки вин».

Марина Билько, кандидат технических наук, доцент кафедры биотехнологии продуктов брожения и виноделия Национального университета пищевых технологий (Киев, Украина): «Выбранная тема очень актуальна, это наиболее изучаемое и не изученное направление в исследованиях. За последнее десятилетие произошла революция в раскрытии аромата винограда разных сортов, понимании формирования букета вина».



Жан-Филипп Роби рассказал о последних исследованиях влияния факторов культивирования винограда на формирование ароматов вина



Жан-Пьер Валад ознакомил с новаторскими технологиями применения биологических средств защиты в процессе производства вина



Генеральный директор компании Gai Джанпаоло Доглиани в своем выступлении особо выделил аспект сохранения ароматов вина в процессе розлива



Выступают представители чешской компании Novra: менеджер по продажам Ярослав Достал (слева) и руководитель отдела продаж и маркетинга Войтех Школьник (справа)



Визит в шато «Мухрани» и дегустация вина



Екатерина Жебеленко, инженер-технолог ООО «Лефкадия» (Краснодарский край, Россия): «Ароматика вина – это глубокая и нужная область познаний в виноделии, главное – заложить правильные основы и затем укреплять фундамент знаний».

### День первый: «Ароматы вина: как их получить, идентифицировать, сохранить»

На конференции «Ароматы вина: как их получить, идентифицировать, сохранить» после приветствий по поводу открытия форума первым выступил энолог и единственный представитель несуществующей профессии «энопарфюмер», выпускник знаменитой Высшей школы виноградарства и виноделия Changins (Швейцария) Рихард Пфистер (Richard Pfister). Он представил разработанную им методологию идентификации и классификации ароматов вина, которая носит название «Oenoflair». Ее оригинальность заключается в использовании системы, применяемой в парфюмерии, для сенсорного анализа вина. Книга Рихарда «Les parfums du vin» получила премию Международной организации виноградарства и виноделия (OIV). Надо признать, что доклад был воспринят слушателями с большим энтузиазмом. Аврора Жёди отметила: «Рихард привнес мир в среду виноделов и дегустаторов вина, объяснив на научной основе, что одни и те же химические вещества ответственны за разные оттенки ароматов».

О последних исследованиях влияния факторов культивирования винограда на формирова-

ние ароматов вина рассказал Жан-Филипп Роби (Jean-Philippe Roby), один из самых известных в мире специалистов в области экофизиологии и функциональной геномики винограда, преподаватель-исследователь Высшей национальной школы агрономии (Bordeaux Sciences Agro), директор центра трансфера технологий ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin) при Университете Бордо, автор многочисленных публикаций [совместно с С. Ван Левеном (C. Van Leeuwen)] по определению понятия «терруар».

Жан-Пьер Валад (Jean-Pierre Valade), технический директор ИОС и энолог-консультант многочисленных производителей вина в странах Нового и Старого Света с 25-летним стажем, ознакомил с новаторскими технологиями применения биологических средств защиты в процессе производства вина. Новый препарат Gaia на основе дрожжей рода *Metschnikowia* подавляет активность природной патогенной микрофлоры, значительно снижая микробиологические риски для вина. А специфические штаммы селекционированных дрожжей позволяют регулировать содержание сульфитов.

Не без внимания осталась презентация оборудования нового поколения для розлива вина в бутылки известного итальянского производителя Gai. Генеральный директор Джанпаоло Доглиани (Gianpaolo Dogliani) особо подчеркнул аспект сохранения ароматов вина в процессе розлива.

Оживленно прошло выступление представителей чешской компании Hobra. Присутствующие узнали о возможностях фильтрующих материалов, выпускаемых этой компанией, которые позволяют решить целый ряд задач произ-



Известный сомелье Георгий Дарцимелия и винный эксперт Магда Дейзадзе рассказали об истории грузинского виноделия, автохтонных сортах винограда и о традиционном методе изготовления вина в глиняных кувшинах квеври



Жан-Филипп Роби (третий за столом слева) комментирует дегустацию вин, изготовленных методом квеври



Исторический проект – мини-завод «Марани Тадеоа Гурамишвили» – представил и все показал главный винодел предприятия Давид Когичадзе

водственного процесса, а также поучаствовали в небольшой викторине с вручением призов.

По общему мнению, конференция была интересной, познавательной и плодотворной для всех без исключения, как для слушателей, так и для спикеров.

Во второй половине дня участники посетили известную в Грузии винодельческую фирму «Шато Мухрани» и совсем недавно построенный по историческому проекту мини-завод «Марани Тадеоа Гурамишвили», специализирующийся на производстве игристых вин классическим методом. Оба производителя работают с редкими, забытыми сортами винограда, имея в распоряжении современные, хорошо оборудованные винодельни, и представляют «новую волну» в грузинском виноделии.

В стильно оформленном зале ресторана «Марани Тадеоа Гурамишвили» прошла очень интересная дегустация игристых вин, приготовленных бутылочным способом из автохтонных сортов винограда разных регионов Армении, Грузии, России, Румынии, Франции, сопровождаемая комментариями специалистов.

Известный сомелье Георгий Дарцимелия и винный эксперт Магда Дейзадзе рассказали об истории грузинского виноделия, автохтонных сортах винограда и о традиционном методе изготовления вина в глиняных кувшинах квеври, который внесен в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, и провели дегустацию вин «квеври» от лучших производителей.

## День второй: от теории к практике

Первая половина второго дня была посвящена практическим занятиям. По опыту предыдущих встреч виноделов и энологов, да и по отзывам самих участников, это одна из самых ожидаемых и полезных частей программы. Очень остроумно заметил один из докладчиков: «Теория без практики – все равно что бутылка без вина!» Виноделы работали в трех группах.

Рихард Пфистер «помучил» участников определением вслепую разных ароматов вина. Надо сказать, задача была не из простых, не все смогли с ней справиться. Особенно когда нужно было идентифицировать присутствие одного из моно-

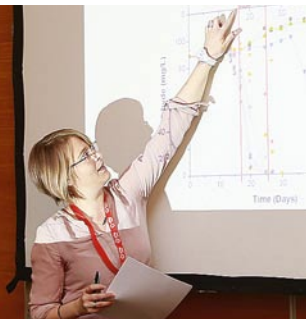
ароматов непосредственно в вине. Но, по мнению виноделов, это была хорошая тренировка рецепторов и дегустационных навыков, которую следует взять на вооружение и проводить регулярно на предприятиях по примеру тех же парфюмеров, упражняющихся практически ежедневно. Интересно было также понять, почему каждый человек по-разному воспринимает те или иные ароматы, то есть почему один и тот же аромат у нас может вызывать разные ассоциации.

Несомненно, виноделы-практики нашли чрезвычайно продуктивным мастер-класс Авроры Жёди, которая очень наглядно на образце красного вина продемонстрировала дефекты, связанные со спонтанным проведением яблочно-молочного брожения, и рассказала о микроорганизмах, участвующих в их образовании. Все смогли для себя прочувствовать «аромат» различных форм дрожжей *Brettanomyces* и других «врагов» вина. Стало понятно, в результате чего появляются тона сливочного масла, ореха, копченого сыра, животные ноты, тон кожи и какими способами можно избежать их образования.

Мастерская Жан-Пьера Валада для группы шампанистов, по предварительным просьбам, посвящалась так называемой технологии «Асти». В синтезированной форме были рассмотрены основные вариации этого способа производства игристых вин с дегустацией соответствующих образцов. Кроме того, участникам пришлось потрудиться – российские виноделы из компаний «Фанагория», «Кубань-Вино» и «Мильстрим» специально привезли для коллег свои «молодые игристые» вина, приготовленные методом пер-



Рихард Пфистер «помучил» участников заданием на определение вслепую разных ароматов вина



Несомненно, виноделы-практики нашли чрезвычайно продуктивным мастер-класс Авроры Жёди

Мастер-класс Жан-Пьера Валада

Важным пунктом программы форума стала дегустация вин, которые привезли участники

вичного незавершенного брожения в закрытых резервуарах.

На мастер-классах по тихим винам Жан-Пьер представил два образца своего собственного вина с виноградника на юге Франции, которым он владеет, и поделился с участниками профессиональными секретами и опытом. Красное вино из сорта Марселан с оригинальным названием «Tête à l'envers» (вниз головой) произведено по совершенно уникальной полностью органической технологии без использования SO<sub>2</sub>. На примере розового вина энолог-виртуоз подробно рассказал, как он работает над вином, и подчеркнул: прежде всего надо понять, что ты хочешь получить в итоге, проанализировать всю ситуацию и факторы, начиная с винограда, и затем делать выбор в пользу тех или иных технологических приемов.

Важным пунктом программы форума стала дегустация вин, которые привезли участники. Первый опыт проведения подобной дегустации был на встрече виноделов и энологов в Армении. На этот раз образцов оказалось значительно больше. Акцент был сделан на автохтонных сортах. Были представлены российские вина из винограда сортов Красностоп Золотовский, Цимлянский Черный, Сибирьковский, Кумшацкий. Внимание грузинских виноделов привлекли образцы из Саперави российского розлива. Молдавские виноделы были рады, что их Фетяску узнают коллеги из

бывших братских республик. Уже достаточно известны вина армянских производителей. И если ранее у организаторов были сомнения по этому поводу, то многочисленные комментарии участников подтвердили, насколько они заинтересованы в такого рода дегустациях. Необходимо отводить больше времени, предоставлять возможность общения и обмена мнениями.

Запомнится участникам и посещение старейшего и крупнейшего коньячного завода Грузии, основанного еще в 1884 году известным грузинским предпринимателем и ученым Давидом Сараджишвили. За годы его существования была собрана коллекция из 500 тыс. дал многолетних коньячных спиртов и купажированного коньяка, которые выдерживаются в 16 тыс. дубовых бочках. Главный технолог завода, действительный член Международной академии винограда и вина доктор технических наук Давид Абзианидзе, встречая коллег, рассказал о том, чем живет предприятие сегодня.

Программа второго дня включала в себя также культурную часть – экскурсию в древнюю столицу Грузии Мцхета и Музей вина, созданный при Национальном агентстве вина.

Завершился этот длинный и насыщенный день в банкетном зале ведущего предприятия по производству игристых вин «Багратиони 1882», где прошел гала-ужин, устроенный компанией Shvidi Wine в лучших традициях грузинского застолья, которому не помешала ни испортившаяся погода, ни транспортные пробки на улицах Тбилиси.

## День третий: «Made in Кахетия»

Участники встречи посетили главный винодельческий регион Грузии – Кахетию. Это некогда самостоятельное царство сейчас является вотчиной бесконечных виноградников. Местный климат и почвы идеальны для выращивания винограда. Здесь же находятся основные винодельческие предприятия.

Программа технических визитов, составленная грузинскими партнерами ИОС, включала в себя посещение как крупных заводов, входящих в состав винных империй «КТВ – Кахетин-



Посещение старейшего и крупнейшего коньячного завода Грузии, основанного Давидом Сараджишвили



В Музее вина



ское Традиционное Виноделие» и «Хареба», ориентированных на производство качественных вин предприятий «Марани» и «Грузвинпром», так и считающейся одной из лучших виноделен Кахетии «Шухман Вайн». Несмотря на некоторые трудности в общении со специалистами заводов, связанные с языковым барьером, участники получили представление о «ренессансе» грузинского виноделия. Вот что они говорят сами об этом: «Посещая винзаводы в Грузии, мы открыли для себя новые автохтонные сорта винограда, помимо всем известных Ркацители и Саперави. Удивлены европейскому подходу, современному техническому оснащению и в то же время сохранению древних традиций производства вина».

Ужин в парке у тоннеля винодельни «Хареба» позволил экскурсантам еще раз приобщиться к уникальной гастрономической культуре Грузии... Красота природы вносила свой отпечаток в настроение застолья. Тосты звучали то за одним, то за другим столом. В этот вечер все были одной семьей!

В субботу 13 мая в тбилисском парке на горе Мтацминда проходил ежегодный Фестиваль молодого вина, что удачно совпало с датами проведения встречи виноделов и энологов. Это была отличная возможность для ее участников продолжить знакомство с виноделием Грузии. Более 100 винодельческих компаний и фермерских хозяйств, а также семейные винодельни из всех регионов привезли на фестиваль вино урожая 2016 года. А после пребывания на фестивале гостей ждал во всей своей красоте вечерний Тбилиси.

### Комментарии участников встречи: «Увидеть, послушать, попробовать, применить на практике»

В качестве заключения предоставим слово участникам. Одни из них в своих комментариях дают общую оценку проведенной встрече, другие – выделяют отдельные, наиболее важные и интересные, с их точки зрения, моменты и аспекты, выдвигают предложения на будущее. Спасибо всем, кто поделился мнением о форуме, ведь именно благодаря этому общению и диалогу можно надеяться, что Международная встреча виноделов и энологов – IV состоится.

**Марина Билько, кандидат технических наук, доцент кафедры биотехнологии продуктов брожения и виноделия Национального университета пищевых технологий (Киев, Украина):**

— Форум прошел на высоком уровне. Отличался хорошей организацией и был очень интересен

в информационном плане. Формат мероприятия дал возможность ознакомиться с направлениями современных исследований и лично пообщаться с авторами разработок, обменяться мнениями, обсудить проблемы. Отдельно хотелось бы отметить выбор площадки для проведения форума – Грузию, колыбель виноделия, в которой древние технологии сочетаются с современными тенденциями в производстве вин высокого качества.

### Технологическая группа ООО «ПТК Шабо» (Украина):

— Были затронуты актуальные вопросы, с которыми сталкиваются энологи разных стран при производстве высококачественных вин. Следует отметить, что выступающие на конференции – это высококвалифицированные специалисты в своей области. Организаторам проекта не только удалось раскрыть довольно обширную и сложную тему за столь короткий период, но и заинтересовать всех слушателей в дальнейшем ее изучении.

### Галина Ползикова, заместитель генерального директора по качеству ЗАО ТВКЗ «Квинт» (Молдова):

— Тематика была очень информативной, полезной, программа – насыщенной. Великолепно продумано сочетание лекционных и практических семинаров. Технические визиты на предприятия позволили ознакомиться с традициями технологии виноделия в Грузии.



Гала-ужин в банкетном зале предприятия по производству игристых вин «Багратиони 188»



Поездка в Кахетию



На предприятии «КТВ – Кахетинское Традиционное Виноделие»

**Екатерина Изотова, главный шампанист АО «Бахус» (Алматы, Казахстан):**

— Хочется особенно отметить выступления всех докладчиков. Даже сложно выделить кого-либо, так как все выступления были запоминающимися, интересными. Прекрасно проведены семинары-тренинги, особенно по игристым винам и ароматам. Большая палитра ароматов систематизирована в таблицу, что поможет нам в работе. Много знакомств, интересных бесед и большого позитива. Это был праздник, который еще долго будем вспоминать.

**Нарин Багдасарян, ООО «Гетнатун» (Армения):**

— Конференции и презентации были очень интересными, мы получили много информации, знаний, много нового от семинаров-тренингов. Все лекторы – профессионалы своего дела. Грузия – это страна древних традиций, невероятной красоты, замечательная, таинственная, удивительная, гостеприимная! Очень правильный выбор! Много поучительного дали посещения грузинских винзаводов.

**Любовь Тарчинская, главный винодел ФГУП «ПАО «Массандра»» (Крым):**

— Впечатление о мероприятии самое позитивное. Важно было и живое общение со специалистами, которые давали ответы на вопросы, возникающие у виноделов в течение трехдневного общения. Необходимо отметить интересный доклад Жан-Филиппа Роби о влиянии терруаров на образование аромата в вине. В объ-



Посещение завода «Хареба»

единении «Массандра» виноград произрастает на площади 3800 гектаров, протяженность виноградников – более 170 километров. Почвы самые различные: меловые, шиферные, глинистые. Сорты винограда разнообразные, это классические европейские и автохтоны. Поэтому тема особенно актуальна для специалистов «Массандры». Познавателен также доклад Жан-Пьера Валада о биологических средствах защиты в процессе производства вина. Думаю, что некоторые препараты мы сумеем испробовать уже в сезон виноделия 2017 года.

**Виктор Аронсон, инженер-технолог Дербентского завода игристых вин (Россия):**

— Форум дал возможность осмыслить наши внутрипроизводственные проблемы. После каждого семинара в нашей группе проходили беседы, мы понимали актуальность освещенной темы. С каждым разом для нас проводят мероприятия по все более интересным и более серьезным вопросам. Хотелось бы еще не раз посетить ваши семинары. Это всегда встреча с прекрасными людьми и знакомство с новыми коллегами и предприятиями.

**Анаит Бакунц, заведующая лабораторией ОАО «Ереванский завод шампанских вин» (Армения):**

— Каждая из этих встреч дает возможность специалистам-виноделам в процессе общения еще более обогащать свой накопленный опыт и знания, знакомиться с новшествами науки в области современного виноделия. Очень надеюсь, что традиция организации встреч такого уровня сохранится.

**Алиев Шамиль, шампанист ООО «АПК Мильстрим ЧВ» (Краснодарский край, Россия):**

— Организаторы предоставили блестящую возможность для большого количества людей – около 150 человек – достаточно узкой профессиональной специализации встретиться, поделиться опытом, представить свою готовую продукцию и услышать отзывы отечественных специалистов и мастеров своего дела из иностранных государств. Впечатления были положительными и яркими от того, как все это было проведено и организовано, как ответственно подошла к мероприятию принимающая сторона. Спасибо Мише Мехси и его помощникам за настоящий кавказский прием!

**Ольга Сапрыкина, кандидат технических наук, инженер-технолог АО «O'zbekiston Shampani» (Ташкент, Узбекистан):**

— Программа форума была насыщенная и познавательная как для энологов, так и для виноделов-практиков. Хочется отметить положительную роль ИЭС в совершенствовании технологий виноделия. Все научные изыскания, проводимые Институтом энологии Шампани,



На винодельне «Марани»

позволяют целенаправленно управлять биотехнологическими процессами приготовления вина. Что показалось новым и наиболее интересным для шампанистов из Узбекистана? Например, биологические средства защиты в процессе производства вина как альтернатива SO<sub>2</sub>, предупреждающего нежелательный ход брожения, вызванного дикими дрожжами винограда, вносящими посторонние тона во вкус и букет.

**Закир Садыков, главный технолог АО «O'zbekiston Shampani» (Ташкент, Узбекистан):**

— Очень интересна предложенная методология идентификации ароматов букета вин. Полезными для нас оказались все семинары, проводимые зарубежными энологами. Теперь ждем этих специалистов в Узбекистане, а также приглашаем к нам в гости и всех коллег, с которыми нам удалось подружиться в ходе форума в Тбилиси.

**Сергей Иващенко, главный винодел ООО «Лэфкадия» (Краснодарский край, Россия):**

— Коротко, ясно, увлекательно. Особенно понравилась практическая часть темы ароматов Рихарда Пфистера. Это обязательно нужно повторять в будущем.

**Мария Чеглатонева, главный винодел, технолог ООО «Виноградная долина» (Украина):**

— Достаточно много нового вынесли для себя в аспекте яблочно-молочного брожения при общении с Авророй Жёди. Не менее интересны беседы и по всем остальным темам, которые всегда призывают нас, виноделов, к спорам, ведущим к истине.

**Екатерина Жебеленко, инженер-технолог ООО «Лэфкадия» (Краснодарский край, Россия):**

— Были выбраны актуальные темы. Выделила для себя Аврору Жёди, понравилось подробное раскрытие химизма яблочно-молочного брожения с точки зрения повышения качества, рисков и биологической стабильности.

**Александр Берёзов, главный шампанист ОАО «АПФ «Фанагория»» (Краснодарский край, Россия):**

— Лично у меня ряд собственных «ароматических» наработок и вопросов пересеклись после мастер-классов в сознании как векторы под нужным углом и осели в «рюкзак» опыта как важные инструменты. Винного парфюмера и специ-

алиста по терруарам запомнили, я думаю, все. Темы «Терруар» и «Ароматы» предлагаю развивать и включить в каждый форум как постоянную часть. Но форум – это прежде всего люди. Мы все, виноделы и виноградари, снова увиделись, услышали друг друга, пообщались. В рамках форума можно было задать вопросы и самому поделиться, открыть что-то для себя и не только.

**Ион Лука, владелец винного бренда Carpe Diem, председатель Ассоциации малых производителей вин Молдовы (Молдова):**

— Я в своей работе точно буду применять технологические приемы, которые узнал на этой конференции. Кроме того, в винотеке буду проводить мастер-классы по ароматике вина. Рихард Пфистер показал, как можно использовать эту информацию и интересно объяснить потребителям ароматику вина.

**Михаил Колесников, фермер-винодел (Ставропольский край, Россия):**

— Практические семинары и презентации подчеркнули направления, на которые надо обратить внимание и следовать рекомендациям. Я получил для себя очень важную информацию, которую буду использовать уже в этом сезоне, и думаю, это позволит делать еще более качественное вино. Для меня эта поездка принесла много практического, я много услышал мелочей, слов между строк от французских участников, мне было много интересно. К тому же любые форумы славятся кофе-паузами, на которых идет живое общение, они знакомят людей по интересам с перспективой дальнейшего общения. Мне хотелось общения с французскими представителями, и я говорил с ними при каждом удобном случае, хотелось больше, но и этого достаточно. Чуть позже, когда



Одна из лучших виноделен Кахетии «Шухман Вайн»





Заключительный ужин форума

малых виноделов среди участников станет больше, хотелось бы для них устроить отдельный круглый стол для обсуждения тем, которые для них интересны, и подготовить их заранее.

**Сергей Данилов, «гаражный» винодел, инициатор проекта эногастрономического туризма «Вкусный Узбекистан» (Ташкент, Узбекистан):**

— Мне как виноделу-любителю и специалисту по туризму были исключительно полезными все мероприятия форума, как в рамках насыщенной деловой программы, так и культурной. На семинаре-тренинге по розовым винам мне посчастливилось представить экспертам ЮС и участникам форума свое вино из автохтонного сорта винограда Паркент. Сравнительная дегустация розовых вин, в первую очередь яркого, легкого и фруктового вина от директора по энологии ЮС Жан-Пьера Валада, выявила мои ошибки в процессе винификации. Это стало моим первым, пока не очень удачным опытом международного дегустационного участия.

**Рихард Пфистер, инженер-энолог (Швейцария):**

— Прежде всего, я не ожидал встретить такое количество участников на форуме, к тому же столь заинтересованных, любознательных и мотивированных. Я впечатлен их стремлением прогрессировать. Постоянно они спрашивали мнение по поводу различных вин, в том числе их собственных. Это хороший знак улучшения качества вина в этих странах. Практические «экзерсисы» во второй день – хорошая идея, которую все оценили, как мне показалось. Думаю, что другие форумы могли бы взять ее на вооружение.

**Жан-Филипп Роби, преподаватель-исследователь Высшей национальной школы агрономии, директор центра трансфера технологий ISVV при Университете Бордо (Франция):**

— Участие в этом форуме дало мне возможность впервые посетить Грузию и открыть для себя много нового. Понятие терруара глубоко укоренено в евроазиатской культуре виноделия. Зная лишь наиболее распространенные местные сорта Саперави и Ркацители, я был приятно удивлен изысканностью и гармоничностью вин, получен-

ных из других многочисленных автохтонов. Общение с энологами и виноделами из девяти стран, присутствующих на форуме, показало большой интерес к вопросам, связанным с адаптацией посадочного материала к почвенно-климатическим условиям местности. Я надеюсь, что наши контакты с производителями и региональными виноградарско-винодельческими структурами будут продолжены в будущем.

**Жан-Пьер Валад, технический директор ЮС (Франция):**

— Участие в форуме стало чередой незабываемых встреч. Это нередко происходит с представителями нашей профессии. Нас объединяет одна страсть – вино. И тем не менее такое количество улыбок, общения. Спасибо всем участникам, давшим жизнь этому событию, за внимание во время конференции и семинаров, проявленную заинтересованность. Единственное желание – встретиться вновь, еще глубже познакомиться с вашей богатой историей, культурой, вашими винами.

**Ясна Нагдалиева, ООО «Усадьба Сенетх» (Россия):**

— Мы благодарим Грузию за гостеприимство и желаем ей и ее виноделам процветания!

**Войтех Школьник (Votěch Školník), руководитель отдела продаж и маркетинга компании Hobra (Чехия):**

— И что сказать в конце – давайте встретимся в следующий раз на винном форуме снова!

---

**Выражаем благодарность за оказанную помощь в организации Международной встречи виноделов и энологов – III Национальному агентству вина Грузии, компаниям Shvidi Wine, Château Mukhrani, Marani, Khareba, Schuchmann Wines, «Давид Сараджишвили и Энисели», «КТВ – Кахетинское Традиционное Виноделие», «Марани Тадеоза Гурамишвили», «Багратиони 1882», «Грузвинпром», «Ос-Алкосервис», лично Мише Месхи, студентам факультета пищевой промышленности Грузинского технического университета Дарье Романовой, Евгении Романовой, Давиду Когичадзе, Георгию Дарцимелии, Магде Дейзадзе, Давиду Абзианидзе, Георгию Мchedlishvili, Сосо Тордии, а также всем, кто принял участие и поддержал проект.**

---