



Международная встреча виноделов и энологов – II

Ереванский энологический форум

Маргарита Панкратова,

административный представитель Института энологии Шампани (IOC) в России и в других странах СНГ (Москва)

International winemakers and oenologists meeting – II. Yerevan oenological forum

First International winemakers and oenologists meeting took place in March 2013 at the legendary winery of "Abrau-Durso". It was organised by the French Institute (Institut Hnologique de Champagne (IOC)) in cooperation with Groupe PERA and Oenodia companies. Then around 150 wine industry specialists from various Russian regions, CIS, Eastern and Western European countries joined the forum. Hospitable Armenia, which represents the most ancient center of viticulture and winemaking and which is considered to be one of the likely places of vine and wine emergence, welcomed the participants of the second forum in May 2015.

В марте 2013 года на легендарном винодельческом предприятии «Абрау-Дюрсо» по инициативе французской компании Institut Hnologique de Champagne (IOC) в сотрудничестве с компаниями Groupe PERA и Oenodia была организована первая Международная встреча виноделов и энологов, в которой приняли участие около 150 специалистов винодельческой отрасли из разных регионов России, из стран ближнего зарубежья, Восточной и Западной Европы. Гостеприимная Армения, являющаяся древнейшим очагом виноградарства и виноделия и считающаяся одной из вероятных колыбелей лозы и вина, приняла участников второй встречи в мае 2015 года.



Председатель организационного комитета Ереванского энологического форума Ваге Кешгерян и Ирина Гапьян открывают конференцию в Marriott Hotel



Организационный комитет Ереванского энологического форума за работой

Организаторы и статистика форума

На этот раз партнерами IOC стали известные французские фирмы Seguin Moreau (производитель высококачественных бочек для выдержки вина и крепких спиртных напитков) и Diam Bouchage (один из мировых лидеров в сфере производства укупорочных средств). Непосредственное содействие в организационных вопросах оказала армянская компания Semina Consulting, осуществляющая консультационные услуги, а также стратегическое планирование и маркетинговую поддержку в управлении винодельческими заводами. Мероприятие получило поддержку Министерства экономики и Министерства сельского хозяйства, а также Ассоциации виноделов Армении.

Предоставим слово организаторам.

Vahe Keushguerian (Ваге Кешгерян), председатель организационного комитета Международной встречи виноделов и энологов – II «Армения-2015», директор Semina Consulting:

— Я очень рад, что именно Армения была выбрана местом встречи профессионалов и коллег, которые за эти несколько дней стали друзьями и соратниками в общем деле. Для нас это явилось и большой ответственностью. Винодельческий сектор в нашей стране активно развивается, продукция улучшается, и ее выпуск увеличивается с каждым годом. Благодаря широкой поддержке со стороны винодельческих предприятий участники форума получили возможность ознакомиться с самыми интересными проектами в области виноделия. Я думаю, что такие мероприятия играют роль одной из движущих сил развития отрасли.

Аврора Жёди (Aurore Jeudy), энолог-консультант IOC:

— Армения – страна, не территории которой вино производится на протяжении не-

скольких тысяч лет. Переживая период динамического развития виноделия, она сохраняет приверженность к многовековым традициям и местным армянским сортам. Это полностью соответствует философии Института энологии Шампани, которую выражает наш девиз «Révérons votre différence!» («Раскроем ваше отличие!»)

Жак-Оливье Божье (Jacques-Olivier Baugier), региональный директор Diam Bouchage:

— Diam Bouchage без колебаний принял предложение выступить в роли одного из организаторов форума в Ереване, что позволило укрепить связи с многочисленными партнерами, а также представить более широкому кругу производителей вина нашу продукцию, которую мы с успехом продаем на рынке в течение десяти лет. Сложившаяся благоприятная атмосфера способствовала решению этой задачи. Я также хотел бы отметить число участников, присутствующих на форуме. Будем ждать с нетерпением следующих встреч!



Андрей Прида, директор по исследованиям и развитию компании Seguin Moreau, рассказывает о выдержке в бочке вин и коньяков



Выступает Венсан Бриссар, эннолог-консультант IOC



Директор Vinselekt Michlovský Милош Михловски (слева) и председатель Союза виноделов Армении Аваг Арутюнян (справа) на дегустации армянских вин

В форуме приняли участие около 120 профессионалов из разных стран – России, Грузии, Украины, Казахстана, Чехии, Аргентины, Италии, Германии, Франции и из различных регионов Армении, в том числе из Нагорного Карабаха. Самыми многочисленными оказались российская и грузинская делегации. Помимо технологов, заведующих и работников лабораторий, владельцев и руководителей предприятий на встрече присутствовали представители отраслевых научно-исследовательских и образовательных центров из Еревана, Москвы, Тбилиси и Краснодара, а также общественных и правительственных организаций, дистрибуторских компаний. По образному выражению одного из участников, встреча перебрала невидимый мост между винодельческими традициями, народами, культурами и поколениями.

Конференция и практические семинары по технологическим вопросам

Но, вне всякого сомнения, «центральной темой» была Армения. Как было отмечено всеми, мероприятие такого плана проходило в стране

впервые и стало неординарным событием для отрасли. Недаром оно получило в рабочем порядке второе название – Ереванский энологический форум. Изначально главной целью проведения Международной встречи виноделов и энологов являлось обсуждение технологических вопросов. Именно этим в первую очередь мероприятие отличалось от других довольно многочисленных в последнее время «винных собраний», которые, по нареканиям виноделов, к сожалению, остаются от собственно технологии далекими.

В течение двух дней в конгресс-залах Marriott Hotel в самом центре Еревана проходили конференция и практические семинары. По мнению участников, это было содержательно и информативно, позволило обогатиться профессионально, познакомиться с новейшими разработками в сфере виноделия и коньячно-го производства.

Директор по исследованиям и развитию Seguin Moreau Андрей Прида (Andrei Prida) очень обстоятельно и последовательно изложил теоретические и практические аспекты выдержки в бочке вин и коньяков. На следующий день беседа продолжилась во время тематической дегустации специально привезенных образцов вина из Бордо и Бургундии, наглядно продемонстрировавших разные подходы к использованию бочки в виноделии.

Виноделов-практиков не могла не заинтересовать тема определения степени зрелости винограда и оптимальных сроков сбора урожая. Об этом говорил в своей лекции эннолог-консультант IOC Венсан Бриссар (Vincent Brissart). На практическом занятии Аврора Жёди ознакомила с новыми решениями в энологии по улучшению органолептических характеристик вина. IOC пригласил также в качестве эксперта Оливье Барбо (Olivier Barbeau) – энолога крупного производителя Distillerie Boinaud из провинции Коньяк. Во время мастер-класса, где Оливье го-



Образцы вина армянских производителей



На тематической дегустации вин и коньяков, проведенной компанией Seguin Moreau

ворил об ускоренных технологиях выдержки коньячных спиртов, разгорелась оживленная дискуссия по поводу применения в коньячном производстве дубовых экстрактов.

Семь лет исследований понадобилось компании Diam Bouchage для того, чтобы адаптировать пробковую кору к обработке сверхкритическим газом CO₂ и разработать уникальный метод удаления молекул, вызывающих пробковый тон. Региональный директор компании Жак-Оливье Божье ознакомил с технологией изготовления продукции Diam Bouchage, являющейся результатом двух эксклюзивных патентов и позволяющей получать пробку однородной структуры, обеспечивать разные уровни проницаемости и сохранять органолептические качества вина. Очень эффективно прошел мастер-класс Жака-Оливье, где были даны практические рекомендации, как правильно хранить пробки, не допускать ошибок при операции розлива вина в бутылки.

Разговоры на технологические темы не прекращались и вне стен конференц-залов, в кулуарах форума. Участники пользовались возможностью пообщаться напрямую с французскими энологами, получить консультацию из «первых рук» и даже завязать дружеские отношения.

Важным пунктом программы стала дегустация армянских вин из автохтонных сортов от 12 производителей, организованная EVN Wine Academy (Ереванская академия вина). Во второй день всем была предоставлена возможность продегустировать вина, которые привезли с собой участники из других стран.

Технические визиты и культурная программа

Другой отличительной особенностью встречи следует считать так называемые технические визиты (не совсем правильное с точки зрения русского языка, но оказавшееся удобным в употреблении выражение). Профессиональные визиты – обычная практика в Европе – оказались

не совсем привычным делом для армянских предприятий, кроме того, речь шла о приеме более 100 человек. Потребовалась большая подготовительная работа. Нужно отметить большой вклад каждого предприятия. Везде ждали сюрпризы, организованные специально и эксклюзивно.

В результате участники Ереванского энологического форума смогли познакомиться с историей и состоянием производства на сегодняшний день, пообщаться с ведущими специалистами легендарных предприятий, воплощающих культурное и историческое наследие Армении, таких как Ереванский коньячный завод «АрАрАт» и Ереванский коньячно-винно-водочный комбинат «Арагат» (он же завод «Ной»).

С 1998 года «АрАрАт» входит в состав международной группы Pernod Ricard. Для участников форума было сделано исключение, и специалисты-коньячники побывали не только в музее и в святая святых любого коньячного завода – хранилище спиртов, но и на производстве. Руководители купажного цеха, цеха выдерж-



Практическое занятие ИОС проводит энолог-консультант Аврора Жёди



Мастер-класс по теме «Ускоренные технологии выдержки коньячных спиртов» проводит энолог компании Distillerie Boinaud Оливье Барбо



Региональный директор компании Diam Bouchage Жак Оливье Божье знакомит участников мастер-класса компании с практическими аспектами применения корковых пробок



Грузинская делегация представляет свои образцы на дегустации вин стран-участниц

ки и розлива Вардан Арутюнян, Артем Джрагцпаян и Артур Погосян ответили на многочисленные вопросы очень заинтересованных коллег. Французские энологи, работающие на предприятии, в том числе мастер купажа Филипп Тибо (Philippe Thibaut), приняли участие в мероприятиях форума.

В знаменитых подвалах «Ноя» состоялась дегустация коллекционных вин, что было организовано специально, как для VIP-гостей. Кроме того, руководство предприятия сочло мероприятие настолько важным, что проявило инициативу и пригласило телевидение для освещения встречи с участниками Ереванского энологического форума. Гости охотно давали интервью, выражая свою благодарность и делаясь впечатлениями от посещения завода.

Некоторые участники, приехавшие до начала форума, были приглашены вне предусмотренной программы на Ереванский завод шампанских вин, где их ждал теплый прием. Следует отметить, что руководитель лаборатории Анаит Бакунц (Anahit Bakunts) принимала участие в первой Международной встрече виноделов и энологов в Абрау-Дюрсо.

Несомненно, интересными были визиты на совершенно новые, запущенные всего 2–3 года назад предприятия. Запомнилось участникам посещение крупнейшей винодельческой компании «Армения Вайн», которая за три года своего существования сумела войти в число 50 мировых брендов по производству вина. Поразила как выполненная в традициях армянского зодчества архитектура заводского комплекса, так и сверхсовременное техническое оснащение производства. Встречала участников целая команда работников предприятия. Директор по производству французский энолог Лоран Дюбрей (Laurent Dubreuil), знакомый многим участникам форума по своей работе в России на культовом предприятии «Шато ле Гранд Восток», с терпением и знанием дела смог показать завод и ответить на сыпавшиеся на него со всех сторон вопросы.

Впечатляющими оказались и визит на предприятие компании Golden Grape ArmAs, который тоже проходил в сопровождении фото- и телерепортеров, а также встреча с обладающей особой харизмой вице-президентом основанной ее семьей компании Викторией Асланян. Она рассказала, что представляет собой их детище сейчас и что из него планируется сделать в будущем. «Наша миссия – показать миру, что в Армении производится высококачественное вино, и мы будем все для этого делать», – отметила Виктория. Завод работает под руководством итальянских консультантов, один из которых, Лео Фачини (Leo Facini), присутствовал на встрече. Завершился визит обедом в ресто-



Участники форума на экскурсии в святая святых завода «АрАрАт» – «Парадиз» (хранилище спиртов)

ране среди виноградников Араратской долины с потрясающим видом на горы.

Tierras de Armenia (Karas) – еще один винный проект, который начался с идеи привнести современные технологии в традиционные методы виноделия на армянской земле. И был первой ласточкой на этом пути. Созданная аргентинским бизнесменом армянского происхождения Эдуардо Эрнекеяном компания в 2003 году купила в Армении 3000 га земли и поса-

дила армянские, французские, итальянские и аргентинские сорта винограда. Консультантом проекта является небезызвестный Мишель Роллан. Представляли завод нашим участникам Ваге Кешгерян и аргентинский винодел Габриель Рогел (Gabriel Rogel).

И наконец, Hin Areni – последний из этой серии проектов. Историческое владение, где рядом со старыми виноградниками сегодня располагается современная винодельня. Плани-

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
СВЕТЛОГОРСКИЙ ЦЕЛЛЮЛОЗНО-КАРТОННЫЙ КОМБИНАТ

*Фильтровальные картонны
для фильтрации пищевых жидкостей
от производителя*

247434, Беларусь, Гомельская обл., г. Светлогорск, Заводская ул., 1
Тел.: (+375 2342) 5-39-39. E-mail: sckk@mail.ru
www.sckk.by

ровка и дизайн завода разработаны известным экспертом из Аргентины Марио Хапасом (Mario Chapas). Виноградники находятся на высоте 1215–1250 м над уровнем моря и засажены в основном коренным сортом Арени. Контрастный горный климат и почва вулканического происхождения придают своеобразную характеристику винам Hin Areni. Директор Вардан Мкртчян (Vardan Mkrtchyan) подробно рассказал об особенностях производственного процесса.

Никого из «избранных» не оставила равнодушным встреча в кругу семьи в хозяйстве «Винный погреб Гетнатун», которое из-за своих размеров не смогло принять всех участников форума. Семейная винодельня, основанная предпринимателем Агаси Багдасаряном, стала активным участником международных встреч виноделов и энологов с самого начала. В гости к семье Багдасарян приехало из Ростова-на-Дону в полном составе семейство Юрия Малика, создавшего в долине Дона крестьянско-фермерское хозяйство, занимающееся производством вина из местных сортов винограда, и главный винодел хозяйства Людмила Лычева. Будем надеяться, что знаменательным событием явилось знакомство совсем юных «виноделов» – внуков двух семей, которым предстоит продолжить семейные традиции в будущем.

Как известно, виноделы в эмоциональном плане несколько отличаются от представителей других профессий, поэтому еще одна цель этих встреч – создание площадки для общения

и обмена опытом. Такая особая, располагающая к этому атмосфера сложилась в Абрау-Дюрсо во время первой встречи, и участники оценили усилия организаторов по ее созданию в Армении. Сеем надеяться, что это удалось, несмотря на языковые барьеры и существующие между странами политические и национальные разногласия. По общему мнению, было много интересных людей, в том числе с известными в винодельческой среде именами, предоставилась возможность познакомиться с коллегами из других стран и даже с соотечественниками!

Молодой россиянин, получивший европейское образование винодел Алексей Сапсай, который работает сейчас в Армении, был рад встрече с коллегами из России. Не будем утверждать, что разрешился спор между армянами и грузинами о том, какую страну считать родиной виноделия, но единодушное мнение выразила представитель компании «Сараджишвили» Майя Кацитадзе: «Я очень ценю в армянском народе такой патриотический настрой, когда они, несмотря на трудные условия, стараются создавать качественный продукт. Это действительно заслуживает уважения».

Руководитель грузинской делегации Михаил Месхи (ООО «Швиди») отметил: «Интересно было познакомиться с подходами, существующими в соседней стране, и сравнить. У Армении и Грузии есть как много общего, так и много различий. Это проявляется и в виноделии и виноградарстве». А сторонник традиционного подхода в виноделии Кахабер Чотиа-



Экскурсанты у ворот завода «Ной»



Группа виноделов, посетивших предприятие компании «Армения Вайн»

швили (Tchotiashvili Wines) увидел хороший синтез традиций и современных технологий, много новшеств, что впоследствии помогло ему в принятии определенных решений. По словам представителя украинской делегации Эдуарда Городецкого, «все вновь убедились, что дружба и традиции помогают пережить любой кризис, сохранив тепло общения настоящих коллег и собратьев по отрасли».

«Культурная программа – это еще один повод полюбить этот форум!» – сказала одна из участниц, что закономерно, поскольку вино – это продукт духовного и культурного уровня. Наверное, самым значимым пунктом этой программы следует считать посещение пещеры Арени-1, кстати, закрытой для массовой публики. В этой обнаруженной археологами пещере находится самая древняя в мире винодельня, которой около 6100 лет. Программа также включала в себя прогулку с гидом по Еревану, посещение знаменитых монастырских комплексов и Эчмиадзинского кафедрального собора, знакомство с историей армянского виноделия и с национальной кухней.

Последним очень красивым аккордом Международной встречи виноделов и энологов – II стал бокал игристого вина, выпитого участниками в винодельческом цехе Semina Consulting, которое смело можно было бы назвать «армянским шампанским». Это ассамбляж четырех автохтонных сортов, приготовленный классическим способом усилиями армянского винодела европейской школы Армана Манукяна и небезызвестного многим участникам форума французского консультанта компании Жерома Баре (Jérômes Barret). Первое вино в будущей линейке под очень символическим названием Origins,

отражающим жизненный путь, – возвращение к корням директора Semina Consulting, автора и инвестора проекта, председателя организационного комитета Ереванского энологического форума Ваге Кешгеряна. В этом бокале нашли отражение «терруар», современные технологии, высокий профессионализм, страсть к своему делу и привязанность к родине армянского народа.

Итак, встреча состоялась. В целом все сошлось во мнении, что событие явилось ярким и неординарным. Поступило много положительных отзывов по поводу организации мероприятия, информативности семинаров, хорошего подбора предприятий для посещения, возможности познакомиться и пообщаться с коллегами, продегустировать большое разнообразие вин. Были высказаны критические замечания и пожелания на будущее, что очень важно для продолжения проекта. Но в центре внимания оказалась Армения.

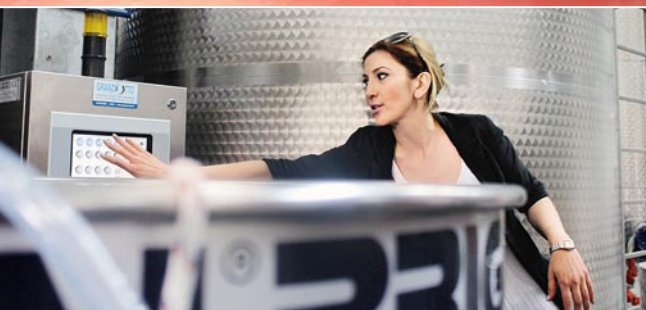
Мнения участников

Эдуард Городецкий, Одесский коньячный завод (Украина):

— Отдельно хочется отметить позитивные сдвиги и энтузиазм, с которым армянские коллеги подходят к делу возрождения традиций виноделия в Армении. Нам всем есть чему поучиться. Повсеместно строятся прекрасные новые винзаводы, высаживаются новые виноградники и, что очень примечательно и похвально, с использованием автохтонных сортов. Проведенные дегустации только подчеркнули правильность выбранного пути.



Участники форума на предприятии Golden Grape АрмАс. Экскурсию провела вице-президент компании Виктория Асланян



Бесарион Сулаквелидзе, Национальное агентство вина Грузии (Грузия):

— Армения на самом деле делает очень много для продвижения своего виноделия и виноградарства, и это еще один шаг к дальнейшим успехам в данной области. Тот опыт, когда в 2010 году Тбилиси принимал Международный конгресс Международной организации винограда и вина, главным организатором которого было Национальное агентство вина, весьма пригодился для развития отрасли. Будем рады, если подобные мероприятия будут проведены в Грузии, и готовы всячески поддержать это.

Динара Фаизова, заведующая производственной лабораторией ООО «Бахус» (Казахстан):

— В 2014 году Армения стала членом Международной организации винограда и вина, вступила в Евразийский экономический союз, границы Союза виноделов расширились, а ведь только в общении можно найти решение технологической задачи.

Общее мнение группы участников из России, представляющих новую волну в отечественном виноделии:

— Прежде всего, мы открыли для себя Армению – прекрасную страну с богатыми традициями и глубокой духовностью, отметили гостеприимство и открытость людей. Что касается оценки состояния виноделия – хороший темп развития, инвестиции, в том числе внешние, техническое оснащение, довольно высокий технологический уровень, профессиональный подход к проектированию. Но, на наш взгляд, пока не хватает культуры возделывания винограда.

Денис Шевчук, начальник купажного цеха ООО «Кубань-Вино» (Россия):

— Используют качественную дубовую тару, но не забывают и про свой карабахский дуб.

Александр Доротенко, винодел ООО «Фирма Сомелье» (Россия):

— Я бы хотел поработать на одном из таких предприятий...



Встреча в Tierras de Armenia (Karas)



Директор Hın Areni Вардан Мкртчян проводит экскурсию по предприятию



Основатель семейной компании «Винный погреб Гетна-тун» Агаси Багдасарян принимает гостей у себя на винодельне

Сергей Иващенко, главный винодел ООО «Лефкадия» (Россия):

— У меня лично есть сомнения по поводу финансового будущего по многим проектам. Следует предполагать, что основной рынок – это Россия. И возникает вопрос: не получится ли так же, как с Молдавией и Грузией в свое время?

Кирилл Бардаков, начальник цеха розлива ООО «Лазурная Ягода» (Россия), победитель конкурса молодых виноделов «ВинОлимп», получивший в качестве приза от ИОС участие в Международной встрече виноделов и энологов в Ереване:

— Сам форум запомнился единством мыслей и общими целями людей, занятых в отрасли. Но, по моему мнению, армянское виноделие еще не нашло свой путь развития, в принципе, как и российское.

В несколько ином аспекте оценивают ситуацию их старшие коллеги.

Милош Михловски (Milos Michlovsky), директор Vinselekt Michlovský (Чехия):

— Заниматься сельским хозяйством, особенно виноградарством в горных условиях, где очень трудно самому передвигаться, или в Араратской долине, где нет лишней капли воды, это, действительно, героизм, это, действительно, любовь к труду и к своей стране!

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

— Большое спасибо за очень интересные экскурсии и знакомство с армянскими виноделами. Это очень красивые и сильные люди, которые работают в тяжелых условиях.

А что же думают о форуме армянские участники встречи?

Григорий Аветисян, руководитель делегации Нагорного Карабаха, председатель Ассоциации виноградарей и виноделов НКР:

— Союз виноградарей и виноделов Нагорного Карабаха был организован недавно, тем не менее мы очень благодарны за приглашение и получили большое удовольствие от участия в форуме. Для нашей ассоциации стали очень полезными встречи с различными компаниями, включенными в бизнес вина и алкогольных напитков, а также обмен информацией и опытом. Хотелось бы также выразить благодарность за теоретические семинары о вспомогательных материалах вина и организованные дегустации.

«Органолептическая» оценка Лилии Самвелян, кандидата технических наук, преподавателя Аграрного университета и основателя организации Armenian win society:

— Форум был с согревающим колоритом армянских традиций; аккуратная работа организаторов сообщила ему своеобразный, соблазнительный, многослойный аромат, в котором



В самой древней в мире винодельне – в пещере Арени-1



Экскурсанты у монастырского комплекса Нораванк

ощущалось приятное присутствие национальных «перечных» тонов; вкус форума повторял эти ароматы, и наконец, у этой международной встречи было запоминающееся длинное *послевкусие*, как бархатный голос души армянского абрикосового дерева – дудука.

Алексей Сапсай, главный винодел Воскевазского винного завода:

— Можно сказать, что форум удался на славу! Безупречная организация, отличная программа, превосходный состав участников. Конечно же, такие мероприятия не проходят бесследно и вносят свой весомый вклад в развитие профессионального сообщества. Удалось

познакомиться с коллегами из разных стран, а особенно порадовала встреча с российскими виноделами, среди которых много молодых, ярких специалистов. Их энергия, тяга к совершенствованию знаний дают мощный положительный заряд и уверенность в завтрашнем дне отечественного виноделия. Спасибо и до скорой встречи где-нибудь... в Грузии?!

От имени организаторов Международных встреч виноделов и энологов позволим себе сделать выводы, что поставленные задачи выполнены и цели достигнуты. В подтверждение приведен в заключение лестное для нас мнение доктора сельскохозяйственных наук, директора основанной им компании Vinselekt Michlovský, работающего над созданием широкого ассортимента высококачественных, отражающих свой терруар вин Милоша Михловского, и будем думать о месте проведения следующей встречи в 2017 году: «Хотелось бы обратиться к представителям ИОС, Seguin Moreau и Diam. Это мероприятие важно не только для стран постсоветского пространства, но и для стран бывшего «социалистического» пространства, где в свое время науку и научно-опытные исследования проводили государственные организации. После всех событий конца 80-х и начала 90-х годов этого уже не было, как и «новых» исследовательских учреждений (частных, или акционерных). Поэтому вновь образовавшиеся, в основном частные, субъекты очень благодарны в содействии в своих поисках создания вин, способных выдержать глобальную конкуренцию. Еще раз вам большое спасибо.

Выражаем благодарность за оказанную помощь в организации Международной встречи виноделов и энологов – II компаниям: Semina Consulting, Ереванский коньячный завод «АрАрАт», Ереванский коньячно-винно-водочный комбинат «Арапат» («Ной»), «Армения Вайн», Tierras de Armenia, Golden Grape Armas, Hin Areni, «Винный погреб Гетнатун», Ереванский завод шампанских вин, EVN Wine Academy; Ассоциации виноградарей и виноделов НКР; предприятиям, предоставившим вина для дегустации: «Маран», «Ануш-1» (вина «Катаро»), «ВанАрди», «Воскеваз», «Олд Бридж», «Метс Сюник»; лично исполнительному директору Фонда национальной конкурентоспособности Республики Армения, председателю Союза виноделов Армении Авагу Арутюняну, а также Инессе Татевосян, Арпине Манукян, Заре Кекечян и всем, кто принял участие в проекте и поддержал его.
