



МЕЖДУНАРОДНАЯ ВСТРЕЧА ВИНОДЕЛОВ И ЭНОЛОГОВ НА VITEFF

Наталья Петрова,
канд. тех. наук (Санкт-Петербург)

International meeting of Viticulture and Oenology at VITeff

From 15 to 18 October 2013 in Champagne (France) took place another event in the framework of the «International Meetings of Viticulture and Oenology», which was dedicated to the exhibition of technologies sparkling wines VITeff in Epernay.

С 15 по 18 октября 2013 года в Шампани (Франция) прошло еще одно мероприятие в рамках проекта «Международные встречи виноделов и энологов», которое было приурочено к выставке технологий игристых вин VITeff в Эперне.

Успешный проект

Первая встреча виноделов и энологов была организована в марте 2013 года в Абрау-Дюрсо. Институт энологии Шампани (Institut Oenologique de Champagne, IOC) проводил этот форум в партнерстве с известными французскими компаниями Groupe Pera и Enodia, а также с российским заводом шампанских вин «Абрау-Дюрсо» при содействии администрации и заводов Краснодарского края.

В нем приняли участие более 150 представителей предприятий и научно-исследовательских центров России и стран ближнего зарубежья. Цель проекта – создать площадку для общения, обмена опытом, получения новой информации и обсуждения технологических проблем для профессионалов винодельческой отрасли разных стран. Идея и организация встречи понравились участникам. Сложилось общее мнение: проект должен иметь продолжение.



Встречу в Институте энологии Шампани открыл директор ИОС, доктор энологии Оливье Абгегэн, а после приветственной речи и представления участников состоялся семинар по технологии производства игристых вин

Предоставляем вступительное слово организаторам новой встречи виноделов и энологов в лице Авроры Жёди (Aurore Jeudy) и Маргариты Панкратовой, представляющих ИОС в России и странах восточного направления. По просьбе редакции журнала «Индустрия напитков» они рассказывают о замысле, программе и подготовке поездки производителей игристых вин из России, Казахстана и Абхазии в знаменитый винодельческий регион Франции Шампань.

Редакция: Как было принято решение об организации очередной встречи в Шампани?

Аврора Жёди (А. Ж.): Форум в Абрау-Дюрсо действительно оказался успешным, его участники высказали нам многочисленные пожелания проводить встречи ежегодно. Но такие масштабные мероприятия требуют огромной подготовительной работы, поэтому в планах ИОС и наших партнеров – организация подобных собраний раз в два года.

Маргарита Панкратова (М. П.): Два года – немалый срок, и не хотелось бы прерывать общение и начатые дискуссии столь надолго. ИОС попытался найти решение и предложил специалистам, работающим в сфере игристых вин, посетить выставку VITeff, которая организуется каждые два года в Эперне, одном из основных центров производства шампанского.

Редакция: Почему VITeff?

А. Ж.: Это единственное в мире технологическое биеннале, посвященное игристым винам. На нем представлен полный спектр инноваций, связанных с производством *sparkling wines* на всех его этапах – от сбора винограда до оформления и выпуска готового продукта. ИОС, исторически располагаясь на протяжении более 100 лет в Эперне, является одним из основных экспонентов и одновременно членом организационного комитета VITeff. Наши клиенты из разных стран мира приезжают сюда, и ИОС проводит для них специальные мероприятия. Например, во время последней выставки мы решили организовать вечер встреч и одновременно международную дегустацию игристых вин. Профессионалы имели возможность в приятной обстановке дружеского общения попробовать вина со всего света.

М. П.: VITeff по своей концепции – место встреч, общения, размышлений для всего мирового сообщества производителей игристых вин. Это самым тесным образом связано с главной целью проекта, о котором идет речь. Мы думаем, что участие рос-

сийских профессионалов, среди которых большая часть – молодые специалисты, может стать очередным шагом в их приобщении к мировому виноделию.

Редакция: Оказалось ли сложнее организовывать встречу виноделов и энологов во Франции?

А. Ж.: Организация такого рода мероприятий – дело по своей сути непростое, будь то во Франции или в России. Каждая страна представляет в этом плане свои преимущества и сложности. Мы всегда стараемся сделать максимум возможного



GERNEP
MADE IN GERMANY
PRECISION IN LABELLING

GERNEP GmbH Benzstrasse 6. D-93092 Barbing
Тел.: +49 (94 01) 92-13-0
Факс: +49 (94 01) 92-13-29
E-mail: info@gernep.de



Немецкое качество
этикетирования
вашего продукта

www.gernep.com



Участники встречи посетили новую производственную площадку Moët & Chandon. Экскурсию проводил директор по производству, главный энолог Moët & Chandon Кристоф Бонифон

для того, чтобы наши встречи проходили успешно, и надеемся, что и на этот раз специально разработанная программа отвечает ожиданиям участников и будет интересной и плодотворной. Она предусматривает семинар по технологическим вопросам производства игристых вин классическим и резервуарным методом. Мы предложили российским коллегам поучаствовать в международной дегустации, которая в этом году будет проходить в шампанском доме Nicolas Feuillatte. И мы думаем, что она преподнесет «дегустационные сюрпризы». И конечно же, находясь в Шампани, невозможно не побывать на местах производства шампанского и не увидеть технологический процесс воочию.

М. П.: Достаточно упомянуть тот факт, что первоначально предполагалась делегация из 7–8 человек, а в результате в ее составе – более 20 участников из совершенно разных регионов, к тому же некоторые из них впервые выезжают за границу и лишь малая часть в какой-то мере владеет иностранными языками. Мы понимали всю сложность и ответственность поставленной в связи с этим задачи, но было бы неправильным отказывать в участии ни уже сформировавшейся «инициативной группе проекта», ни выразившим намерение присоединиться к ней новым членам команды. Следует отметить, что, в отличие от первой встречи, подготовка во многом зависела от самих участников, и они были непосредственно задействованы в процессе: оформляли документы для получения виз, координировали приобретение авиабилетов, составляли предварительные вопросы к семинару, выбирали образцы для международной дегустации, а также попыта-

лись максимально ознакомиться с существующей на русском языке информацией о Шампани и подготовиться к общению с коллегами из разных стран.

Ожидания от встречи виноделов и энологов во Франции

Редакция журнала «Индустрия напитков» уже по традиции предложила участникам предстоящей встречи ответить на ряд вопросов.

Редакция: Принимало ли участие ваше предприятие в первой встрече виноделов и энологов в Абрау-Дюрсо и почему вы решили поддержать проект и поехать в Шампань по предложению ИЭС?

Егор Симоненко, начальник цеха шампанизации АПК «Мильстрим – Черноморские вина» (Краснодарский край, пос. Виноградный, Россия):

— Три специалиста от компании «Мильстрим – Черноморские вина» присутствовали на встрече в Абрау-Дюрсо. По нашему мнению, такие мероприятия очень полезны, так как позволяют расширить круг общения и найти ответы на насущные вопросы, возникающие в процессе познания тонкостей виноделия. Одно то, что поездка состоится в регионе производства всемирно известного «шампанского», уже представляет для меня огромный интерес в профессиональном плане. К тому же программа обещает быть очень насыщенной: посещение нескольких заводов, участие в специализированной международной выставке, общение и обмен опытом с коллегами по цеху, энологами и просто с неравнодушными к столь прекрасному напитку людьми.

Иван Орлов, главный шампанист ООО «Завод «Северная Венеция» (г. Санкт-Петербург, Россия):

— В первой встрече виноделов и энологов в Абрау-Дюрсо наша компания не участвовала. В настоящий момент завод «Северная Венеция» подошел к своему пятнадцатилетию в стадии бурной технологической модернизации и значительного расширения ассортимента производимых игристых вин. Новинки различных ценовых линеек – от экономкласса до субпремиального сегмента – создаются специалистами на основе последних достижений энологии, поэтому решение о посещении профессиональной отраслевой выставки в самом сердце Шампани было принято без колебаний. Мы не стесняемся учиться и хотим быть в курсе самых последних разработок ученых-энологов из Франции, ведь на протяжении практически всей истории существования и развития промышленной технологии производства шампанских вин они являются «законодателями мод» и авторами многих, как сейчас говорят, инновационных решений в этой сфере.

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

— Да, «Фанагория» была задействована непосредственно в работе форума, который проходил в марте в Абрау-Дюрсо. Я лично также принимал участие во встрече. Наше предприятие в следующем, 2014 году получит первый урожай сорта Пино-Менье и начнет работу над собственным стилем *méthode traditionnelle*, опираясь на «большую тройку» – Шардоне, Пино-Нуар и Менье. На этой выставке в Шампани есть возможность проде-

густировать игристые вина практически со всей планеты и побывать на семинаре по проблемам производства игристых вин в ИОС. Это важно для нас. Здесь можно: *увидеть, услышать, попробовать, оценить и извлечь*.

Владислав Шевченко, технолог шампанских и выдержанных вин ООО «Кубань-Вино» (Краснодарский край, ст-ца Старотиторовская, Россия):

— В марте участники первой встречи посещали агрофирму «Южная» и наш завод «Кубань-Вино». Постоянно улучшая и совершенствуя качество своей продукции, мы сегодня отдаем предпочтение практике, поэтому всегда готовы посещать другие винодельни, как в России, так и за рубежом, и приглашаем коллег к себе на производство.

Марина Васильченко, главный технолог ОАО «Московский комбинат шампанских вин» (г. Москва, Россия):

— Встреча в Абрау-Дюрсо оставила благоприятные впечатления благодаря хорошей организации мероприятия, получению полезной профессиональной информации, знакомству и общению с коллегами. ОАО «МКШВ» постоянно работает над совершенствованием качества и созданием новых узнаваемых брендов, в связи с этим мы считаем важным участие в новой встрече, которая дает возможность ознакомиться с мировыми тенденциями в развитии производства игристых вин. Программа очень интересная. Надеюсь на повышение своего профессионального уровня, и очень хочется увидеть Францию и посетить шампанские дома.

Диана Аршба, начальник цеха игристых вин ООО «Вина и воды Абхазии» (г. Сухум, Республика Абхазия):

— Я участвовала во встрече виноделов в Абрау-Дюрсо. Давно мечтала познакомиться с особенностями французского виноделия, пообщаться с шампанистами из Европы, где так сильны традиции в нашей отрасли.

Динара Фаизова, заведующая лабораторией АО «Бахус» (г. Алматы, Республика Казахстан):

— Да, поскольку участие в таких форумах всегда дает благоприятное общение с коллегами: происходит обмен опытом, мы получаем много новой информации и, конечно же, обсуждаем технологические проблемы. Новые идеи, разработки в плане технологических приемов, оборудования и вспомогательных материалов стараемся реализовать у себя на производстве с учетом наших особенностей.

Юлия Девяткова, заведующая лабораторией ООО «Лазурная ягода» (Краснодарский край, г. Геленджик, Россия):

— К сожалению, нет, но читали об этой встрече и слышали много положительных отзывов от коллег. ООО «Лазурная ягода» – молодое предприятие, но, несмотря на это, мы стремимся производить винодельческую продукцию высокого качества из собственного винограда. Общение со специалистами-коллегам способствует расширению профессионального кругозора. Посещение данного рода мероприятия всегда интересно и необходимо для развития, обмена опытом и, возможно, внедрения впоследствии новых технологий в производство.

Инеcса Татевосян, канд. тех. наук, научный сотрудник лаборатории технологии игристых вин ГНУ ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАСХН (г. Москва, Россия):

— Да, я принимала участие в первых встречах, и это было действительно очень интересно, познавательно и хорошо организовано. Наш институт уже давно сотрудничает с Институтом эноло-



Быстрее. Умнее. Экологичнее.



Ответ SMI на насущные потребности индустрии напитков для более быстрого, эффективного и энергосберегающего производства ПЭТ-бутылок теперь имеет название HSR — высокоскоростная ротационная серия выдувных машин Smiform.

Это новый уровень по-настоящему инновационных ротационных выдувных машин, которые собираются изменить мир ПЭТ-индустрии. Серия HSR является результатом многолетних интенсивных исследований лабораторий SMI и может похвастаться абсолютно революционными техническими решениями по сравнению с другими системами, доступными на рынке.

Производительность новой выдувной машины — 2500 бутылок в час на одно гнездо (0,5-литровых бутылок), в среднем сокращение до 40 % от установленной мощности и до 30 % от потребляемой мощности по сравнению с традиционными решениями.

Мы развиваем возможности создания комплектных линий под ключ. При этом беспрецедентные по сложности работы в области проектирования, производства, монтажа, пусконаладки и сервисного обслуживания систем машин ведутся собственными силами. Персонал SMI предлагает клиентам гамму тщательно проработанных решений по планированию, разрешению проблем, поддержке и улучшению эффективности поставляемых систем на протяжении всего срока службы.



Мы производим, поставляем и обслуживаем:

- > комплектные линии розлива
- > выдувные машины
- > интегрированные системы выдува-розлива
- > упаковочные машины
- > конвейерные системы
- > палетайзеры

Реклама



УПАКОВКА/УПАКИТАЛИЯ-2014
28–31 января, Москва, ЦВК «Экспоцентр»
Пав. 2, зал 1, стенд 21-С31

ООО «СМИ Руссия»

Россия, 127299, Москва, ул. Космонавта Волкова, 10, стр. 1, офис 22
Тел: +7 (495) 720 67 97, факс: +7 (495) 720 67 90,
e-mail: alessandra.modica@smigroup.net

www.smigroup.it



В выставочном центре Le Millésium традиционно проходит VIteff – единственная в мире специализированная выставка технологий игристых вин, которую участники встречи посетили во второй день

гии Шампани, и за это время у нас сложились очень крепкие деловые и дружеские отношения. Так как я работаю в лаборатории игристых вин, для меня очень важно общение с коллегами из разных стран, а также знакомство с различными методами производства и стилями вина.

Как проходило мероприятие Накануне

Как это было и в Абрау-Дюрсо, «пилотная» группа из нескольких участников и организаторы прибыли в Эперне за несколько дней до основной делегации и даже успели застать процесс переработки последнего винограда в одном из кооперативов. Сезон в этом году был на редкость поздний, и возникали даже опасения, что шампанцы не смогут участвовать в VIteff, но сбор винограда завершился буквально накануне выставки.

В понедельник 14 октября организаторы готовились к семинару, а участники воспользовались возможностью и самостоятельно посетили шампанские дома в Реймсе.

Вечером аэропорт Париж – Шарль-де-Голль послужил местом встречи основной части делегации. Не обошлось без традиционных проблем, связанных с авиаперелетами – задержка рейса из Вены, потеря багажа, что вызвало дополнительные организационные трудности, но в конечном итоге все добрались до го-

стиницы и смогли отдохнуть перед началом насыщенной недели.

15 октября

«Добро пожаловать в ИОС!» – таким приветствием на русском языке Институт энологии Шампани встретил в своих стенах российскую делегацию утром 15 октября. В списке гостей ИОС этого года она стояла первым номером. Например, для виноделов Чили и ЮАР были резервированы менее удобные последующие дни, когда самая активная работа проходила одновременно и на выставке. Встречу открыл директор ИОС, доктор энологии Оливье Абгегэн (Olivier Abgueguen). Лейтмотивом его выступления стала идея о необходимости делиться накопленными знаниями, и тогда нам воздастся сторицей, поскольку отдавая, мы получаем взамен новую информацию и тоже учимся. В этом заключается философия ИОС. Оливье рассказал также об истории, основных направлениях деятельности ИОС и актуальных вопросах, решении которых в данный момент занимается Институт энологии Шампани.

После приветственной речи директора и представления участников состоялся семинар по технологии производства игристых вин. Стараясь сделать его более эффективным и целенаправленным, ИОС попросил заранее выслать интересующие вопросы. Вот что говорит на эту тему Аврора Жёди, энолог-консультант: «При подготов-

ке презентации “Винификация игристых вин. Классический метод” я постаралась интегрировать в нее заданные предварительно вопросы и, представляя в деталях каждый этап технологического процесса приготовления шампанского, сделала акцент именно на моменты, которые в наибольшей степени интересовали каждого слушателя отдельно».

Как отмечали участники впоследствии, «в процессе коллективного диалога», в который вылилась в итоге презентация Авроры, «ответы на вопросы порождали новые вопросы и темы, требующие обсуждения». В результате, к огромному сожалению организаторов, на доклад об особенностях резервуарного метода и исследованиях ИОС в этом вопросе, подготовленный руководителем лаборатории микробиологии Селин Анрион (Celine Henrion), времени не хватило. Во второй

Краткая информация

Центр по переработке винограда и винификации в Монт-Этю – новый проект Moët & Chandon по расширению мощностей и совершенствованию процесса производства, реализацию которого предусматривается завершить к 2017 году. Полный производственный цикл рассчитан на выпуск 21 млн бутылок шампанского в год. Центр имеет 6 тыс. м² производственных площадей; емкостной парк – 100 тыс. гектолитров.

половине дня предстояла поездка в новый центр по прессованию винограда и винификации Moët & Chandon, расположенный в деревне Монт-Эгю, который должен был послужить наглядным пособием к докладу по классическому способу производства игристых вин. Приоритет пришлось отдать посещению предприятия, и резервуарный метод, увы, был отодвинут на второй план. Зато визит в Монт-Эгю, судя по комментариям, превзошел все ожидания, несмотря на то что сам процесс переработки винограда увидеть не удалось, так как сезон уже закончился. К тому же экскурсию проводил директор по производству, главный энолог Moët & Chandon Кристоф Боннфон (Christoph Bonnefond), и посетители смогли получить ответы на свои многочисленные вопросы, что называется, из первых уст. Заметим также, что сам Кристоф как личность произвел большое впечатление на некоторых молодых российских коллег. Забегая вперед, упомянем, что мы еще встретимся с Кристофом на международной дегустации игристых вин 16 октября.

Мы спросили у участников, насколько интересным и полезным оказался семинар в Институте энологии Шампани, получили ли они ответы на заранее подготовленные вопросы, а также предложили им по-

делиться своими впечатлениями о посещении новой производственной площадки Moët & Chandon.

В целом были высказаны положительные оценки в отношении организации, профессионального уровня и выбранной тематики мероприятия. Отметили также приятную и уютную обстановку. Мнения по поводу ответов на вопросы разделились. Часть присутствующих сообщили, что узнали много нового и услышали ответы на все интересовавшие их вопросы. Другие заметили, что получили ответы лишь частично и надеются продолжить диалог в дальнейшем. Высказали сожаление и критические замечания по поводу того, что было недостаточно времени для обсуждения интересных тем, особенно относительно резервуарного метода. Определили конкретные предложения для будущих семинаров, в частности проводить их в разных регионах производства игристых вин.

Что касается поездки в Монт-Эгю, поразила масштабность предприятия, уровень автоматизации и технологического прогресса, подход к выпуску продукта. Общее мнение: грандиозный проект по производству классики в объеме 20 млн бутылок – креативно, современно и смело!

16 октября

По просьбе участников, находящихся под впечатлением от увиденного в Монт-Эгю, утро началось с непредусмотренной в программе экскурсии в шампанский дом Moët & Chandon в исторической части Эперне, где они посетили подвалы и продегустировали шампанское известной марки.

Вторую половину дня провели в выставочном центре Le Millésium, где с момен-

Краткая информация

VITeff – единственная в мире специализированная выставка технологий игристых вин, проводится с 1950 года под патронатом Торгово-промышленной палаты Реймса и Эперне. В 2013 году участниками 12-й Международной выставки VITeff стали 465 экспонентов. Количество посетителей превысило 20 тыс. человек из 34 стран: из Австралии, Австрии, Великобритании, Германии, Индии, Испании, Китая, Мексики, Португалии, США, Чили, Швейцарии, Южной Африки и ряда других, в частности из России и Казахстана. В рамках выставки прошло около 40 различных мероприятий.



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
СВЕТЛОГОРСКИЙ ЦЕЛЛЮЛЗНО-КАРТОННЫЙ КОМБИНАТ

*Фильтровальные картонны
для фильтрации пищевых жидкостей
от производителя*

247434, Беларусь, Гомельская обл.,
г. Светлогорск, Заводская ул., 1
Тел.: (+375 2342) 982-56, 983-13
E-mail: sckk@mail.gomel.by
www.sckk.by



Экскурсия на винодельческий центр Champagne Nicolas Feuillatte оказалась очень интересной. Все обратили внимание на высокий уровень автоматизации и механизации, продуманность производственных помещений

та его открытия в 2005 году традиционно проходит VITEff.

Деловая программа выставки в этот день была очень насыщенной: технологический семинар по теме «Фильтрация вина: итоги и опыт» с участием ведущих экспертов научно-исследовательских центров Франции и энологов-практиков, международная конференция, посвященная экологически рациональному развитию виноградарско-винодельческой отрасли, круглый стол по вопросам экспорта продукции, дегустация каталонского игристого вина кавы, гастрономические семинары, конкурсы.

Мы вновь попросили участников дать оценку мероприятию и ответить на вопросы:

■ Какое ваше общее впечатление от выставки технологий игристых вин VITEff-2013?

■ Что вам больше всего запомнилось?

■ Что вам кажется особенно полезным для работы?

■ Считаете ли вы удачной идею совместить встречу виноделов и энологов с выставкой?

По единодушному заключению, идея проведения встречи во время выставки VITEff действительно удачна и актуальна. Впечатления у ее участников остались самые положительные. Они оценили комплексный подход: в одном месте представлено все для производителей игри-

стых вин от сельхозтехники до оформления готовой продукции. Особый интерес вызвали стенды с оборудованием. Обменялись контактами с производителями, чтобы иметь возможность приобрести в дальнейшем что-то для производства. Запомнился гостеприимный стенд ИОС, где всем предложили по бокалу шампанского. Посещение выставки привело некоторых участников к определенным размышлениям. Их мнения приводим ниже.

Мурад Мирзаев, начальник биохимического цеха (ОАО «Махачкалинский комбинат шампанских вин», г. Махачкала, Россия):

— Представлено много оборудования для мини-производств и малых объемов розлива. Большой процент производителей — это мини-производства, и выставка направлена на их поддержку.

Тимур Бжигаков, начальник цеха производства и розлива шампанских вин (ЗАО АПК «Геленджик», Краснодарский край, г. Геленджик, Россия):

— Если провести аналогию между российскими выставками и VITEff-2013, то очень удивило большое количество стендов, которые предлагают услуги дизайна и маркетинга в целом. Это самое большое предложение решений в этом направлении. В то же время на российских меро-

приятиях подобного не наблюдается, и это одна из проблем российского виноделия.

Алексей Батагов, заместитель главного винодела (ЗАО АПК «Геленджик», Краснодарский край, г. Геленджик, Россия):

— Хотелось бы принять участие в семинарах, послушать про проблемы европейских коллег и оценить их решения. Надеюсь, что это получится в другой раз.

Егор Симоненко, начальник цеха шампанизации АПК «Мильстрим – Черноморские вина» (Краснодарский край, пос. Виноградный, Россия):

— Выставка позволила еще полнее оценить высокое качество виноделия Шампани.

Вечером прошла международная дегустация игристых вин в самом молодом и необычном из домов шампанских вин Nicolas Feuillatte. Его основатель Николя Фейтт заявил о себе только в 1976 году. Он создал большой кооператив, куда вошли винодельческие хозяйства из разных регионов Шампани.

Участники международной дегустации посетили производственный центр Champagne Nicolas Feuillatte. Экскурсия была организована в три потока: русскоязычная, англоязычная и испаноязычная



Вечером 16 октября прошла международная дегустация игристых вин в самом молодом и необычном из домов шампанских вин Nicolas Feuillatte

группы. Все обратили внимание на высокий уровень автоматизации и механизации, продуманность производственных помещений. Впечатлили размах, мощь и амбициозный творческий подход к решению вопросов, возникающих на всех этапах приготовления шампанского. «Еще одно замечательное предприятие со своей историей и идеями», – читаем мы в комментариях нашей делегации. Или еще: «Синтез качества выпускаемой продукции и ее объемов, отличные технологические решения, которые заставляют задуматься».

В дегустационном зале центра виноделия собралось более 100 человек, среди которых присутствовали именитые энологи Шампани и ИОС, представители известных в мире компаний: Vasilin Boucher, Епосconcept и др. Встретили мы здесь и работающего в России Жерома Баре (Jérôme Barret). Была возможность продегустировать вина из разных уголков планеты: из Великобритании, Южной Африки, Чили, Египта, Марокко... Привезли свои образцы «Фанагория», «Кубань-Вино», завод «Северная Венеция», «Вина и воды Абхазии» и «Бахус». Хотелось бы отметить, что вина, представленные российскими виноделами, привлекли особое внимание и получили одобрение французских специалистов. Директор ИОС Оливье Абгегэн заинтересовался образцом «Кубань-Вино» и долго беседовал об особенностях технологии приготовления этого вина с самым юным из участников Владиславом Шевченко. Уже знакомому нам Кристофу Боннфону, директору по энологии Moët & Chandon, понравилось вино от «Фанагории», что очень обрадовало главного шампаниста этого предприятия Александра Берёзова. Опытный энолог шампанского кооператива La Gravelle Патрис Рагон (Patrice Ragon) отметил образцы из Санкт-Петербурга, которые представлял Иван Орлов.

Участники выразили огромную благодарность за прием в центре Champagne Nicolas Feuillatte. Приведем некоторые их комментарии по поводу идеи проведения международной дегустации в таком формате:

- Идея хорошая и рабочая, а главное, очень нужная.
- Она подкупает предоставляемой возможностью дегустации образцов из многих стран, а также тем, что можно было поговорить с виноделами, которые произвели эти вина.

Краткая информация

Винодельческий центр «Шампань Николя Фёйтт» (Champagne Nicolas Feuillatte) занимается производством, хранением и реализацией шампанского. Это самое крупное объединение производителей вина в Шампани (80 кооперативов и более 5 тыс. виноградарей). В совместном владении находятся 2240 га виноградников. Тираж – 22 млн бутылок в год. Кооперативу принадлежит известная марка Nicolas Feuillatte, занимающая первое место по объемам продаж во Франции и третье место в мире после Moët & Chandon и Veuve Clicquot.

■ Дегустация позволила познакомиться с виноделием других стран и оценить все многообразие стилей при схожих технологических подходах.

■ Нет рамок и навязчивых шаблонов выражения ощущений и мнений. Выразить свое отношение к образцу вы можете в свободном стиле. Отличная возможность впервые проявить себя на международном уровне.

■ Очень интересно попробовать игристые вина из разных регионов мира и почувствовать разницу во вкусах людей.

■ Новый и необычный опыт дегустации. Множество вкусовых впечатлений, новые контакты.

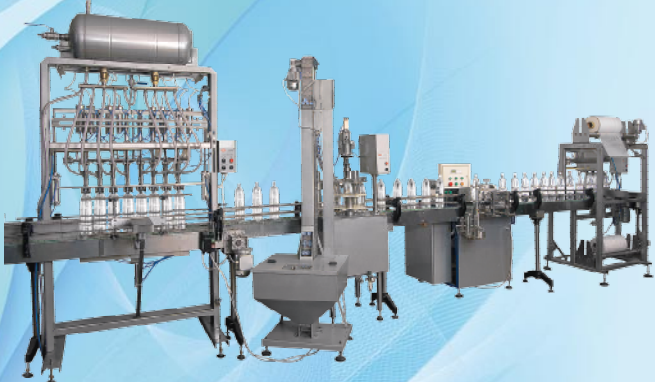
■ Дегустация запомнилась. Участвовать в ней было очень интересно.

■ Стоило приехать хотя бы только ради нее.

(Окончание следует)


НПО Компания АВИС
www.avis-izh.ru

**Проектирование и производство
комплексных линий розлива для пищевых
и технических жидкостей**



Линии розлива:

- воды и напитков
- вина, пива, кваса
- молока и кисломолочной продукции

- растительного масла, уксуса
- бытовой химии
- технических жидкостей

Выдувное оборудование

**ЗВОНОК ПО РОССИИ БЕСПЛАТНЫЙ
8-800-775-41-25**

Реклама