



# МЕЖДУНАРОДНАЯ ВСТРЕЧА ВИНОДЕЛОВ И ЭНОЛОГОВ НА VITEFF

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

**International meeting of  
Viticulture and Oenology at VITeff**  
From 15 to 18 October 2013 in Cham-  
pagne (France) took place another event in  
the framework of the "International Meet-  
ings of Viticulture and Oenology", which  
was dedicated to the exhibition of tech-  
nologies sparkling wines VITeff in Epernay.

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

## 17 октября

В этот день предстояла ранняя многочасовая поездка в Эльзас. В России, как известно, бутылочный способ брожения игристых вин не является основным, в связи с этим по просьбам участников в программу было включено посещение одного из крупных заводов за пределами Шампани, использующего резервуарный метод. Следует заметить, что во Франции подобные предприятия, в отличие от производителей «классики», не

являются объектом экскурсий ни для туристов, ни для профессионалов, поэтому завод игристых вин в Виссембурге Caves de Wissembourg принимал группу российских специалистов в виде исключения. Это был, действительно, «редкий шанс увидеть резервуарный метод во Франции», как отметили участники впоследствии. Главный энолог Матиас Гидони (Mathias Guidoni) подробно рассказал о предприятии и ответил на вопросы экскурсантов, а их возникло немало в процессе знакомства с производством.

\* Окончание. Начало см.: Индустрия напитков. 2013. № 7. С. 14–21.

## Краткая информация

Caves de Wissembourg (наиболее известная в мире марка вина – Muscador) – одна из трех производственных площадок объединения CFGV (Compagnie Française des Grands Vins), самого крупного производителя игристых вин во Франции. Компания, исторически стоявшая у истоков промышленного производства игристых вин, была создана более века назад в 1909 году. Среди ее основателей – Эжен Шарма (Eugène Charmat), инженер-агроном, предложивший способ проведения вторичного брожения в емкостях большого объема, который называют по фамилии его изобретателя методом Шарма, или резервуарным методом. За сто лет детище Эжена Шарма превратилось в подлинного гиганта винной индустрии – сегодня CFGV присутствует во всех сегментах рынка и производит свыше 80 млн бутылок в год, из которых 14 млн продается на экспорт). Входит в концерн Schloss Wachenheim («Шлосс Вахенхайм») – мировой лидер в производстве игристых и шипучих вин.

Впечатлили объемы – 26,5 млн бутылок в год, производственная мощность – 17 тыс. бутылок в час, широкий ассортимент выпускаемой продукции – от вин эконом-класса до премиальных брендов игристых вин, в том числе сортовых, а также ароматизированные коктейли, розлив целого спектра разного типа бутылок – емкостью от 200 мл до 9 л. Гибкость и хорошая организация производства позволяют работать на потребителя и быстро реагировать на его запросы. Впечатлила также продуманная стратегия продаж с учетом выгодного географического положения на стыке границ Франции, Германии и Люксембурга.

Как отзывались участники, интересно было увидеть технологические и организационные аспекты на конкретном производстве. Заметили в ходе экскурсии несколько простых, но практичных и эффективных решений, которые предстоит проверить и применить на своих предприятиях. Некоторые моменты вызвали удивление: далеко не самое современное оборудование в цехах, немногочисленный штат работников при такой производительности, невысокие цены (от 2,35 до 5 евро) при хорошем качестве. Удивило и кое-что в технологии. «Надо уметь так работать. Есть чему поучиться», – читаем мы в комментариях после поездки.



Завод игристых вин Caves de Wissembourg в Виссембурге

# ferrum

## Новое поколение закаточных машин фирмы Ferrum – потрясающая быстрота работы



Надежность, высокое качество, гибкость и долговечность – качества, необходимые для безупречного закатывания банок. Новое поколение закаточных машин фирмы Ferrum действительно сдерживает все обещания. Три базовые модели имеют аналогичный гигиенический дизайн, отлично согласованный с эксплуатационными качествами высшего уровня. Подробную информацию можно получить в наших брошюрах.

**Ferrum AG** · Canning Technology  
Industriestrasse 11 · 5503 Schafisheim  
Switzerland – Швейцария  
Тел.: +41 62 889 13 11 · Факс: +41 62 889 13 10  
conserven@ferrum.net · www.ferrum.net

+ SWISSMADE



Посещение Межпрофессионального комитета шампанских вин (CIVC)

Хотя были и другие мнения. Любопытно, что у участников возникла идея провести комплексное сравнение Caves de Wissembourg с заводами России и стран ближнего зарубежья.

Интерес в этом плане представляет молодое (пуск состоялся в сентябре 2008 года), динамично развивающееся российское предприятие по производству игристых вин и винных газированных напитков ООО «Бальзам» (10 млн бутылок в год). Поэтому мы попросили его представителей, участвовавших в поездке, высказать свое мнение по поводу посещения завода в Виссембурге. Главный технолог Нина Васильевна Ханкова обратила внимание на новые для нее технологические моменты: сжатые сроки проведения вторичного брожения для вин ординарного качества, а также на особен-

ности приготовления резервуарного и экспедиционного ликеров.

Общую оценку дал **Олег Садаков, директор ОП ООО «Бальзам» (Нижегородская обл., г. Чкаловск, Россия):**

— Можно отметить много положительных моментов и в эмоциональном плане, и в познавательном. В эмоциональном стало ясно, что акратофорный метод производства в России сегодня на большинстве предприятий ни в чем не уступает «законодателям мод», основоположникам «шампанского вина» – французам. У многих наших производителей целый ряд моментов контролируется и выполняется на более высоком уровне, но это не говорит о том, что необходимо останавливаться на достигнутом и довольствоваться этим. В познавательном плане мы почерпнули

у коллег-виноделов ряд интересных моментов, в частности, на меня произвела большое впечатление линия розлива. Она высоко автоматизирована, и с моей точки зрения, это является огромным конкурентным преимуществом, позволяет максимально снизить влияние человеческого фактора, повысить производительность труда и поднять «имиджевую» составляющую предприятия.

### 18 октября

Последний день встречи начался с посещения Межпрофессионального комитета шампанских вин (CIVC). Делегацию радушно принимали генеральный директор CIVC Жан-Люк Барбье (Jean-Luc Barbier), директор по экономическим и правовым вопросам Шарль Гомэр (Charles Goemaere), ассистент по вопросам защиты географического наименования Champagne Марина Малерб (Marina Malherbe) и руководитель лабораторий Доминик Тюссо (Dominique Tusseau).

**Шарль Гомэр** любезно согласился ответить на вопросы редакции нашего журнала:

— **Господин Гомэр, почему вы пригласили участников встречи посетить штаб-квартиру CIVC в рамках проведения выставки VITEff?**

— За последние годы CIVC установил тесные взаимоотношения с произ-

### Краткая информация

Comité Interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), или Комитет Champagne – полугосударственная организация, созданная в 1941 году законодательной властью с целью защиты коллективных интересов всех участвующих в производстве шампанского. Объединяет более 15 тыс. виноградарей, кооперативов, около ста шампанских домов и более 300 предприятий. Основная миссия комитета – продвигать и защищать наименование Champagne во Франции и во всем мире, что достигается путем нахождения консенсуса в этом профессиональном сообществе. Для ее обеспечения разработана система, при которой как предприятия-производители, так и виноградаря представлены на всех ее уровнях, включая совместное председательство, когда представитель виноградарей и представитель компаний-производителей разделяют полномочия. Эта сильная структура сыграла важную роль во всемирном успехе шампанского.

водителями игристых вин, с организациями, представляющими российскую винодельческую отрасль и с государственными органами, что позволило добиться существенного улучшения статуса наименования Champagne в России. Мы намерены развивать отношения со всеми российскими партнерами с целью улучшения взаимопонимания, укрепления сотрудничества и достижения защиты географического наименования, поэтому воспользовались возможностью в связи с пребыванием вашей делегации в Шампани представить ее членам деятельность CIVC, а также специфику игристых вин географического наименования Champagne.

#### — Какова роль CIVC в Шампани?

— Комитет выступает посредником между государственными органами и производителями региона, следит за организацией виноградовинодельческого сектора и экономическим регулированием рынка, качественным улучшением вин Шампани, осуществляя программы прикладных исследований, экспериментов и разработок для отрасли с учетом охраны окружающей среды, обеспечивает связь с общественностью и распространение информации. Комитетом разработан подробный свод правил, регламентирующий все стадии производства шампанского – от сортового состава винограда до сроков и особенностей выдержки и выпуска конечного продукта.

#### — Что вы ожидаете от этой встречи с представителями винодельческой отрасли России и стран ближнего зарубежья?

— Наименование *champagne* обозначает исключительно игристые вина, произведенные на территории винодельческого региона Шампань во Франции в соответствии со строго определенными условиями. К сожалению, в ряде стран термин «шампанское» по-прежнему используется для игристых вин, происходящих из других регионов. К примеру, в Российской Федерации можно найти в продаже вина с указанием «Российское шампанское» на этикетке. Некоторые производители добровольно приняли решение прекратить использование географического наименования «шампанское» для обозначения своих вин. Мы надеемся, что сможем привлечь еще больше сторонников этого процесса.

В ходе визита господин Барбье разъяснил основные направления деятельности Межпрофессионального комитета шампанских вин. Участников пригласили ознакомиться с современными лабораториями и цехом микровиноделия, где проводятся эксперименты, связанные с научно-исследовательской работой, осуществляемой CIVC. За бокалом шампанского в дружеской обстановке гости смогли пообщаться с представителями комитета и задать интересующие их вопросы.

Участники встречи выразили благодарность за теплый прием, отметили открытость к общению, достаточно откровенные и подробные ответы на поставленные вопросы, радушие и дружеское отношение коллектива, начиная от офис-менеджеров и заканчивая генеральным директором, который лично встречал делегацию у входа. Удивило такое внимание, проявленное первыми лицами комитета. Как отмечали гости, было очень важно и полезно понять задачи, которые выполняет данная организация, поскольку подобных структур в России не существует. «Специалисты CIVC достойно проинформировали нас, чем конкретно они занимаются, и обосновали свою значимость», – читаем в комментариях участников встречи после визита. Комитет сопровождает производителя на всех этапах изготовления вина в Шампани, и многие выразили мнение о том, что нужно создавать подобные организации и в России. Заметили также, что государство таким образом оказывает помощь в том числе и мелким производителям. Большое впечатление произвело



## Идеальный партнер по бизнесу

Постоянно внедряемые технологические инновации позволяют SMI Group модернизировать собственное оборудование, отличительными чертами которого являются производительная гибкость, безопасность и простота эксплуатации, экономия энергии и конкурентоспособная цена.

SMI Group развивает возможности создания **КОМПЛЕКТНЫХ** линий под ключ. При этом беспрецедентные по сложности работы в области проектирования, производства, монтажа, пу-сконаладки и сервисного обслуживания машин ведутся собственными силами.

SMI Group предлагает своим клиентам гамму тщательно проработанных решений по планированию, разрешению проблем, поддержке и улучшению эффективности поставляемых систем на протяжении всего срока службы оборудования.

Успех компании основывается на клиентоориентированности, энтузиазме, долге, компетентности, творческом подходе, инициативности каждого сотрудника и его профессионализме.



► Упаковщики в термоусадочную пленку, в пленку + плоскую подложку, в пленку + лоток с бортиками, в кластер, в картонный короб типа Wraparound. Комбинированные упаковщики, сочетающие в себе функции упаковщиков в картон и термоусадочную пленку.



► Интегрированные системы выдува-розлива-укрупки с возможностью соединения с этикетировщиком. Расширенный модельный ряд с максимальной скоростью машин до 36 000 бутылок в час.



► Выдувные установки для производства ПЭТ-тары: 8 моделей (литраж от 0,25 до 3 литров), оснащенных штампами в количестве от 4 до 20 с максимальной скоростью до 36 000 бутылок в час; 2 модели (литраж от 3 до 10 литров), оснащенные 4 или 6 штампами с максимальной скоростью до 6600 бутылок в час.



► Автоматические системы паллетирования с двумя вариантами загрузки: нижним (скорость до 300 слоев/час) и верхним (скорость до 500 слоев/час).



#### Мы производим, поставляем и обслуживаем:

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

#### ООО «СМИ Руссия»

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

[www.smigroup.ru](http://www.smigroup.ru)



Посещение шампанского дома Champagne Taillet

оснащение лабораторий и цеха микровиноделия. По словам одного из участников, «скрупулезность в подходе к организации их работы вызывает большое уважение к опыту коллег из Шампани».

После визита в CIVC экскурсанты отправились в Балье-су-Шатийон, одну из деревушек в живописной долине реки Марна, где имели возможность наконец увидеть традиционное производство «по всем канонам Шампани», причем для многих из участников это было впервые. Глава небольшого семейного шампанского дома Champagne Taillet Эрик Тайе встречал гостей с улыбкой в сопровождении энолога ИОС Пьера-Ива Бурнериа (Pierre-Ives Bournérias), который консультирует производство вина в этом хозяйстве. Эрик рассказал, что его семья всегда владела виноградниками, и им уделяется особое внимание, чтобы получать сырье исключительного качества. Именно благодаря этому удается добиваться бескомпромиссной индивидуальности производимого здесь шампанского, сохранять свой стиль, который участники встречи сразу же оценили во время дегустации. Эрик Тайе признался, что является большим поклонником Пино Менье. Как известно, этот сорт преобладает в зоне долины Марны, поэтому помимо классического ассамбляжа он делает также моносортное шампанское. Было очень интересно, как сказали участники, увидеть в таких малых масштабах (6 гектаров виноградников, 40 тыс. бутылок в год) полный цикл производства шампанского. Гости смогли потрогать руками традиционный деревянный пресс Кокар (Coquart), который показался музей-

ным экспонатом, и некоторые даже посетовали, что нельзя было его «прихватить с собой». Эрик поделился ближайшими планами модернизации своего производства. Во время дегустации была предложена достаточно редкая возможность попробовать виноматериалы года, то, что в Шампани называют *vins clairs*, и сравнить их с готовым вином. Пьер-Ив Бурнериа ответил на вопросы, касающиеся технологии, в частности яблочно-молочного брожения. Отметили кислотность молодых материалов, приятный букет, насыщенность вкуса, и, конечно же, «тепло и любовь, с которыми сделан продукт».

С полной уверенностью можно утверждать, что никто из участников не остался равнодушным, покидая гостеприимный дом. Большое спасибо, господин Тайе, за замечательную, теплую атмосферу и разделенные моменты радости, ведь шампанское – «напиток праздника!» Удачи Вам и успехов в дальнейшем расширении производства!

Встреча виноделов и энологов завершилась там же, где и началась – в стенах Института энологии Шампани. Прощаясь с ИОС, участники прошли по производственным помещениям и лабораториям с современным аналитическим оборудованием. Особый интерес вызвал цех по ремонту и хранению мобильных установок для фильтрации, обработки холодом, тиража, дегоржирования и др., для обслуживания клиентов на местах. ИОС первым в отрасли с 1967 года стал предоставлять услуги по проведению специфических технологических операций, связанных с приготовлением игристых вин, на

производственных площадках заказчиков, используя передвижное оборудование, размещенное на транспортных средствах. На сегодняшний день компания занимает лидирующие позиции во Франции в этой области.

После насыщенной программы встречи всех ждал Париж, где участники провели чудесные выходные, и возвращение домой...

## Это должно быть традицией!

Итак, по словам участников, второе, на этот раз «выездное», мероприятие в рамках проекта «Международные встречи виноделов и энологов» можно считать успешным, как и первое. Стало понятно, в каком направлении двигаться дальше. Было высказано пожелание, чтобы такие встречи стали традицией, потому что осталось еще столько мест, которые не удалось посетить в этом году. Хотелось бы увидеть другие шампанские дома, большие и малые, виноградники и непосредственно сезон переработки винограда. Большинство участников получили ответы на свои вопросы, но в процессе работы появляются новые, возникает необходимость консультации специалиста. Были отмечены темы, которые следует раскрывать на следующих встречах. В качестве резюме можно привести философское заключение одного из участников встречи Алексея Батагова: «Идеи появились у каждого человека из делегации, но время покажет, насколько они имеют право на жизнь».

Для подведения итогов мы обратились с вопросами к организаторам и участни-

кам мероприятия. Интересно было узнать мнение **директора ИОС Оливье Абгегэна (Olivier Abgueuen)**:

— **Что вы думаете по поводу такой формы проведения мероприятия, в частности семинара непосредственно в Институте энологии Шампани?**

— Для нас это имеет значение с двух сторон. Благодаря непосредственному присутствию представителей российских предприятий максимальное количество специалистов ИОС получили возможность общения с ними для того, чтобы лучше понять особенности технологии, специфические для данной страны. С другой стороны, мы смогли показать нашу производственную базу и работу ИОС, в частности в Шампани. В личном плане, всегда рад познакомиться с культурой других стран, и я впечатлен динамизмом и энергичностью российских коллег.

— **Вы общались с руководителями предприятий и технологами, а также дегустировали привезенные образцы вин. Какое мнение у вас сложилось о российском виноделии?**

— Следует отметить отличия в органолептике образцов, представленных разными заводами: выбор сортов винограда и штаммов дрожжей, способствующих созданию определенного ароматического профиля. Есть понимание технологических аспектов проведения процесса брожения и влияния дрожжей. Наблюдается ориентированность на сладкие вина, что соответствует вкусам потребителей. Конечно, в Шампани мы больше привержены более тонким ароматам и меньшему содержанию сахара. Данные образцы напоминают скорее стиль игристых вин, который распространен в Италии. В ходе бесед с технологами я почувствовал также их стремление совершенствовать свой профессиональный уровень.

— **Считаете ли вы, что подобные встречи профессионалов разных стран необходимы в дальнейшем?**

— Очень важно, чтобы такие встречи носили регулярный характер. Это позволит идти в ногу с изменениями, обусловленными технологиями и развитием рынка, которые происходят чрезвычайно быстро в настоящее время.

В первый день встречи в мероприятиях принял участие один из самых интересных и компетентных руководителей винодельческих предприятий в России ОАО АПФ «Фанагория» **Петр Романишин**:

— **Петр Евгеньевич, каковы ваши впечатления от посещения Шампани и выставки?**

— Шампань впечатлила культом возделывания винограда и производства шампанского. Здесь это больше, чем отрасль, скорее стиль жизни. VI Teff – полезное место встречи виноделов, технологий и оборудования. Выставка приятно порадовала обилием и того, и другого, и третьего. Думаю, каждый нашел, что искал.

— **На дегустации, состоявшейся в Nicolas Feuillatte, образец игристого вина от «Фанагории» привлек внимание специалистов. Как вы к этому относитесь?**

— Для нас важно мнение не только потребителей, но и коллег-виноделов. Высокая оценка нашего образца главным энологом Moët & Chandon – это подтверждение того, что «терруар», которым мы располагаем, позволяет производить игристые вина мирового уровня.

— **«Фанагория» активно поддержала проект международных встреч виноделов и энологов. Что вы думаете о его продолжении?**

— Для дальнейшего совершенствования важно общаться с коллегами. Один из основоположников отечественного ви-



**МЕГАМАШ**  
оборудование для линий розлива



*Все сложится!*

ПРОИЗВОДСТВО ОБОРУДОВАНИЯ  
ПОСТАВКА  
МОДЕРНИЗАЦИЯ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ  
КОМПЛЕКТЫ ПЕРЕНАЛАДКИ  
ЗАПЧАСТИ  
Б/У ОБОРУДОВАНИЕ С ГАРАНТИЕЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
**megamash.ru**



Реклама

8 800 200 41 66  
Info@megamash.ru  
196084, Санкт-Петербург, ул. Парковая, 6



Завершилась встреча там же, где и началась: в стенах Института энологии Шампани. Прощаясь с ИОС, участники прошли по производственным помещениям и лабораториям с современным аналитическим оборудованием

ноделия Михаил Александрович Герасимов говорил: «Винодел, который замыкается внутри своего предприятия, рано или поздно начинает терять свою квалификацию». Проект имеет право на жизнь, и общение виноделов внутри него имеет положительную динамику.

Своим мнением о поездке поделилась Людмила Дубинчук, канд. тех. наук, заведующая лабораторией технологии игристых вин ГНУ ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАСХН (г. Москва, Россия):

— Прежде всего, хочу поблагодарить организаторов. Благодаря удачно спланированной программе специалисты смогли принять участие в различных познавательных и интересных мероприятиях. На семинаре по технологическим вопросам производства игристых вин, проводимом Авророй Жёди, были представлены самые значимые стадии технологического процесса производства игристых вин, которые также актуальны для винодельческой отрасли России. Подобные семинары являются достаточно эффективными, так как позволяют более тщательно проанализировать существующие проблемы и принять необходимые решения. При посещении уникальных шампанских домов Moët & Chandon, Nicolas Feuillatte и небольшого семейного дома Champagne Taillet удалось пообщаться со специалистами и получить много впечатлений и полезной информации по оборудованию и технологическим вопро-

сам. Большой интерес для профессионалов представляла выставка. А на международной дегустации любопытно было познакомиться с игристыми винами разных стран».

Среди участников встречи находились также представители дистрибьюторских компаний, работающих в винодельческой отрасли. Редакция журнала «Индустрия напитков» поинтересовалась, чем для них оказалась полезной поездка в Шампань.

**Курбан Курбанов и Халил Абдуллаев, руководители и владельцы ООО «Юг-СпецМонтаж» (г. Махачкала, Республика Дагестан, Россия):**

— Наша компания оказывает широкий спектр услуг – от поставок до обслуживания производств – в области пищевой индустрии. Мы имеем достаточно большой опыт в виноделии, в том числе и в производстве игристых вин. Для нас, прежде всего, было важно увидеть предприятия. Мы посетили как огромные заводы, владеющие мировыми брендами, с объемом выпуска 60–80 млн бутылок в год, так и те, что производят несколько десятков тысяч бутылок и имеют 2–3 гектара виноградников. Малое производство сейчас актуально для России. Речь идет о развитии новых структур бизнеса. В этом плане особый интерес представляло хозяйство Эрика Тайе: как он выдерживает шампанское, обрабатывает его, использует технологическое оборудование.

Выставка VIteff наглядно продемонстрировала весь современный рынок, начиная с уборочной техники и заканчивая розливом, укупоркой и этикетировкой готового продукта для малых производств. Теперь мы можем советовать людям, не имеющим большого бюджета, создавать бизнес в данном направлении и привлекать специалистов, способных предложить консультации в этих вопросах.

**Заурбек Козонов и Астан Кесаев, руководители и владельцы ООО «Ос-Алко сервис» (г. Владикавказ, Республика Северная Осетия – Алания, Россия):**

— Мы видим свою задачу как дистрибьюторов прежде всего в том, чтобы держать «руку на пульсе» последних мировых тенденций в производстве вина и вовремя предоставлять российскому виноделию все необходимые технологические «инструменты» для выпуска качественного продукта мирового уровня. Выставка VIteff позволила нам расширить кругозор, ведь зачастую набор сервисных услуг и технологических решений, которыми располагают мировые лидеры в производстве вспомогательных материалов для виноделия, недоступны российскому производителю. Мы смогли оглядеться, оценить уровень собственного развития, отметить ближайшие шаги, которые нужно сделать, чтобы улучшить нашу работу в России.

Заключительное слово предоставляем организаторам выставки VIteff и надеемся раскрыть планы дальнейшего развития проекта.

**Аврора Жёди (Aurore Jeudy), энолог-консультант ИОС:**

— В целом мы довольны, как прошла встреча. Удалось сохранить располагающую к общению, дружелюбную атмосферу, которой отличался форум в Абра-Дюрсо. Мы пережили «красивые», теплые, запоминающиеся моменты. Постараемся, чтобы и в будущем это осталось привилегией наших встреч. Не удалось избежать определенных «организационных накладок», но мы получили хороший опыт, который позволит сделать выводы на будущее. Относительно семинара по технологии производства игристых вин хочу отметить, что благодаря ограниченному количеству участников появилась возможность «диалога», который я очень ценю в работе, и более индивидуального и целенаправленного подхода. Обсуждаемые вопросы касались в большей степени повседневной практики, тогда как обычно на подобных семинарах затрагиваются общие теоретические темы. Надеемся, что полученная инфор-

мация будет полезной для дальнейшей работы технологов на местах. Совершенно иной была и реакция слушателей, они проявили свою заинтересованность и были очень активны. Хотя, как выяснилось, такая форма имеет свои «подводные камни». Увлечшись беседой, мы не уложились в отведенное для лекций время. В любом случае, мы будем экспериментировать и искать новые более эффективные и действенные организационные формы.

Надеемся также, что на протяжении всей этой недели ИОС сумел показать производителям, что не является просто продавцом «каталогов». Если привести общеизвестное сравнение, мы стараемся делать «от кутюр», а не «прет-а-порте». Будем и в дальнейшем придерживаться нашей философии, которая, как, напомним, сказал наш директор Оливье Абгегэн, заключается в том, «что отдавая, мы получаем больше».

**Маргарита Панкратова, представитель ИОС в России и странах восточного направления:**

— Наиболее важным итогом этой второй встречи является изменившееся отношение к проекту самих участников и их непосредственная вовлеченность в него, что было видно как в период под-

готовки мероприятия, так и по ходу событий, когда практически никто не оставался пассивным. Это не всегда проявлялось во внешних активных действиях, все зависело от темперамента. Но, как было видно из комментариев, которые участники по просьбе редакции «Индустрии напитков» сдавали в письменном виде после каждого мероприятия программы, постоянно шла напряженная работа по восприятию информации и увиденного, осмыслению, что неизбежно приводило к размышлениям и определенным выводам. Если во время форума в Абрау-Дюрсо присутствовала некоторая «эйфория», связанная с радостью от встреч и общения с коллегами, и мы смогли получить лишь восторженные отклики, то на сей раз поступило достаточное количество критических замечаний

и предложений. Наблюдался более конструктивный и деловой подход, что, несомненно, является залогом оптимистических прогнозов по поводу дальнейшего существования проекта. Мы переходим на этап реального взаимодействия между организаторами и участниками. «Я приехал с вопросами, а уехал с ответами», – написал один из них. В заключение приоткроем завесу относительно третьей международной встречи виноделов и энологов. Планируется осуществить ее в таком же «малом» формате. Место проведения – другой известный винодельческий регион Франции Коньяк – было выбрано по просьбе производителей этого вида спиртных напитков из России и стран ближнего зарубежья. Проект третьей встречи находится в стадии разработки.

**Выражаем благодарность за оказанное содействие в организации встречи виноделов и энологов шампанским домам Moët & Chandon, Nicolas Feuillatte, Champagne Taitel, Межпрофессиональному комитету шампанских вин (CIVC), заводу игристых вин Caves de Wissembourg, ООО «Ос-Алко сервис», лично Кристофу Боннфону, Эрику Тайе, Матиасу Гидони, Жан-Люку Барбье, Шарлю Гомэру, Марине Малерб, Доминику Тюссо, Максиму Михайличенко, оказавшему помощь в качестве переводчика, а также всем, кто принял участие в проекте и поддержал его.**



**РОСФУДКОМПЛЕКТ**

**Вдохновляющие инновации инжиниринга! Технологии начинаются с нас!**

**Поставка, монтаж, пусконаладка,  
сервисное обслуживание линий розлива  
европейского производства в пищевой  
промышленности**