



«МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВСТРЕЧИ ВИНОДЕЛОВ И ЭНОЛОГОВ» СЧИТАТЬ ОТКРЫТЫМИ!



В Краснодарском крае состоялось событие, значимое для виноделов из стран бывшего Советского Союза. Около 150 специалистов приехали на «Международную встречу виноделов и энологов – 2013».

Михаил Сгибнев,
(Санкт-Петербург)

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

Маргарита Панкратова,
представитель Института энологии
Шампани (Москва)

«International meetings Viticulture and Oenology» considered open!

In Krasnodar region, took place an event that significant for winemakers from the former Soviet Union. Around 150 experts came to the «International Meeting Viticulture and Oenology in 2013».

Форум, которого ждали

Проект «Международные встречи виноделов и энологов» стартовал 13 марта 2013 года в историческом здании старейшего завода шампанских вин «Абрау-Дюрсо». Его проводил Институт энологии Шампани (Institut Oenologique de Champagne, ИОС) в партнерстве с известными французскими компаниями Groupe Pera и CEnodia. На форуме присутствовали около 150 ведущих профессионалов, среди которых было много молодых специалистов: виноделов, энологов, экспертов, руководителей предприятий, а также представителей отраслевых научно-исследовательских центров Украины, Молдовы, Армении, Казахстана, Беларуси, Абхазии, Франции, различных регионов России (Москвы, Ленинградской, Ростовской, Калужской и Нижегородской областей, Ставропольского и Краснодарского краев, Республики Северная Осетия – Алания).

«Новые тенденции и технологии в виноделии» – таким стал лейтмотив форума. Деловую программу составили конференция, круглые столы и мастерские (практические занятия), посвященные актуальным вопросам производства тихих и игристых вин, новым видам оборудования и современным методам анализа. Участники получили возможность ознакомиться с самыми значимыми и интересными проектами в области виноделия в России, пообщаться со специалистами предприятий.

Забегая вперед, скажем, что, по мнению участников встречи, организаторам полностью удалось воплотить в жизнь главную цель проведения форума – создать площадку для общения, обмена опытом, получения новой информации и обсуждения технологических проблем для профессионалов винодельческой отрасли из разных стран.

Редакция журнала «Индустрия напитков», информационный спонсор форума,

предложила его организаторам и участникам ответить на ряд вопросов и поделиться мнениями о мероприятии. Предоставляем слово энологу-консультанту ИОС Авроре Жёди (Aurore Jeudy), владельцу и генеральному директору Materiel Pera Жану Пера (Jean Pera) и директору компании CEnodia Яннику Ле Грасье (Yannick Le Gratiot).

Представляем организаторов

Редакция: Вашему институту уже более 100 лет. Что помогает ему оставаться актуальным на рынке и постоянно развиваться?

ИОС (Аврора Жёди): Институту энологии Шампани 123 года. Сильной стороной ИОС всегда были специалисты. В настоящее время в штате компании 40 энологов, которые работают по всему миру, и это профессионалы, по-настоящему увлеченные своим делом. Благодаря опыту и профессиональной компетентности они комплексно рассматривают задачу своей благородной профессии – делать вино. Столь длительное присутствие на рынке объясняется главным образом постоянными инвестициями в разработку инновационных технологий. ИОС продолжает развиваться, поскольку мы работаем непосредственно с производителями на местах, принимаем участие в дегустациях на конкурсах вин и знаем не понаслышке реальные потребности виноделов.

Редакция: Как долго вы работаете в России? Каковы перспективы сотрудничества вашей компании с российскими виноделами?

ИОС: Уже более 10 лет. Еще в начале 2000-х годов в Россию приехал энолог ИОС Жером Барре. Я работаю здесь с 2007 года. За эти годы нам удалось наладить сотрудничество с россий-



Представители Института энологии Шампани Маргарита Панкратова (слева) и Аврора Жёди (справа)

скими виноделами на профессиональном уровне. Мы предлагаем свои знания и опыт, полученные во Франции и других регионах, но стараемся учитывать особенности, присущие российскому виноделию.

Редакция: Компания Pera, как и ИОС, более 100 лет производит оборудование для виноделия. Ведете ли вы дополнительно научную работу в области разработки новых технологий?

Pera (Жан Пера): Мы активно сотрудничаем с энологами и виноделами четырех континентов и отраслевыми научно-исследовательскими институтами. Наша миссия заключается в том, чтобы разработать и создать оборудование и технологии производства вина, которые соответствуют ожиданиям клиентов.

BERNHÖRD

- ⚙ Оборудование полного цикла производства
- ⚙ Поставка, монтаж
- ⚙ Производство емкостного парка
- ⚙ Монтаж трубопроводов и арматуры из нержавеющей стали
- ⚙ Автоматизация производственных процессов
- ⚙ Пуско-наладочные работы
- ⚙ Обучение персонала
- ⚙ Сервисное обслуживание
- ⚙ Проектирование
- ⚙ Строительство

ООО «Берхорд»

350901, Россия, Краснодарский край, Краснодар,
ул. 40-лет Победы, 39а
Тел./факс: (861) 252-81-25, 8-928-412-57-37
E-mail: Berhord@inbox.ru, bv@berhord.ru





Жан Пера, владелец и генеральный директор компании Materiel Pera

Редакция: Бывают случаи, когда производители вина, купив иностранное оборудование, не могут использовать его наиболее эффективно из-за отсутствия соответствующих навыков. Проводите ли вы обучение специалистов, которым предстоит работать на вашем оборудовании?

Pera: Современные технологии виноделия требуют специальных знаний. Специалисты отдела исследований в области энологии и технологического сопровождения компании Pera оказывают помощь клиентам до, во время и после сезона уборки винограда, чтобы оптимизировать использование оборудования и процесс производства вина вплоть до получения конечного продукта.

Редакция: Ваша компания Enodia довольно молодая, однако уже многого добилась в отрасли виноделия. Насколько распространена в мире ваша уникальная технология? Сколько заводов используют ее на данный момент?

Enodia (Янник Ле Грасье): Собственно наш бренд появился на мировом рынке всего три года назад, до этого мы работали в составе компании Eurodia Industrie S.A., одной из наиболее крупных в мире производителей оборудования для обработки пищевых продуктов мембранным способом. Вот уже 15 лет как мы предлагаем винодельческой индустрии эксклюзивную технологию для стабилизации вин электродиализом. На сегодняшний день по всему миру работают около 160 наших установок, и в 2013 году планируется запустить в работу еще более 25. Следует отметить, что ни один клиент не вернул установку. Наоборот, все производители, которые пользуются нашим оборудованием, в один голос говорят о преимуществах данной технологии: надежности, адаптируемости к обработке любых объемов вина, отсутствии потерь ценного продукта. И, что важнее всего, химический состав вина и его органолептика сохраняются на 100 процентов.

Редакция: Насколько перспективен электродиализ как метод стабилизации вина? Что ждет эту технологию в будущем?

Enodia: Мы уверены, что данная технология всегда будет востребована виноделами, которые трепетно относятся к качеству производимого вина, и руководителями винодельческих предприятий, которые ценят время и умеют считать деньги.

Форум поддержала Администрация края и ведущие предприятия

Огромную благодарность организаторы и участники мероприятия выражают винодельческим предприятиям, предоставившим свои площадки для проведения форума. Редакция задавала несколько вопросов заместителю начальника управления по виноградарству, винодельческой промышленности и садовод-

ству Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края Людмиле Ботченко, заместителю исполнительного директора и председателю специально созданного для проведения форума организационного комитета от ЗАО «Абрау-Дюрсо» Антону Горохову, советнику исполнительного директора завода шампанских вин «Абрау-Дюрсо» Георгию Непранову директору по качеству ГК «Лефкадия» Ольге Пинчук, директору по развитию ООО «Русский Азов» Анне Бучацкой, генеральному директору ООО «Кубань-Вино» (входит в холдинг «Ариант») Викторией Емельянович.

Редакция: Применяются ли сейчас на заводе «Абрау-Дюрсо» новые технологии? Каковы достижения ЗАО «Абрау-Дюрсо» за последние годы?

«Абрау-Дюрсо» (Георгий Непранов): ЗАО «Абрау-Дюрсо» постоянно занимается освоением новых технологий, усовершенствованием действующих и разработкой новых видов продукции. Мы гордимся достигнутыми результатами. В сезон уборки и переработки винограда виноградные грозди срезаются и укладываются в ящики из пищевого пластика. Переработка винограда по белому способу ведется только прессованием целыми гроздьями на пневматических прессах. Отстаивание и сбраживание суслу проводятся при контролируемой температуре. В 2013 году планируется начать производство сухих тихих вин категории «премиум». О результатах работы коллектива свидетельствует увеличение объема выпускаемой продукции по годам: в 2005 году – 5,47 миллиона бутылок, а в 2012-м – до 19,8 миллиона бутылок, в 2013 году планируется выпустить 20,63 миллиона бутылок.

Редакция: На территории завода «Лефкадия» работает современная лаборатория. Ведете ли вы научную работу в области виноделия, используя возможности вашей лаборатории?

«Лефкадия» (Ольга Пинчук): На базе группы компаний «Лефкадия» создан уникальный лабораторный комплекс. Французские консультанты передали нам ряд методик для анализов в области виноделия и агрономии, не имеющих аналогов в России. Анализы выполняются на оборудовании нового поколения, что позволило лаборатории выйти на высокий уровень качества и достоверности результатов. Кроме классических методов анализа, здесь используются капиллярный электрофорез, ферментативные, спектрофотометрические, атомно-абсорбционные и хроматографические методы. В настоящее время проводится большая работа с целью создать эффективные схемы определения подлинности напитков.

Редакция: Каковы достижения завода «Лефкадия» в использовании новых технологий виноделия?

«Лефкадия»: Мы ориентируемся на современные тенденции в области виноделия. Так, например, виноград охлаждает-



Посещение винодельческого завода «Мысхако» накануне форума



Дегустацию в новом дегустационном зале «Абрау-Дюрсо» провел консультант по виноделию Фабьен Лорензон (справа)

ся до температуры 4 °С для улучшения экстракции ароматических веществ и процесса осветления. Переливки виноматериала производятся с гравитацией, что помогает уменьшить риск окисления и ухудшения качества. Для стабилизации вин против кристаллических помутнений используется электродиализ.

Редакция: Компания «Русский Азов» позиционирует свои предприятия как современные. Что вы вкладываете в это понятие?

«Русский Азов» (Анна Бучацкая): Первый наш проект «Русский Азов» был основан в 2009 году, и сейчас это самый современный и мощный завод в России. Уровень оснащения соответствует лучшим мировым стандартам. Внутренняя логистика организована таким образом, чтобы выдавать максимальное количество продукции с минимальными затратами. Высокая вариативность производства. Второй проект «Вилла Романов», который будет в большей степени специализироваться на производстве классических игристых вин, открывается летом 2013 года. Масштабы завода позволяют производить до 9 миллионов бутылок вина в год. Кроме того, проект задумывался как центр винного туризма и энологии для возрождения российских традиций в виноделии.

Форма и содержание форума

Редакция: Как возникла идея проводить форум виноделов?

ИОС: Мы хотели организовать технологический форум, который бы одновременно послужил площадкой для обмена знаниями, опытом и для общения, где каждый смог бы высказаться. Были выбраны актуальные темы в области энологии.

Редакция: С какой целью было задумано это мероприятие?

ИОС: Заставить задуматься, задать вопросы. Есть только один способ делать вино – это постоянно брать на себя ответственность за развитие. Большое преимущество заключается в том, что форум объединит многих действующих лиц винодельческого сектора.

Петра: Этот форум дает возможность виноделам и производителям оборудования обменяться мнениями, что позволит лучше понять запросы клиентов и предложить им технологии и методы работы, оптимальные для производства вин соответственно тому типу вина, который они стремятся получить.

Редакция: Почему форум виноделов решили проводить именно на Кубани, а площадкой для проведения форума сделать «Абрау-Дюрсо»?

Петра: Потенциал для развития в России и других странах СНГ большой. Организация семинара с проведением техниче-

ЛЮМЭКС
Аналитические решения

РЕАЛИЗОВАНЫ МЕТОДОМ
КАПИЛЯРНОГО ЭЛЕКТРОФОРЕЗА

КАПИЛЯР 105 М

Санкт-Петербург

ПРИБОРЫ ДЛЯ АНАЛИТИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРИЙ

АТТЕСТОВАННЫЕ МЕТОДИКИ КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ

органические кислоты | летучие кислоты
неорганические катионы | неорганические анионы
диоксид серы | сахара | ароматические альдегиды
фурфуролы | амины | мальвидина 3,5-дигликозид
фенолкарбоновые кислоты | консерванты
синтетические красители | аскорбиновая кислота
подсластители | пестициды | ЛИЗОЦИМ
АМИНОКИСЛОТЫ

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС «ЛЮМЭКС»:
192029, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,
ПР. ОБУХОВСКОЙ ОБОРОНЫ, Д. 70, КОРП. 2
ТЕЛ./ФАКС: +7 (812) 718-53-90, 718-53-91
WWW.LUMEX.RU LUMEX@LUMEX.RU

LUMEX ANALYTICAL SOLUTIONS
FOR WINE INDUSTRY
WWW.LUMEX.BIZ



Участников форума приветствовали руководитель российской Ассоциации производителей игристых вин, председатель совета директоров шампанского дома «Абрау-Дюрсо» Павел Титов и представитель Администрации Краснодарского края Людмила Ботченко

ских дегустаций в «Абрау-Дюрсо», имидж и репутация которого известны, в партнерстве с двумя французскими компаниями, находящимися на самом пике технологии виноделия, является важным козырем для развития деятельности нашей компании в этом географическом регионе.

ИОС: Кубань – винодельческий регион с богатой историей. Как и ИОС, «Абрау-Дюрсо» – предприятие, которому более сотни лет, и с самого его основания существовали тесные связи с Шампанью. Мы считаем, что такие мероприятия должны проходить именно на заводах, а не в каком-нибудь отеле на берегу моря. Мы все виноделы, и для нас очень важно находиться в профессиональном и в то же время располагающем к общению окружении. «Абрау-Дюрсо» предоставляет обе возможности.

Редакция: Почему вы выбрали именно эти темы для выступлений во время конференции и практических занятий?

ИОС: Появления тонов редукции в вине – проблема, с которой часто сталкиваются энологи. ИОС разработал альтернативные и эффективные способы устранить дефект, сохранить все качества вина, они соответствуют задачам современного виноделия. Мероприятие «Мастерская ИОС» посвящено практическим аспектам производства игристых вин. Ни один производитель не может позволить себе ошибки при проведении шампанизации: в противном случае пострадает качество продукта, придется нести экономические потери. Об этапе приготовления экспедиционного ликера часто забывают, а он тоже важен. Это последний момент, когда технолог имеет возможность вмешаться в процесс приготовления вина и ориентировать ароматический профиль «кюве».

Pera: Мы учли стремление технологов и руководителей предприятий производить вина стабильного качества из виноградного сырья, характеристики которого варьируют из года в год.

Редакция: Был выбран необычный формат мероприятия – лекции, а затем практические занятия. Почему форум решили проводить именно по такой программе?

ИОС: Конечно, важно говорить о технологии с теоретической точки зрения, но в нашей профессии истина всегда проявляется при дегустации. Мы впервые предлагаем данную программу и надеемся, что такие встречи будут способствовать общению и обмену опытом в профессиональной сфере.

Pera: Со своей стороны, мы предложили следующую программу: в первой половине дня на конференции – доклад о но-

вых методах производства красных и белых вин, а после полудня – перейти к их обсуждению в практическом ракурсе и провести дегустацию образцов вин, произведенных с использованием разных технологий, сопровождая ее профессиональными комментариями. Такой подход к организации подобных семинаров – непосредственное общение с представителями заводов, нашими клиентами – мне кажется современным и эффективным.

Enodia: Практические занятия позволяют воочию увидеть то, о чем было сказано. Так, например, в первый день форума мы будем говорить об электродиализе для стабилизации вин, но не всем понятно, что такое электродиализ и как он работает. Именно поэтому второй день форума будет посвящен практическим вопросам: мы предоставим собравшимся возможность увидеть оборудование в работе, а также продегустировать вино до и после обработки. Это как тест-драйв автомобиля.

Ожидания организаторов

Редакция: Что вы ожидаете получить в результате проведения форума?

ИОС: Институт энологии Шампани намерен активно работать в России и других странах СНГ. Нам хотелось, чтобы виноделы поняли наши методы работы, нашу философию. ИОС привносит критический подход в положительном смысле слова, объективное мнение, что должно позволить технологам увидеть рутинные процессы взглядом «извне» и двигаться вперед.

Редакция: Ожидаете ли вы, что российские производители заинтересуются электродиализом после форума?

Enodia: Разумеется, ведь все, что мы делаем, должно иметь смысл.

Редакция: Какие цели преследовала организация форума виноделов в Абрау-Дюрсо?

«Абрау-Дюрсо»: Первоначальной целью завода шампанских вин «Абрау-Дюрсо» было предоставление площадки для французских компаний ИОС, Pera и OEnodia с целью провести «Международную встречу виноделов и энологов – 2013». Продолжением стало наше намерение создать возможность для общения профессионалов отрасли разных стран.

Редакция: Почему компания «Русский Азов» решила поддержать форум?

«Русский Азов»: Мы не смогли остаться в стороне, когда узнали, что у нас, в Краснодарском крае, соберутся наши колле-



Жан-Люк Фаварель, директор по исследованиям и развитию Groupe Pera



Янник Ле Грасье, директор компании Enodia

ги – виноделы из разных уголков постсоветского пространства. Нам хотелось показать им проекты «Русский Азов» и «Вилла Романов» как образцы современного российского виноделия, ведь развитие отрасли в России не только не остановилось, а идет своим путем, хотя и трудным, но интересным.

«Лефкадия»: «Лефкадия» – молодое, но уже хорошо зарекомендовавшее себя предприятие. Мы заинтересованы в обмене опытом и готовы к обсуждению актуальных тем в области современного виноделия.

«Кубань-Вино» (Виктория Емельянович): В процессе работы мы многое заимствуем у Европы, нам интересно осваивать новые технологии, совершенствовать производство, оборудование и в целом подход к непростому винному бизнесу. Конечно, мы постарались не упустить еще одну возможность пообщаться с коллегами и обсудить интересующие нас вопросы в рамках этого мероприятия.

Форум

Накануне

События начали разворачиваться еще 12 марта. Представители французских компаний и некоторые участники приехали заранее и находились в Абрау-Дюрсо с самого утра. Организаторы суетились по поводу подготовки предстоящего мероприятия... Армянская делегация в сопровождении дистрибьюторов ИОС посетила одно из старейших и самых интересных винодельческих предприятий России «Мысхако».

Консультант по виноделию «Абрау-Дюрсо» Фабьен Лорензон (Fabien Lorenzon) пригласил французских коллег в новый современный дегустационный зал – это была первая дегустация, которая прошла в этом зале! Присутствовали технологи заводов, которые предоставили на суд экспертов образцы своей продукции, а также несколько участников форума. Дегустация проходила в необычной форме – открытой дружеской беседе без выставления баллов и была направлена на обмен мнениями и предложениями специалистов.

13 марта

Утром 13 марта в конгресс-холле завода «Абрау-Дюрсо» собралось более 150 человек. Перед началом конференции участников приветствовал руководитель российской Ассоциации производителей игристых вин, председатель совета директоров шампанского дома «Абрау-Дюрсо» Павел Титов. Представитель Администрации Краснодарского края Людмила Ботченко рассказала о развитии винодельческой отрасли в регионе и о государственной поддержке кубанских виноделов.



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

Вывудное оборудование

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

Реклама



BANG & BONSUMER

Finland | Belarus | China | Estonia | India | Kazakhstan | Latvia | Lithuania | Russia | Ukraine

- Кизельгур, перлит, целлюлоза
- Галатаннины, стабилизаторы для пива и вина
- Лимонная кислота, соли лимонной кислоты
- Стабилизаторы для напитков, подсластители
- Пребиотики: инулин и олигофруктоза
- Соковые концентраты
- Натуральные ароматизаторы
- Минералы для производства воды
- Бензоат натрия
- Молочная кислота, аскорбиновая кислота
- Сорбат калия, сорбиновая кислота
- Таурин, L-карнитин
- Хмель и хмелепродукты

Официальный представитель фирм:

L'ITALIANA AROMI (Италия)

OMNICHEM (Бельгия)

JUNGBUNZLAUER (Австрия)

TATE & LYLE (Великобритания)

BENEO (Бельгия)

YAKIMA CHIEF (США)

ООО «Банг и Бонсомер»
125124, Москва, 5-я ул. Ямского поля, 5, стр. 1.
Тел.: +7 (495) 258-40-40, факс: +7 (495) 258-40-39.

Офисы в России:
Санкт-Петербург, Нижний Новгород, Екатеринбург, Новосибирск, Ростов-на-Дону
E-mail: reception@bangbonsomer.com

Главный офис:
Финляндия, Хельсинки
Тел.: +358-9-681-081
E-mail: company@bangbonsomer.fi



Реклама



Практическое занятие Института энологии Шампани

Техническая часть конференции началась с доклада энолога Института ИОС Авроры Жёди «Сохранение ароматического потенциала вина: предупреждение и устранение тонов соединений серы», в котором рассматривались причины появления этих неприятных запахов, их характеристики и способы устранения.

Жан-Люк Фаварель (Jean-Luc Favarel), директор по исследованиям и развитию (R&D) Groupe Pera, рассказал об изменении вкусов современного потребителя и о необходимости адаптировать технологии для получения конечных продуктов, соответствующих запросам покупателя, – вин с более интенсивной окраской, ароматичных, с округлым и мягким вкусом и неизменного качества из года в год. Предлагаемые компанией Pera технологии термовинификации и Flash-détente для красных вин и система Эпоху для белых вин прекрасно отвечают поставленным задачам. Доклад французского специалиста переводила Ирина Третьякова, директор по развитию ООО «Шато Семигорья», которая работала в течение многих лет с признанным виноделом Франком Дусенером (Frank Duseigneur).

Enodia пригласила виноделов на презентацию, чтобы представить им «точные» экологически чистые технологии, разработанные компанией совместно с Национальным научно-исследовательским институтом сельского хозяйства Франции (INRA): стабилизация вина к выпадению винного камня мембранным способом, электродиализ, корректировка pH, устранение излишней спиртуозности и т. д. Янник Ле Грасье, директор Enodia, и Айкуш Чилингарян, директор ООО «Еуродия Кубань», разъяснили, что точная технология – новое понятие в виноделии: винодел сам решает, когда и как проводить ту или иную обработку, он не ограничен во времени и может планировать операцию заранее.

Во второй половине дня участники разделились на две группы. Часть участников отправилась вслед за энологом Авророй Жёди на «Мастерскую ИОС», чтобы обсудить важный практический аспект технологии игристых вин – подготовку дрожжей к вторичному брожению. Затем им предложили продегустировать образцы игристого вина с добавлением различных вспомогательных материалов, используемых для приготовления экспедиционных ликеров, что позволяло сравнить влияние каждого из добавленных компонентов на конечный продукт.

В завершении инженер-технолог ЗАО «Абрау-Дюрсо» Иван Беринда провел для коллег-шампанистов экскурсию по заводу и показательную дегустацию, на которой были представлены виноматериалы, а также готовая продукция предприятия. Дегустация вызвала большой интерес, о чем свидетельствовал оживленный обмен вопросами и ответами.

Вторая группа участников должна была дегустировать вина, специально присланные из Франции для проведения «Ма-

стерской Pera». Но из-за задержки 48 образцов на таможне было принято решение об экстренном изменении программы. ЗАО «Абрау-Дюрсо» организовало дополнительную экскурсию по заводу, а за это время «Берхорд-Россия» срочно доставил образцы из Тамани. Усилия были не напрасны: по словам участников, дегустация «приятно удивила во многих аспектах», а задержку они даже не заметили.

Дегустация в «Мастерской Pera» представляла интерес благодаря подбору образцов: многие участники получили уникальную возможность попробовать и сравнить такое количество совершенно различных вин, произведенных с использованием разных технологий и на разных терруарах. Была отмечена также необычная форма ее проведения: непривычная терминология, эмоциональные комментарии... ОАО «АПФ «Фанагория»» предоставило образец своей продукции для демонстрации успешного применения на практике современного оборудования и технологий. Это вино «Совиньон Блан», приготовленное с использованием криомацератора Cuve Elite Pera и специального штамма дрожжей селекции ИОС Révélation Thiols.

Вечером все участники были приглашены на «Дружеский ужин в конгресс-холле «Абрау-Дюрсо»». Нелегкую роль ведущего взял на себя директор ООО «Лазурная ягода» Андрей Кобоян и блестяще с ней справился.

Стоит отметить и такое неординарное событие: впервые после распада Советского Союза за одним «столом» встретились представители четырех главных производителей классических игристых вин бывшего СССР: «Абрау-Дюрсо» (Россия), «Крикова» (Молдова), «Новый Свет» и «Артемковский завод» (Украина).

Ужин прошел в непринужденной дружеской обстановке, во всяком случае, никто не спешил уходить. Известный в России летучий винодел-консультант Джон Ворончак (John Worontschak) был даже несколько расстроен необходимостью уехать раньше, чем ему хотелось.

14 марта

На следующий день мероприятия форума проводились на базе винодельческого хозяйства «Лефкадия». В России это уникальный проект: великолепный терруар, сверхсовременный лабораторный комплекс, небольшая необычная винодельня и команда специалистов, которая объединяет российских энтузиастов элитного виноделия и ведущих профессионалов международного уровня. Руководитель ГК «Лефкадия» Николай Пинчук встречал гостей, рассказывал о своем предприятии и отвечал на многочисленные вопросы.

Инженер-технолог компании Enodia Артем Чилингарян и технолог «Лефкадии» Сергей Иващенко демонстрировали на практике эффективность электродиализа.



Экскурсия по заводу «Абрау-Дюрсо»

Производство полимерных укупорочных пробок

АДРЕС:

Дубна, Московская область,
ул. Приборостроителей, 2.
Тел./факс: (49621) 4-57-39,
(496) 212-88-06,
(496) 217-13-68

ОФИС:

Москва, ул. Пречистенка, 40/2.
Тел./факс: (499) 245-63-65,
(499) 245-73-68,
(495) 708-36-61
E-mail: teles-plast@dubna.ru
www.teles-plast.ru



Мнения участников

Эвелин Шансон, эксперт-консультант в области анализов вина и спиртных напитков (Франция):

«Прежде всего, хочу поблагодарить организаторов этого форума и всех его участников. Я была рада встретиться с ними и очень сожалею, что не говорю по-русски. Вместе с Ольгой Пинчук мы были горды возможностью представить часть нашей работы, осуществленной лабораторией “Лефкадии” и, в частности, современные методы анализа вина. Я бы хотела иметь в распоряжении больше времени, чтобы продолжить дискуссию с профессионалами, работающими в области анализа, которые присутствовали на этой встрече, чтобы обсудить методы сравнения со стандартными методами анализа по ГОСТам. Надеюсь, что форум вызовет у виноделов желание встретиться чаще».

Гаруш Самвелян, канд. тех. наук, ведущий научный сотрудник Научного центра виноградоплодовиноделия, президент Ассоциации сомелье Армении, винодел:

«Международная встреча виноделов и энологов – 2013» – именно то, чего нам не хватало в постсоветское время. Проблемы винодельческой отрасли в наших бывших республиках, а теперь в суверенных государствах, очень схожи. Однако из-за изоляции нам приходится решать проблемы в одиночку, и порой это получается неэффективно. Одних и тех же ошибок можно было бы избежать благодаря регулярному общению, обмену опытом, консультациям. В последние годы виноделие развивается очень быстрыми темпами, и быть в курсе новых тенденций и технологий – немаловажная задача для профессионалов. Для меня эти несколько дней были очень плодотворными, я был приятно удивлен темпами развития винодельческой отрасли России, в частности Краснодарского края. Хотелось бы надеяться, что такие международные встречи виноделов будут проходить ежегодно и в разных странах. Огромное спасибо организаторам!»

Василий Лука, главный технолог комбината по производству вин «Крикова» (Молдова):

«Трудно передать словами впечатления от форума. Решение участвовать в этом мероприятии мы приняли сразу, поскольку в списке организаторов указан наш главный европейский партнер в области производства игристых вин – Институт энологии Шампани. Нас связывают более 15 лет кропотливой работы и сотрудничества, которые переросли в крепкую дружбу с представителем ИОС, энологом Авророй Жёди. Место проведения встречи тоже было выбрано очень удачно, по крайней мере для нас: мы имели возможность воочию увидеть огромные изменения у наших знаменитых коллег из Абрау-Дюрсо. Очень приятно встретиться с представителями винодельческих предприятий почти из всех стран СНГ. Мы познакомились, поделились опытом, получили огромный объем информации и узнали много нового. Искренне надеюсь, что эта встреча станет одним из ежегодных мероприятий такого рода в разных винодельческих регионах».

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

«Форум – это праздник виноделия, открытый и насыщенный фейерверк событий для специалистов винодельческой сферы, организованный по инициативе трех французских компаний. У нас появилась возможность увидеть крупные заводы Краснодарского края, продегустировать продукцию непосредственно у производителя, узнать особенности ее выпуска. В рамках форума освещены вопросы технологии, которые актуальны в настоящее время, в частности стабилизация вин к кристаллическим помутнениям. Электродиализ, конечно, большой шаг вперед. Кроме того, изучение особенностей приготовления



Демонстрация установки электродиализа компании Enodia во время экскурсии по заводу «Лефкадия»

Эксперт-консультант в области анализов вина и спиртных напитков Эвелин Шансон и директор по качеству Ольга Пинчук представили работу лаборатории, которая является особой гордостью «Лефкадии».

ГК «Лефкадия» первой в России выпускает продукты, прошедшие сертификацию «экологически чистая еда» по европейскому регламенту и достойные звания «чистой еды», участники форума смогли попробовать их во время обеда. Интересно было также познакомиться с экспозицией музея вина.

К вечеру с некоторым опозданием форум переместился в Темрюк, куда специально приехал владелец предприятий «Вилла Романов» и «Русский Азов». Он представил лично самый крупный проект в области классического виноделия за столетие и пригласил всех на его открытие. Помимо впечатлений от увиденного, гостей покорила увлеченность Андрея Романова своим проектом и его идеи.

Технологи «Русского Азова» продемонстрировали гостям техническое оснащение и рассказали об особенностях организации производства на заводе. Завершением визита стала дегустация продукции предприятия.

В дополнение к основной программе

Виноделы, приехавшие из других стран, а также представители московских и региональных предприятий были заинтересованы посетить и другие заводы Краснодарского края. На эту просьбу с готовностью откликнулось руководство винного холдинга «Ариант». В результате 15 марта оставшихся участников форума принимали у себя агрофирма «Южная» и ООО «Кубань Вино». Директор по промышленности агрофирмы «Южная» Владимир Ярошенко показал гостям свой завод, подробно рассказал о всех этапах производства виноматериалов на заводе. Присутствующие были поражены объемами переработки винограда.

Директору по производству фирмы «Кубань-Вино» и известному виноделу Ванде Ботнарй пришлось ответить на массу вопросов, которыми ее просто засыпали приехавшие коллеги, в том числе представители знаменитого «Крикова», где она работала раньше. В 2012 году «Кубань-Вино» получило сразу 12 медалей на трех конкурсах, которые проводятся в рамках выставки London International Wine Fair. Среди большого количества продегустированных вин каждый нашел свой наиболее понравившийся ему образец.

Так завершился форум виноделов и энологов. И если после почти целой недели напряженной работы и переездов самые стойкие отплясывали лезгинку, прощаясь у ворот предприятия «Кубань-Вино», то, наверно, можно с уверенностью утверждать, что встреча прошла хорошо.

Ожидания оправдались

Редакция: Каковы ваши впечатления о проведенном мероприятии и оправдались ли ваши ожидания в том, что касается интереса публики к изложенному материалу?

Pera: Наша цель достигнута, мы собрали больше участников, чем предполагалось. Публика проявила интерес и к докладам на конференции, и к дегустациям, и к визитам на заводы.

Enodia: Я думаю, что наш форум соответствовал ожиданиям 150 участников, они смогли получить ценную информацию о французских технологиях в виноделии. Мы достигли своей цели, и даже более того.

Редакция: Что, по вашему мнению, можно было сделать лучше?

Pera: Организация была прекрасной.

Enodia: Подобные форумы с участием более чем 150 специалистов очень сложно организовать, особенно когда люди приезжают издалека, я убежден, что лучше провести подобное мероприятие невозможно.

ИЭС: по окончании встречи мы попросили участников выразить свое мнение, критические замечания, предложения, которые мы учтем при организации следующего мероприятия. Каждый получил анкету, которая называлась «Мнение».

Редакция: Каковы ваши впечатления после мероприятия? Оправдались ли ваши ожидания?

«Абрау-Дюрсо»: Наша оценка близка к пяти баллам по пятибалльной шкале. Немного не хватало времени для общения со специалистами родственных предприятий, да и просто с друзьями и знакомыми.

«Русский Азов»: Мы показывали не одно предприятие, а сразу два. Переживали, удастся ли провести встречу на уровне: довольно сложно принимать такое количество гостей. Самой большой наградой для нас стал искренний интерес участников форума к нашим проектам, их теплые слова в наш адрес. И когда мы провожали вторую группу, видели, что все уезжают счастливые и довольные. А вернувшись в дегустационный зал и увидев такие же счастливые, пусть и немного усталые лица наших сотрудников, мы поняли, что мероприятие прошло так, как нужно.

Редакция: Какие перспективы раскрывает форум виноделов перед вашими предприятиями?

«Абрау-Дюрсо»: Впервые за последние годы на таком мероприятии присутствовало более 150 специалистов, и это дало



Гордость завода «Лефкадия» – сверхсовременный лабораторный комплекс



экспедиционного ликера раскрывает большие возможности не только для улучшения качества готового игристого вина, но и для экономической выгоды предприятия. Предлагаем проводить форум ежегодно и в летнее время!»

Евгений Курочкин, заведующий производством ООО «Национальный винный терминал» (Выборг, Ленинградская обл.):

«Впервые после распада СССР виноделы бывших союзных республик собрались в одном из прекраснейших мест России – Абрау-Дюрсо, для того чтобы познакомиться, обменяться опытом. Отдельно стоит сказать об организации: насыщенная программа, прекрасно спланированная и реализованная, впечатлила количеством представленных новшеств в технологии производства и оборудования. Французские коллеги рассказали о новых препаратах и технологических приемах. Форум продемонстрировал, насколько активно развивается наша отрасль в международном и национальном масштабе. Очень радует, что российские вина сегодня могут конкурировать с качественными винами мировых производителей из Европы и Нового Света. Краснодарский край очень перспективен в этом отношении; мы посетили современные, отлично организованные производства, использующие передовые технологии переработки винограда. Кстати, многие из них способны впечатлить не только с технологической, но и с эстетической стороны».

Наталья Гальмакова, заместитель начальника испытательной производственной лаборатории, инженер по качеству ОАО «Корнет» (Москва):

«Благодарю всех организаторов за прекрасно спланированную рабочую программу форума, за полезную информацию и впечатления, полученные во время общения и посещения винодельческих

предприятий! Такие международные встречи еще раз доказывают единство нашей отрасли, силу и взаимовыручку коллег, винодельческое братство. Мы все объединены желанием творить на высоком профессиональном уровне! Лично я получила много полезной информации и положительной энергии, что, конечно же, повлияет благоприятно на мою работу, импульс для преобразований в ней, встреча значительно помогла расширить возможности в использовании новых методов в шампанизации. Знакомство с коллегами из других стран стало познавательным, продуктивным и очень сблизило нас. Более того, я встретила на форуме свою коллегу, с которой мы учились в одной группе в Московском технологическом институте пищевой промышленности и с которой не виделись 26 лет! Благодарю за радость встречи, за счастье общения! Международная встреча виноделов и энологов оставила в моей душе и памяти очень приятные чувства и яркие впечатления. Да здравствует вино, которое объединяет нас!»

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

«Я могу точно сказать: это был праздник виноделов, скорее даже праздник шампанистов! Лекции на французском языке, дегустации, мастер-класс с французским энологом Авророй Жёди, многочисленные встречи с ведущими специалистами Кубани. Мы были на шести предприятиях, и везде нас радушно принимали! Лично меня ожидал большой сюрприз: я встретила свою однокурсницу Наталью Гальмакову, которая вот уже более 25 лет работает на Московском заводе шампанских вин «Корнет»! Я занимаюсь игристыми винами всего два года, и мне было очень интересно общаться со своими коллегами, которые всю свою жизнь посвятили этой теме и обладают колоссальным опытом. Очень



О Т К Р Ы Т О Е А К Ц И О Н Е Р Н О Е О Б Щ Е С Т В О
С В Е Т Л О Г О Р С К И Й Ц Е Л Л Ю Л О З Н О - К А Р Т О Н Н Ы Й К О М Б И Н А Т

*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



Андрей Романов, владелец предприятий «Вилла Романов» и «Русский Азов», увлеченно рассказывает о своих проектах и любезно предлагает дегустировать продукцию

возможность общаться и договариваться о дальнейшем сотрудничестве в различных областях виноделия. Мы получили много приглашений посетить винодельческие предприятия и обязательно ими воспользуемся, что, несомненно, будет полезным и станет логическим продолжением форума.

«Лефкадия»: На пороге века современных технологий общение становится одним из самых важных процессов, приводящих к развитию не только личности, но и целого предприятия. Форум виноделов подразумевает обмен информацией между участниками, близкими друг к другу по духу. Их объединяет одна основная задача – производство божественного напитка – вина. Другим направлением является знакомство виноделов, производителей и потребителей с нашей компанией и нашей продукцией (винами, сырами) и лабораторными услугами, и дальнейшее сотрудничество.

«Русский Азов»: Такие форумы необходимы, чтобы держать руку на пульсе. А поддержка форума, именно как партнера, дала нам возможность и предприятия показать, и получить обратную связь от коллег из разных уголков СНГ и Европы. Всегда интересно получить экспертную оценку своей работы со стороны. Мы надеемся, что нам удалось не просто познакомить гостей с нашим новым проектом, но и вдохновить их нашей идеей.

И если это так, то, значит, скоро мы снова увидим всех у себя в гостях, возможно, для проведения форума на территории «Вилла Романов».

«Кубань-Вино»: Форум – серьезное событие для всей отрасли. Мы получили возможность пообщаться со специалистами, экспертами, энологами и виноделами не только России, но и за рубежом. Ведь сегодня в России заниматься виноделием крайне сложно, и связано это с целым рядом причин. Почему бы не узнать у иностранных коллег, как они справляются со своими проблемами, какие решения находят?

Редакция: На форуме виноделов рассказывали о новых технологиях в виноделии. Повлияет ли, по вашему мнению, организация подобных форумов на качество вин, выпускаемых российскими винодельческими предприятиями?

Людмила Ботченко, заместитель начальника управления по виноградарству, винодельческой промышленности и садоводству Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края: Здесь поднимались очень актуальные для современного качественного виноделия темы. Это особенно важно для нашего региона. Сегодня Краснодарский край является лидером в производстве вина в России как по объемным показателям, так и по качественным. Предприятия Кубани приглашают ведущих мировых консультантов-энологов, закупают самые передовые технологии и оборудование, вкладывают огромные средства в реконструкцию и развитие отрасли. Для изучения передового опыта специалисты предприятий посещают различные винодельческие предприятия по всему миру, специализированные выставки оборудования и технологий. Сегодня новые технологии пришли к нам. Это еще раз подтверждает, что Краснодарский край получает признание как регион с большим потенциалом для производства качественных вин, как это называется в Европе, признанный винодельческий терруар.

Перспективы развития форума

Редакция: Будете ли вы и дальше проводить такие мероприятия в России, в частности в Краснодарском крае?

Enodia: Принимая во внимание успех, который имело данное событие, французские компании ИОС, Pera и Enodia обсуждают возможность проводить форум регулярно.

Pera: Инициатива заслуживает того, чтобы ее повторить.



Участники форума на смотровой площадке предприятия «Вилла Романов»

приятно, что все виноделы с легкостью обмениваются своими знаниями. Три дня пролетели как один миг. 12 марта приехали не знакомые, чужие друг другу люди, а 15 марта прощались друзья и коллеги! Очень хочется, чтобы таких встреч было больше!»

Гаяна Качмазова, начальник цеха шампанизации ООО «Олимп Империял» (Москва):

«До сегодняшнего дня не проводилось подобных мероприятий, где присутствовали бы как корифеи виноделия, так и молодые специалисты, поэтому хочется, чтобы подобные встречи проходили регулярно. Каждый из участников имел возможность познакомиться со своими коллегами, обменяться с ними опытом и найти ответы на волнующие вопросы. Мероприятия проводились на предприятиях, которые входят в число флагманов винодельческой отрасли России, это привлекло многих участников, заинтересованных в развитии нашего общего дела – производства вина. Особенно полезным для себя считаем посещение предприятия “Лэфкадия”, где нам показали современную аналитическую лабораторию и продемонстрировали, как работает установка для стабилизации вин методом электродиализа».

Инесса Татевосян, младший научный сотрудник лаборатории технологии игристых вин ГНУ «ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» РАСХН (Москва):

«Выражаю глубокую благодарность всем организаторам «Международной встречи виноделов и энологов», которая стала важным событием для винодельческой отрасли России и других стран СНГ. Особенно хочется отметить дружескую атмосферу всех мероприятий, организованность, творческий подход и пожелать, чтобы международные встречи виноделов и энологов в Абрау-Дюрсо стали ежегодными».

Ирина Третьякова, директор по развитию компании «Шато Семигорья» (Новороссийск):

«Форум удался, молодцы! Все хорошо было организовано, со стороны так казалось, во всяком случае. Вначале нас познакомили с интересной теорией, подкупающей новизной, и тут же на практике мы убедились в пользе новых технологий для качественно виноделия. Очень важный момент, на мой взгляд, – то, что лю-

ди, которые приехали издалека, об этом не пожалели. На форуме все имели замечательную возможность не только общаться с коллегами, что очень важно, но и познакомиться с новыми достижениями в энологии, попробовать результаты, увидеть, как работают разные винодельческие предприятия, поговорить с виноделами, технологами, продегустировать продукцию. Одним словом, провели время с пользой для дела и с радостью для души, чтобы вернуться домой с багажом новых знаний и энергией».

Александр Грызенков, консультант ООО «Юникорк-М» (Москва):

«Я получил неоценимый опыт общения с нашими коллегами по цеху. Программа форума была очень насыщенной и информативной. Особенно хочу отметить дегустацию вин с добавлением различных ингредиентов, которая проводилась во время “Мастерской ИОС”. Получается очень наглядно, сразу видно, как меняется профиль и текстура после добавления тех или иных компонентов. Многие виноделы считают, что данные компоненты – скорее коммерческий ход для выкачивания денег предприятий, а в данной ситуации все смогли убедиться в обратном. Подобную практику наблюдал лишь один раз во Франции, с дубовыми производными, когда показывали влияние степеней обжига на напиток. Замечательно, что вы собрали всех виноделов, общение продолжалось ведь и вне семинаров, опытные и титулованные специалисты делились с молодым поколением опытом и знаниями, что также является заслугой организаторов».

Владимир Белашов, директор компании «Берхорд», дистрибьютора компании Pega (Краснодар):

«Данное мероприятие дало всем возможность пообщаться с профессионалами винного бизнеса, ознакомиться с инновационными тенденциями на рынке, а также обменяться идеями, опытом и достижениями в данной сфере. Особенно заинтересовало выступление Авроры Жёди и Жан-Люка Фавареля, которые затронули очень актуальные вопросы повышения качества и рентабельности производства. Международная встреча виноделов и энологов была проведена конструктивно и на высшем уровне. Предлагаю ежегодно проводить подобные международные встречи».

ИОС: Несмотря на то что это первое мероприятие ИОС такого рода, нам кажется, что, говоря о нем, отныне можно будет по праву использовать слово «традиция». Место проведения следующей встречи называть пока рано, но все участники прошедшего форума уже приглашены. Как говорят во Франции: «Это только начало приключения. И до скорой встречи!»

Редакция: Возможно ли, по вашему мнению, проведение следующих форумов в других регионах России или в других странах?

Сenodia: Почему бы и нет! Самое главное, что такие форумы позволяют специалистам из разных стран встречаться, знакомиться, собираться вместе и делиться опытом. На мой взгляд, в мире виноделия иначе не бывает.

Институт энологии Шампани (ИОС) и компании Groupe Pega и Сenodia благодарят Администрацию Краснодарского края, руководство и персонал винодельческих предприятий «Абрау-Дюрсо», «Лэфкадия», «Вилла Романов» и «Русский Азов», винный холдинг «Ариант», группу компаний «Берхорд», ООО «Ос-Алко сервис», Центр винного туризма «Абрау-Дюрсо» и журнал «Индустрия напитков» за содействие в организации форума, а также всех, кто принял в нем участие и поддержал новый проект.

Материалы конференции в электронном виде высылаются по запросу: panrita@yandex.ru, sorridente.tchilingaryan5@gmail.com.