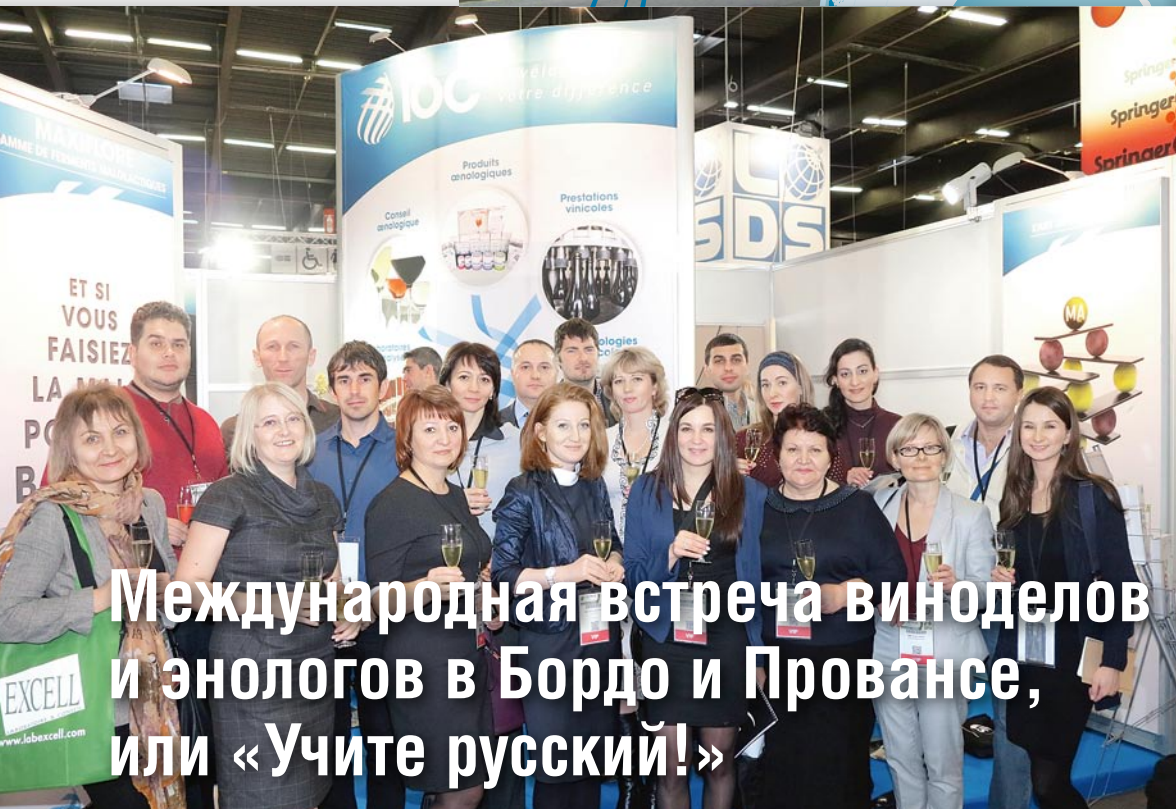




## Международная встреча виноделов и энологов в Бордо и Провансе, или «Учите русский!»

**Маргарита Панкратова,**

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

**Михаил Сгибнев,**

главный редактор журнала «Индустрия напитков» (Санкт-Петербург)

### International meeting of Viticulture and Oenology in Bordeaux and Provence, or “Learn Russian!”

The another stage of the project “International meetings Viticulture and Oenology” passed from the 1st to 5th of December 2014. At this time the participants of the meeting were taken in by the French wine regions Bordeaux and Provence.

С 1 по 5 декабря 2014 года проходил еще один этап проекта «Международные встречи виноделов и энологов». На этот раз участников очередной встречи принимали французские винодельческие регионы Бордо и Прованс.



Поездка по винодельческим предприятиям для российских специалистов – участников «Международной встречи виноделов и энологов» началась с Château Dillon, открывающего знаменитую «дорогу вин»

## Проект продолжается

Прошло два года с того момента, когда в марте 2013 года по инициативе Института энологии Шампани (Institut Oenologique de Champagne – ИОС) стартовал проект «Международные встречи виноделов и энологов». Цель проекта – расширить возможности общения, обмена опытом, получения новой информации и обсуждения технологических аспектов для профессионалов винодельческой отрасли разных стран. Помимо масштабного форума, который с успехом прошел в Абрау-Дюрсо и положил начало проекту, за этот период для специалистов из России и стран ближнего зарубежья было организовано несколько поездок в традиционные винные регионы Франции – Шампань, Эльзас, Коньяк и, наконец, Бордо и Прованс. Выбор мест проведения встреч определялся согласно просьбам желающих принять участие в проекте и является вполне закономерным. Где, как не во Франции, учиться виноделию! Это общее мнение участников.

Поездка, состоявшаяся в декабре 2014 года, была приурочена к самой крупной в мире специализированной выставке технологий и оборудования в области виноделия Vinitech, которая проводится каждые два года в Бордо, откуда группа российских специалистов в составе более 20 человек затем переместилась в Прованс. В поездке приняли участие технологи и руководители предприятий Краснодарского и Ставропольского краев, Ростовской и Нижегородской областей, Санкт-Петербурга. К российским виноделам присоединились коллеги из Молдавии, а также представители связанных с винодельческой отраслью коммерческих структур и дистрибьюторских компаний, которые тоже проявляют самый живой интерес к подобным мероприятиям.

Являясь информационным партнером проекта, «Индустрия напитков» рассказывает о том, как прошла эта очередная «выездная» встреча. По сложившейся традиции ее организаторы и участники поделятся впечатлениями и мнениями. Будет интересно проследить, что нового она, как



После экскурсии по опытной станции Vinopôle Bordeaux-Aquitaine Максим Кристен провел дегустацию Мерло







С винодельней Château Picque-Cailloux гостей познакомил ее радушный владелец Полен Кальве (вверху в центре)

еще один этап, привнесла в развитие проекта, какие открыла перспективы на будущее.

## Бордо – Мекка виноделов

По единодушному заключению всех участников международной встречи виноделов и энологов, прошедшей в 2013 году в Шампани и совпавшей по времени со специализированной выставкой технологий игристых вин Viteff-2013 в Эперне, идея совмещения подобных мероприятий действительно оказалась удачной и актуальной. Выставка оставила самые благоприятные впечатления и была полезной, поэтому организаторы очередной встречи попытались повторить положительный опыт в Бордо.

К тому же планы организаторов совпали с другим интересным проектом по развитию интерна-

циональных связей, который осуществляло региональное агентство по международному сотрудничеству Interco Aquitaine. Проект предполагал приглашение иностранных делегаций в качестве VIP-гостей на выставку-ярмарку Vinitech Sifel – 2014, разработку и выполнение специальной программы, включающей в себя посещения винодельческих предприятий, участие в мероприятиях международного стенда выставки, конференции, деловые встречи и профессиональное общение.

Рассказывают партнеры ИОС по организации поездки российской делегации в Бордо.

**Ольга Шеве (Olga Chevé), специалист внешнеэкономического менеджмента, ответственный организатор:**

— На протяжении нескольких лет шла речь о том, чтобы пригласить российских специалистов на выставку – одно из важнейших событий в области виноделия. Такая большая группа из России официально приехала в первый раз. Это мобилизовало мои организаторские возможности и возможности Interco Aquitaine и ИОС. Мы постарались выполнить все поступившие запросы и пожелания, внести изменения в программу, организовать дополнительные экскурсии, сопровождение по стендам на выставке, чтобы сделать максимально эффективным посещение этого мероприятия.

Надеемся, что нам удалось заложить основу для дальнейшей совместной работы и визиты



В Château Olivier производят тонкие сухие белые вина



В Château La Tour Blanche участникам поездки удалось попробовать великолепный Сотерн

российских виноделов станут отныне регулярными. Есть заинтересованность проводить встречи профессионалов и в других странах, в частности в России, и определенные планы на будущее.

#### Кристин Пекастэн (Christine Pecastaingts), директор Interco Aquitaine:

— Главными задачами нашей ассоциации являются установление связей и содействие в развитии взаимовыгодных отношений между предприятиями региона Аквитании и их аналогами за границей. Мы имеем опыт работы в Латинской Америке, в Африке, в восточных странах. На наше приглашение, связанное с Vinitech-2014, в результате откликнулись 118 специалистов винодельческой отрасли и свыше 20 представителей посольств разных стран: ЮАР, Армении, Австралии, Азербайджана, Боливии, Бразилии, Канады, Кипра, Испании, Грузии, Италии, Мадагаскара, Марокко, Мексики, Молдавии, Черногории, Новой Зеландии, Португалии, Великобритании, Словакии, Туниса, Турции, Украины и, наконец, России.

Благодарим всех принявших участие в нашем проекте. Мы рады продолжить сотрудничество и будем ждать такую же многочисленную делегацию российских виноделов на Vinitech-2016.

В рамках программы Interco Aquitaine для иностранных делегаций в первый день российские участники, разделившись на две группы, следовали предложенным маршрутам «А» и «В». Маршрут «А» имел тематику «Терруар и методы производства вина» и предполагал посещение двух винодельческих хозяйств, работающих в тесном контакте с отраслевыми научно-исследовательскими центрами.

Château Dillon открывает знаменитую «дорогу вин» – тур по виноградным имениям-шато Медока. Здесь же находится опытная станция Vinopôle Bordeaux-Aquitaine – структуры, созданной совместно Сельскохозяйственной палатой департамента Жиронда, Институтом виноградарства и виноделия Франции (IFV) и Государственным региональным образовательным учреждением профессиональной подготовки в области сельского хозяйства Бордо-Жиронды (EPLEFPA), где проводятся экспериментальные работы, а также осуществляется подготовка молодых специалистов отрасли в специализированном лицее Bordeaux-Blanquefort. Максим Кристен (Maxime Christen), представитель Vinopôle Bordeaux-Aquitaine, предложил чрезвычайно интересную сравнительную дегустацию Мерло из разных апелласонов Бордо (Медок, Грав и Сент-Эмильон) и из винограда урожая 2008 и 2010 годов, отличающихся погодными условиями. Сент-Эмильон был признан всеми специалистами лучшим регионом для Мерло вне зависимости от года урожая винограда.

На второй винодельне, Château Picque-Cailloux, расположенной практически в границах города Бордо, гостей встречал радушный владелец Полен Кальве (Paulin Calvet). Он провел экскурсию по поместью и виноградникам. С 2007 года предприятие консультирует профессор энологии Университета Бордо Дени Дюбурдь (Denis Dubourdieu). Его признают самым известным в мире экспертом по технологии производства белых вин. Настояй на коже до брожения белых вин (macération pelliculaire) – технологический прием, разработанный и предложенный Дени Дюбурдь.

В маршрут «В», посвященный белым винам Бордо, были включены два престижных шато, классифицированных как Гран Крю и Премьер Крю. Участники посетили Château Olivier – красивый архитектурный ансамбль XII века на лоне природы, где производят тонкие сухие белые вина, и расположенное в центре АОС Сотерн Châ-





Второй день поездки российская группа в составе делегаций международного стенда полностью провела на выставке Vinitech-2014

teau La Tour Blanche, при котором более 100 лет назад была создана и функционирует сегодня школа виноградарства и виноделия. Директорам по производству двух шато Филиппу Стоеклу (Philippe Stoeckle) и Алексу Барро (Alex Barrau) этот визит запомнится, видимо, надолго. Еще никогда им не приходилось отвечать на такое количество вопросов, сыпавшихся на русском языке буквально со всех сторон. Как выяснилось, большая часть этой группы, около 50 человек, оказалась русскоязычной: представители Грузии и Украины тоже окружили русскоговорящего переводчика. Наши виноделы и коллеги из ближнего зарубежья хотели знать все детали и тонкости технологического процесса, они задавали тон и настолько активно участвовали в беседе, что переводчик английско-вынуждена была периодически вмешиваться и останавливать диалог, чтобы остальные члены группы, не говорящие по-русски, могли тоже что-то услышать. За обеденным столом русская речь вновь потеснила английскую.

Визит завершился в очень дружелюбной, теплой атмосфере, распространившейся на все последующее время пребывания интернациональной команды на выставке.

Следующий день российская группа в составе делегаций международного стенда полностью провела на выставке. Перед посетителями представили более 850 экспонентов из 70 стран (1200 марок продукции) на площади 75 тыс. м<sup>2</sup>. Предви-

дя сложности, организаторы постарались предельно получить информацию о том, что будет интересоваться участников, объединить их в подгруппы «по интересам», обеспечивая каждую переводчиком и консультантом, подготовить заранее встречи на стендах. Как было отмечено, выставка поразила масштабом и разнообразием, но благодаря согласованным действиям каждому в основном удалось достичь поставленных целей и выполнить индивидуальные программы по разным направлениям даже за столь ограниченное время. Такой подход к посещению выставок стоит взять на вооружение в дальнейшем, хотя и высказывались мнения, что все же одного дня для такой выставки недостаточно.

Еще один день был посвящен визитам и дегустациям, но уже специально предусмотренным для российской группы, в составе которой, в частности, оказались шампанисты, несмотря на то что изначально темой этой «выездной» встречи являлись тихие вина. Организаторы пошли навстречу настоятельным просьбам, и, хотя это стоило немалых усилий, в программе появился незапланированный «День игристых вин». В регионе Бордо, в Сент-Андре-де-Кюбзак, находится одно из предприятий, входящих в группу французского гиганта Pernod Ricard, которое производит хорошо известную в России марку игристого вина Café de Paris и ароматизированные напитки. Экскурсию по заводу проводил директор Лоран Жес-





лэн (Laurent Geslin). Все отметили, что получилось очень конструктивное общение между профессионалами, открытый диалог. Принимающая сторона поделилась своими проблемами с коллегами, и оказалось, что в принципе и наши производители сталкиваются с теми же трудностями, если речь идет о технологических процессах. Неподдельное удивление вызвали образцы вина, которые привезли с собой и предложили продегу-

стировать специалисты известного российского предприятия «Кубань-Вино», особенно это вино поразило соотношением цены и качества.

Второе предприятие, которое открыло двери для наших шампанистов, Société des vins Mousseux, филиал Grands Vins de Gironde, является одновременно производителем и крупным неограниченным. Это огромное автоматизированное производство. Гостям был оказан очень радушный прием.



На предприятии компании Pernod Ricard экскурсию по заводу провел директор Лоран Жеслэн (на верхнем центральном снимке справа), он же продегустировал игристое вино, предоставленное специалистами известного российского предприятия «Кубань-Вино»





На предприятии Société des vins Mousseux группу встретил директор по экспорту Жан-Марк Пуансо (на левом снимке в центре), который прекрасно говорит по-русски!

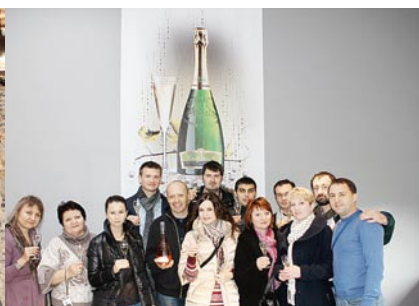
И большой сюрприз для всех – принимавший делегацию директор по экспорту Жан-Марк Пуансо (Jean-Marc Poinçot) прекрасно говорит по-русски!

Остальная часть группы продолжала в этот день знакомиться с винодельческим регионом Бордо согласно первоначальной программе и посетила Антр-де-Мер (Entre-deux-Mers), один из подрегионов, который не имеет такой громкой репутации, как коммунальные апелласоны Pauillac, Margaux, Pomerol и др., но существует мнение, что это и есть «настоящее Бордо», то есть то, что производится как AOC Bordeaux и составляет основную часть продаж. Участники встречи побывали в гостях у клиентов энолога-практика Эрика Дюкейруа (Eric Duqueyoix), руководителя частной лаборатории, более 25 лет ежедневно работающего с производителями Бордо.

Компания Etablissements Jean-Louis Ballarin и особенно ее владелец Жан-Луи Балларэн, представитель третьего поколения старейшей дина-

стии виноделов в Бордо, произвели большое впечатление. Эта компания – самый крупный производитель игристых вин «Креман де Бордо» классическим бутылочным способом (более половины производства AOC). Члены группы посмотрели тиражный цех, дегоржаж и розлив, спустились по узкой винтовой лестнице в уникальные меловые подвалы с идеальными температурными условиями для выдержки, задали массу вопросов, продегустировали продукцию. Всем понравились легкие и свежие вина. Участникам явно не хотелось покидать обладающего несомненным обаянием хозяина.

Но делегацию ждала еще одна гостеприимная семейная винодельня Vignoble David-Château Roc de Grangeotte. Встречавший группу глава семьи Алэн Давид в своей рабочей одежде мало соответствовал обычному представлению о владельце довольно крупного для Бордо хозяйства (80 га), но здесь все традиционно делается его собственны-



Компания Etablissements Jean-Louis Ballarin – самый крупный производитель игристых вин «Креман де Бордо» классическим бутылочным способом

ми руками и руками жены и сына. Поприветствовав гостей, Алэн продолжил заниматься делами, предоставив винодельню в полное их распоряжение. Расположившись в небольшом дегустационном зале в стиле рустик, прибывшие тоже принялись за свою нелегкую работу. Предстояло продегустировать молодые вина сезона 2014 года, произведенные на винодельне, сравнить их с винами 2013 года, прослушать комментарии и объяснения Эрика Дюкейруа относительно технологии их приготовления и особенностей каждого миллезима. После обеда в деревенском ресторанчике неподалеку гости смогли еще провести обзорную дегустацию вин из разных регионов Бордо. Завершился день небольшим туром по Сент-Эмильону и Померолу. Хотя и в ночи, но все имели возможность запечатлеть себя на фоне знаменитого Шато Петрюс. Можно уезжать со спокойной душой – побывали в священных местах!

## Бордо или Прованс

На следующее утро 20 виноделов из России, вылетев самолетом из Бордо, приземлились в 09:00 в аэропорту Марселя и после практически бессонной ночи мужественно отправились посещать очередное предприятие – и не разочаровались.

Вторая часть поездки была посвящена технологии производства розовых вин и организовывалась Институтом энологии Шампани. Виноделов сопровождали энологи ИОС Аврора Жёди (Aurore Jeudy) и Себастьян Аллингри (Sébastien Allingri). Ниже предлагаем вашему вниманию их мнения об этой встрече с российскими специалистами.

**Аврора Жёди, энолог-консультант ИОС, территориальный менеджер по России и странам Восточной Европы:**

— Предложение организовать поездку в Прованс исходило от российских технологов. Действительно, это интересная тема. Производство и потребление розовых вин в мире не перестает расти. За несколько лет во Франции произошел скачок в развитии технологий винификации этого типа вина. Идентификация терруаров, изучение климатических и почвенных условий, выбор технологических приемов позволили производить вина, которые нравятся потребителю. Розовые вина Прованса признаются в качестве эталона во всем мире. Постоянное присутствие нашего энолога в регионе помогло организовать эту поездку для российских специалистов. Думаем, что она прошла успешно: красивые пейзажи, хорошее вино и француженско-российская команда профессионалов...



На семейной винодельне Vignoble David-Château Roc de Grangeotte

**Себастьян Аллингри, энолог-консультант ИОС по региону Прованс–Альпы–Лазурный берег и Кипру:**

— Мы постарались познакомить российских коллег с винодельческими хозяйствами, представляющими разные подрегионы Прованса, разные стили розового вина, разные технологические подходы и разную философию. ИОС много работает в этом регионе с производителями, в частности по оптимизации ароматического профиля, предлагая специальные штаммы дрожжей и активаторы брожения, а также препараты для предотвращения окисления розовых вин.

Château La Coste представляет собой архитектурный ансамбль в стиле модерн известного французского архитектора Жана Нувеля (Jean Nouvel). Он включает в себя завод с современным оборудованием на нескольких уровнях и виноградники, уход за которыми осуществляется с особой тщательностью. Сочетание традиционных методов виноделия и инновационных технологий с бережным отношением к природе с 2009 года имеет сертификацию Agriculture Biologique. Пролегустированные вина удостоились самых высоких оценок участников делегации.

Moulin de la Roque – традиционный для Франции винодельческий кооператив – расположен в одном из самых известных и престижных апелласьонов Прованса (Bandol по классификации АОС), объединяет 198 производителей винограда. Предприятие работает в сотрудничестве с отраслевыми исследовательскими и консультационными центрами. Директор по производству Кса-





Château La Coste представляет собой архитектурный ансамбль в стиле модерн

вье Ранк (Xavier Ranq) рассказал, какие современные технологии используются (настой на кожице до брожения при низких температурах; выдержка в бочках на тонком дрожжевом осадке; разработка циклов прессования, сохраняющих целостность винограда...), провел экскурсию по новому, недавно построенному заводу. Очень интересной была дегустация красных вин.

Château Cavalier производит исключительно розовые вина высокого качества. В 2000 году хозяйство было приобретено крупным производителем французских вин Пьером Кастелем (Pierre Castel) и в настоящее время входит в группу Châteaux et Domaines Castel. Посещение этого предприятия было одним из самых «технологичных». Директор по производству, энолог с 20-летним стажем работы с розовыми винами Флоран Гайяр (Florent Gaillard) «прошелся» буквально по всем этапам производственного процесса, очень детально и наглядно представляя каждый шаг. Российские виноделы имели возможность познакомиться с новой для них технологией выдержки на холоде суловых осадков, используемой для усиления ароматического потенциала вина. Продегустированные образцы демонстрировали достижения современной энологии в проявлении разных категорий ароматических соединений – сложных эфиров и тиолов – и в создании сложных ароматических композиций.

Посещение необычайно аутентичного семейного шато в старом прованском стиле Château

Saint Julien d'Aille послужило красивым завершением этого профессионального тура. Участникам надолго запомнится ресторанный зал с камином, расположенный в древней часовне, необыкновенно радушная атмосфера, прекрасное вино. 76-летний владелец г-н Альцинус (Alcinous), итальянец по происхождению, с любовью показал свое «детище» – современный завод, реконструкцию которого он начал в 67 лет и практически создал предприятие заново, продолжая внедрять самые современные технологии, как, например, тангенциальная фильтрация. В конференц-зале шато прошел семинар с участием Жили Массона (Gilles Masson), директора научно-исследовательского центра в Видобане, который проводит экспериментальные работы по совершенствованию методов производства розовых вин.

Свои впечатления российские виноделы выразили следующими фразами: «Я люблю тебя, Прованс!» и «У меня всегда был интерес к французскому шампанскому, а теперь еще и появилась любовь к розовым винам...»

## Итоги и перспективы

Резюмируя комментарии участников по результатам мероприятия, можно выделить общие мнения, единогласно высказанные буквально всеми.

Поездка была информативной, компактной и насыщенной, иногда даже слишком, как отметили некоторые члены группы. В итоге специа-

листы посетили 12 совершенно разноплановых предприятий, от небольших семейных виноделен до гигантов французской винной индустрии, они также стали участниками многих познавательных и интересных дегустаций.

Часть участников в первый раз были во Франции и даже за границей, проект дал им такую возможность, поэтому многие для себя ставили задачу – посмотреть техническое оснащение, применяемые технологии, сравнить с тем, что есть у нас. Каждый сделал свои собственные выводы, но в целом, оценив ситуацию, можно констатировать, что предприятия России по технологическому оборудованию не отстают, а в некоторых случаях даже и превосходят французские винодельни, и это дает уверенность в завтрашнем дне. Продукцию ряда производителей можно считать вполне конкурентоспособной, что подтверждается также наградами на международных конкурсах. Российское виноделие находится на верном пути, довольно много освоено, но есть и над чем работать. В этом плане поездка оказалась достаточно полезной, поскольку предоставила возможности узнать что-то новое, чтобы попытаться применить у себя на производстве.

Все отметили особую атмосферу, новые знакомства, общение с коллегами, в том числе с те-



Фото в ночи, на фоне Château Pétrus

ми, которые стали для нас теперь «иностранными»: грузинскими и украинскими. Был получен мощный заряд эмоционального настроения на работу. Остались и яркие гастрономические воспоминания.

Были выдвинуты также конструктивные предложения на будущее. Во-первых, пригласить французских коллег с ответным визитом – посетить российские предприятия и познакомиться с нашими достижениями. Во-вторых, рассмотреть возможность создания профессионального клуба виноделов. В-третьих, проводить следующие встречи в разных странах – в Италии, Испании, Чили, Австралии, Грузии, Молдове и др.

Реклама

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





Экскурсию и дегустацию в кооперативе Moulin de la Roque провел директор по производству Ксавье Ранк (на верхнем центральном снимке справа)

Помимо общих оценок каждый участник поделил наиболее важные для него аспекты. Ниже предлагаем вашему вниманию некоторые отзывы.

**Людмила Олару, директор АО «Дионисос-Мерени» (Молдова):**

— Для нас важно знать современные тенденции европейского рынка, и особенно французского, поскольку мы экспортируем вина в Западную Европу.

Впечатлило посещение Шато Дийон, сравнительная дегустация Мерло, наглядно показавшая значение терруара для виноделия. Интересно было познакомиться с энологом-консультантом Эриком Дюкейруа и с особенностями вин из разных регионов Бордо.

Думаю, что каждый из руководителей предприятий оценил по достоинству значение проекта. Ожидаем, что встречи будут организованы и в других традиционных винодельческих регионах мира. Уверена, что в Молдове виноделы других стран почерпнули бы что-то новое.

**Виктория Кардашевская, генеральный директор ЗАО «Кубанская лоза» (Краснодарский край, Россия):**

— Было интересно ознакомиться с историей и технологией французского виноделия, увидеть увлеченных своим делом коллег из другой страны, многие из которых посвящают этому всю жизнь. Нельзя сказать, что в технологии виноделия Франции далеко ушли от наших, но к вопросам виноделия здесь другой подход. Особенно радует огромное внимание, уделяемое отрасли со стороны государства.

**Фарида Габеева, заместитель операционного директора по качеству ГК «Алвиса» ЗАО «Ставропольский винно-коньячный завод» (Ставрополь, Россия):**

— С точки зрения возможности ознакомиться и иметь представление о техническом оснащении, об организации производства, о новых технологиях и о разработках, применяемых на винодельческих предприятиях Европы, для меня было особенно интересным посещение завода игристых вин Café de Paris, где нас встретили как специалистов и коллег. Состоялся достаточно открытый диалог. Приятно было осознать, что мы движемся параллельно, а не где-то «в хвосте».

**Светлана Исакова, главный технолог ГК «Виллаш» ООО «КШВ» (Ленинградская обл., Россия):**

— Поездка достаточно познавательная в плане подхода западных коллег к решению технологических проблем, имеющих место и на нашем предприятии. Некоторые моменты меня удивили. Больше всего впечатлил Прованс своим винодельческим духом, заботой о вине на каждом технологическом этапе – от сбора винограда до бутылирования и хранения продукции на складе. Да просто общая атмосфера, та изюминка живого общения и обсуждения, открытость виноделов Бордо и Прованса. Практические советы хочется внедрить у себя на производстве.

**Инесса Татевосян, канд. тех. наук, научный сотрудник лаборатории технологии игристых вин ФГБНУ ВНИИПБиВП (Москва, Россия):**

— Хочу выразить благодарность за организацию посещений известных производителей вин

Бордо и Прованса, возможность общения по всем технологическим вопросам непосредственно с виноделами и руководителями производства. Отмечу визиты в Château Olivier и Château La Tour Blanche, а также дегустацию вин, произведенных из одного и того же винограда, но разным способом винификации.

Я работаю над научным проектом совместно с Институтом энологии Шампани, и мне было интересно посетить один из крупнейших заводов по выпуску игристых вин по методу Шарма Café de Paris (группа Pernod Ricard) и познакомиться с технологическими принципами производства.

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

— У меня были три конкретные задачи: поиск нового оборудования на выставке, посещение предприятия игристых вин Café de Paris и ознакомление с розовым виноделием Прованса. Отдельно стоит упомянуть завод Pernod Ricard. Французы могут быть не только трепетными, но и прагматичными. Производство отточено технологически и технически – все на уровне и ничего лишнего. Открыл для себя белые вина Бордо и Прованса. Запомнилось посещение виноделен Château La Coste и Château Saint Julien d'Aille, олицетворяющих собой два противоположных подхода к стилю, к организации производства и к реализации идей. Самое интересное – знакомство с радушным и гостеприимным господином Альдиусом. Понял для себя, что можно строить завод и в 70 лет. Воистину никогда и ничто не поздно!

**Евгения Лосалова, винодел белого направления ОАО АПФ «Фанагория» (Краснодарский край, Россия):**

— Подобные мероприятия всегда были и останутся для меня способом повышения квалификации, расширения кругозора, толчком к развитию и повышению дегустационных навыков. Во-первых, поездка дала ответы на конкретные вопросы, будь то оборудование, технология или последние исследования в нашей области. Во-вторых, она подарила новые знакомства и контакты с виноделами, имеющими многолетний опыт работы. В-третьих, я приобрела впечатления и опыт.

Общение в профессиональной сфере всегда очень полезно. Я считаю, что перед всеми виноделами мира стоит одна и та же задача. Мы – не конкуренты, мы – коллеги.

**Людмила Лычёва, главный винодел ООО «Донская гроздь» (Ростовская область, Россия):**

— Мне как представителю молодого предприятия было интересно посетить выставку Vinitech Sifel – 2014, познакомиться с организацией современных виноделен и винного туризма, а также продегустировать эталоны французских вин различных стилей. Я увидела иной подход к качеству винограда, к определению момента сбора и разные технологические приемы, используемые французскими коллегами. Хочу отметить, что все процессы, происходящие в сусле и вине во время его приготовления, рассматриваются с позиции химии, что очень важно с точки зрения контроля качества продукта.



Энолог с 20-летним стажем работы с розовыми винами Флоран Гайяр (на левом снимке в центре) встретил делегацию в Château Cavalier



**Александр Бастанжиев, главный технолог ООО «Кубань-Вино» (Краснодарский край, Россия):**

— Ожидания от данной поездки оправдались на все сто процентов. Безусловно, этот бесценный опыт на сегодняшний день оценить сложно, но я уверен, что для каждого из нашей делегации он рано или поздно найдет свое применение на производстве.

Поддерживаю идею приглашения к нам иностранных делегаций – это не только укрепит общение виноделов разных стран, но и в каком-то смысле послужит стимулом в работе для всех.

Думаю, что было бы полезным после поездки организовать круглый стол, обсудить все увиденное и услышанное, поделиться своим опытом работы в данном направлении.

**Сергей Иващенко, главный энолог ООО «Лефкадия» (Краснодарский край, Россия):**

— Это моя первая поездка такого плана. Наше предприятие занимается производством премиального вина, и без постоянного обмена опытом с виноделами не обойтись. Все, кто нас принимал на производствах, были очень профессиональные и приветливые люди, но все же я делал некоторые выводы сам, и эти выводы не всегда совпадали со словами принимающей стороны. Поездка помогла в смысле самооценки. Я понял, что наше предприятие и отрасль в целом находятся на неплохом уровне, но надо еще много учиться и совершенствоваться. Что касается новых идей, то интересными для меня были технология настаивания на сусловом осадке и несколько приемов работы с бочками.

**Александр Доротенко, главный винодел ООО «Вилла Виктория» (Краснодарский край, Россия):**

— Меня особенно интересовали розовые вина. Лично для себя я получил много полезной информации и сделал пометки по новым технологиям, которые, возможно, получится применить на следующий год. Понравились красные вина Прованса, они более мощные, чем в Бордо. Вероятно, это связано с южным климатом, который ближе к нашим условиям Краснодара.

Пришел к выводу: у российского виноделия большой потенциал, и хотя мы и сильно отстаем пока в культуре виноградарства, но способны навязать конкуренцию на мировом рынке через семь–десять лет.

В качестве пожелания на будущее: хотелось бы посетить Гран Крю и продегустировать топовые вина.

**Антон Степашенко, трейдер виноматериала и концентрированного сока, партнер французских компаний Diam Bouchage и Demptos (Санкт-Петербург, Россия):**

— Поездка позволила ближе познакомиться с непремияльным Бордо, а именно не Гран Крю, а АОС, и оценить массовые вина региона. Я полностью согласен с коллегами, что многие наши российские вина вполне конкурируют с АОС Бордо, но в сегменте Гран Крю – другая ситуация.

В Бордо я не в первый раз, но было несколько запомнившихся моментов. В их числе – дегустация «Вина и терруары Бордо», предложенная Vinopôle Bordeaux-Aquitain, участие и забота го-



Посещение Château Saint Julien d'Aille послужило красивым завершением этого профессионального тура



Семинар с участием энолога-консультанта ИЭС Себастьяна Аллингера (на левом нижнем снимке) и директора научно-исследовательского центра в Видобане Жилия Масона (на верхнем левом снимке)

сударства, возможности для студентов, получающих профессиональное образование. Отдельно хочу отметить актуальную для российской винной отрасли тему консультантов. Визит в Château Picque-Cailloux дал возможность ознакомиться с результатами работы известного эксперта Дени Дюбурдые.

Подводя итог, возьмем на себя смелость утверждать, что сделан еще один шаг на пути приобщения российских профессионалов к мировому винодельческому сообществу. Причем они начинают чувствовать себя в нем достаточно уверенно и даже серьезно намерены составить конкуренцию иностранным производителям в ближайшие годы. Радует и то, что в наше непростое с точки зрения политических конфликтов и экономической ситуации время професси-

ональное общение вновь выступило объединяющим людей фактором, как и русский язык.

Проект продолжает свою миссию. После форума в Абрау-Дюрсо в марте 2013 года, в котором приняли участие более ста человек, организаторы приняли решение: следующее крупномасштабное мероприятие в рамках проекта проводить через два года.

Объявляем о проведении «Международных встреч виноделов и энологов – 2015» в Ереване. Армения, которую считают одним из древнейших очагов виноградарства и виноделия и одной из вероятных колыбелей лозы и вина, ждет гостей в мае 2015 года. Заметим, что армянские специалисты традиционно используют в профессиональной речевой практике русскоязычные термины, поэтому, господа энологи и виноделы, «Учите русский!»\*.

**Выражаем благодарность за оказанное содействие в организации встречи виноделов и энологов винодельческим предприятиям Château Dillon, Château Picque-Cailloux, Château Olivier, Château La Tour Blanche, Vignoble David-Château Roc de Grangeotte, Château La Coste, Château Cavalier, Moulin de la Roque, Château Saint Julien d'Aille, Etablissements Jean-Louis Ballarin, Usine de Cubzac – Caves de Café de Paris, Société des vins Mousseux – Grands Vins de Gironde, научно-исследовательским центрам Vinopôle Bordeaux-Aquitaine и Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé, региональному агентству по международному сотрудничеству Interco Aquitaine, винодельческому лицу Bordeaux-Blanquefort, ООО «Ос-Алко сервис», журналу «Индустрия напитков», лично Ольге Шеве, Эрику Дюкейру, Стефану Баде, а также руководителям принявших участие российских предприятий, которые поддержали проект.**

\* Данная фраза была произнесена Александром Бастанжиевым, главным технологом ООО «Кубань-Вино», в тот момент, когда одна из западных компаний высказала большой интерес к российскому рынку (в ходе поездки мы постоянно общались с фирмами, выражающими большой интерес к работе в России). Высказывание стало девизом всей поездки и было на устах у всех ее участников.