

WINE Weekly

НОВОСТИ
ВИННЫЕ СОБЫТИЯ
ВИННЫЕ КОНКУРСЫ
ИНТЕРВЬЮ
АНАЛИТИКА
ЭНОТУРИЗМ
ДЕГУСТАЦИИ
ПРОМОАКЦИИ
ВИННЫЕ ВАКАНСИИ

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 4(42)
Май – июнь 2020

СОБЫТИЯ



Выставку «Напитки – 2020» проведут в августе

19-21 августа в Сочи, в выставочном центре Гранд-отеля «Жемчужина», планируется проведение XXIV Международной выставки «Напитки – 2020».

Мероприятие будет организовано в партнерстве с Международным дегустационным конкурсом ликероводочных изделий, вин и коньяков, проводимым ВНИИ пищевой биотехнологии (Москва). Выставка проходит при поддержке администрации Сочи, а также торгово-промышленных палат Краснодарского края и Сочи. По словам организаторов, это единственное в России узкоспециализированное конгрессно-выставочное мероприятие, полностью посвященное индустрии напитков всех категорий. В числе участников – крупнейшие производители и компании-поставщики из всех регионов России, стран СНГ и дальнего зарубежья. В ходе выставки специалисты смогут не только ознакомиться с новейшими технологиями, связанными с производством, розливом, упаковкой и дистрибуцией самых разнообразных напитков, включая сырье и добавки, а также с ключевыми направлениями в логистике и утилизации твердого остатка, но и приобрести оборудование и сырье для модернизации производства.

(Продолжение на стр. 2)

ИГОРЬ БУХАРОВ: «ТАК РАБОТАТЬ НЕВОЗМОЖНО!»

Российский рынок HoReCa в результате пандемии пострадал гораздо больше других отраслей бизнеса, а его представители продолжают пребывать в неведении относительно своих ближайших перспектив. О том, насколько велик масштаб кризиса и каким может быть выход из сложившейся ситуации, газете Wine Weekly рассказал президент Федерации рестораторов и отельеров (ФРИО) Игорь Бухаров.

– В каком состоянии сегодня находится рынок HoReCa?

– Ситуация в секторе HoReCa, мягко говоря, удручающая. Примерно 75-77% участников рынка сегодня не работают. Оставшиеся 23-25% предприятий в той или иной степени работают или пытаются это делать. Заведения общественного питания, в которых закрыты залы обслуживания, в принципе, никто не закрывал, поэтому кто-то из них пытается работать навынос, кто-то на доставку. У кого-то это даже получается с тем или иным переменным успехом.

Но в данном случае очень многое зависит от взаимоотношений этих предприятий с их партнерами. Я думаю, что почти 100% помещений общепита, скорее всего, находится не в собственности, а в аренде. И если арендодатель не идет тебе навстречу и не пытается работать с тобой как твой партнер, ты должен искать способы заплатить за аренду. Грубо говоря, взять кредит



в банке, продать машину или дом.

При этом с каждым месяцем растет непонимание того, когда компаниям, работающим в сегменте HoReCa, разрешат возобновить свой бизнес. Никто не знает четкого, определенного срока открытия, и все находится в непонятном, подвешенном состоянии. И каждый такой день генерирует убытки. Это убытки перед арендодателем, убытки перед компанией,

которая тебе поставила продукты, а ты с ними не расплатился. Это увеличивает убытки перед банком, если ты брал кредиты, перед своими сотрудниками по зарплате и всеми остальными, с кем ты договаривался. Также не нужно забывать, что и оплату услуг ЖКХ никто не отменял.

– А помощь государства каким-то образом ощущается?

(Продолжение на стр. 2)

СОБЫТИЯ



Riesling Weeks 2020 стартует в августе

С 1 августа по 30 сентября в нескольких российских городах будет проходить фестиваль Riesling Weeks 2020, организованный брендом Wines of Germany, который принадлежит Институту немецких вин.

Планируется, что в фестивале примут участие торговые сети, рестораны, винные бары, винотеки и бутики, в ассортименте которых есть как минимум три немецких вина. В этом году участники могут самостоятельно определить период для своих активностей в этом временном промежутке.

Темой 2020 года станет богатая ароматическая палитра Рислинга, которая хранится в бутылке вместе с воспоминаниями о лете. Слоган Riesling Weeks 2020 – «Твое лето в бутылке».

Цель фестиваля – привлечение внимания к самому важному сорту белого вина Германии, поддержка ресторанной отрасли и сферы розничной торговли, повышение уровня знаний о немецких винах и стимулирование роста продаж. И все это с помощью маркетинговых активностей: промоакций, конкурсов, дегустаций, образовательных проектов, подарков для покупателей и коллабораций с известными немецкими брендами и креативными студиями.

В прошлом году фестиваль Riesling Weeks проходил в России впервые, но зарекомендовал себя как очень успешный формат для популяризации немецких вин среди конечных потребителей: участвовало более 150 заведений из 15 городов России. В июле 2019 года суммарно было продано почти в два раза больше бутылок, чем месяцем ранее. Было создано более 30 специальных фестивальных меню, проведено 129 дегустаций и 7 концертов Riesling Rocks.

Регистрация на участие открыта до 15 июня включительно на сайте фестиваля:

<http://rieslingweeks.ru/2020>

КОНКУРС «ВИННАЯ КАРТА OPEN-2020» НАМЕЧЕН НА ИЮНЬ



Международный конкурс вин и спиртных напитков «Винная карта Open-2020», который проводится в России уже 17 лет подряд, планируют вновь провести в Москве в июне этого года. Прием образцов для участия в нем завершится 18 июня 2020 года.

Несмотря на сложную ситуацию в этом году во всем мире, организаторы решили поддержать дистрибьюторов и производителей и представить

потребителям лучшие образцы вина и крепких алкогольных напитков, которые можно купить в России. Проведение конкурса особенно актуально в этом году, так как его основная задача – расширить возможности продвижения и ознакомить покупателей с ассортиментом российских вин и спиртных напитков, которые соответствуют самым высоким стандартам качества.

Очевидно, что спрос на вино и алкогольные напитки, несмотря на карантин, у нас в стране не снижается. А значит, есть и спрос на информацию, как у потребителя, так и у профессионалов

виноградного рынка. В последние 2 месяца как в России, так и за рубежом не состоялось ни одного специализированного мероприятия, поэтому конкурс «Винная карта Open-2020» восполнит сложившийся дефицит.

Результаты конкурса будут опубликованы в газете «Винная карта» и на ведущих специализированных интернет-ресурсах алкогольной тематики.

Международный конкурс вин и спиртных напитков «Винная карта Open», организатором которого является газета «Винная карта», впервые состоялся в апреле 2004 года.

Этапы работы конкурса «Винная карта Open-2020»:

Прием заявок на участие – до 12 июня 2020 г.

Прием образцов – до 18 июня 2020 г.

Дегустации – 21-23 июня 2020 г.

Форму заявки для участия в конкурсе Вы сможете запросить по адресу: taz@vinnayakarta.com

Более подробную информацию Вы сможете получить по телефону:

+7-495-645-20-39

СОБЫТИЯ

(Продолжение, начало на стр.1)

Выставку «Напитки – 2020» проведут в августе

В рамках выставки «Напитки – 2020» планируется проведение следующих мероприятий:

- Выставочная экспозиция;
- Конгресс производителей напитков с участием авторитетных специалистов отрасли, круглые столы по вопросам правового регулирования и маркетинга, семинары, презентации;
- Международный дегустационный конкурс ликеро-водочных изделий, вин и коньяков;
- Конкурс «Народная дегустация».

В рамках деловой программы также пройдет заседание круглого стола «Вопросы законодательного регулирования алкогольной продукции. Проблемы и пути их решения». В него войдут следующие семинары:

1. «Роль стандартизации в обеспечении качества и безопасности алкогольной продукции».
2. «Контроль качества и безопасности спиртных напитков с применением современных методов анализа».
3. «Нормативно-техническая документация для производства новых видов спиртных напитков».

Накануне бархатного сезона актуальность деловых встреч с целью заключения контрактов на поставки для санаторно-курортного комплекса и гостинично-ресторанного сегмента всего Юга России станет первоочередной целью, которая будет достигнута непосредственно в дни работы выставки. Основные посетители выставки – представители производственных предприятий, оптовых компаний, сетевых магазинов, торговых домов, баров, ресторанов, пабов, поставщики, региональные дилеры, дистрибьюторы и другие заинтересованные деловые люди. Те, кто желает узнать все о последних технологиях индустрии производства напитков и процессе водоснабжения, воспользоваться специальными предложениями от прямых поставщиков, получить консультации специалистов, смогут сделать это, приняв участие в XXIV Международной специализированной выставке «Напитки — 2020». Подробнее о Международной выставке «Напитки – 2020»:

www.soud.ru

ИГОРЬ БУХАРОВ: «ТАК РАБОТАТЬ НЕВОЗМОЖНО!»

(Продолжение, начало на стр. 1)

– Понятно, что государство что-то делает: сейчас будет приниматься 4-й пакет мер поддержки. В той или иной степени в правительстве уже более-менее понимают необходимость помощи нашему бизнесу. Какие-то меры уже начинают работать. Например, в Москве начали получать субсидии на заработную плату сотрудникам даже компании, работающие с подакцизным товаром. Также нам отсрочили уплату налогов. Сейчас решается вопрос о том, дадут ли нам право разрывать договор с арендодателем без штрафных санкций. Мы каждый день находимся в состоянии переписки с органами государственной власти: с мэрией Москвы, с правительством России, постоянно участвуем в различных рабочих группах. В той или иной степени некоторые проблемы решаются. Но из-за отсутствия четких временных границ ты не можешь спланировать деятельность своего бизнеса, не можешь точно просчитать все возможные затраты и спрогнозировать, как будет развиваться ситуация в дальнейшем.

На мой взгляд, если бы предприятия HoReCa открылись 1 мая – разорилось бы процентов 30 предприятий. Если бы ограничения в нашем сегменте отменили бы 1 июня – число банкротств увеличилось процентов на 40, а то и больше. А если мы откроемся 1 июля, то разорившихся компаний станет гораздо больше.

Понятно, что некоторые будут пытаться в той или иной степени рассчитаться со всеми. Тем более что банкротство – это сложный процесс. Обанкротиться сам лично не сможешь, у большинства нет опыта подобных действий. Там очень большая и сложная процедура, и тоже нужны деньги для оплаты юридических услуг.

– Поможет ли рынку HoReCa принятие решения о регулировании договоров с арендодателями?

– Если будет принято решение о расторжении договора без штрафных



санкций, это даст возможность на равных условиях вести переговоры с 40% арендодателей, которые сегодня не идут ни на какие уступки. Какие у нас самые большие траты в бюджете предприятий HoReCa? Аренда и заработная плата. Арендные платежи – это достаточно серьезная статья затрат, поэтому, конечно, такое решение очень поможет.

Но еще раз повторюсь, когда ты не понимаешь, когда тебе можно открываться, ты не можешь рассчитать свой бюджет, не можешь посчитать план по открытию и нанять людей. Это же не фитнес-клуб открыть. Протер беговую дорожку, свет включил, вентиляцию включил – и все побежали. Это же тонко настраиваемый механизм! Нуж-

но нанять людей. Часть тех, кто у тебя работал, может и не вернуться: кто-то уже в другое место устроился, кто-то уехал на родину. Если тебе непонятно, когда состоится открытие, каждый день ты генерируешь убытки, всем вокруг должен. В конечном итоге каждый будет вынужден принять для себя решение: а может ли он открыться?

– Какие еще проблемы беспокоят сегодня рестораторов?

– Мы также пока не понимаем, какие изменения произойдут в потребительском поведении наших гостей. Сегодня тебе из каждого утюга рассказывают о том, что ты завтра заболешь и умрешь. Будет ли готов человек пойти в ресторан, где его обслуживает человек в маске

и перчатках? Большинство из нас считает, что если человек в маске и перчатках – он болеет. И кому это нужно, объясните мне?

А где должен стоять санитайзер? Нужно ли использовать бактерицидные лампы при трехразовом обмене воздуха в течение часа по СанПиНам и СНИПам? Все очень сложно! Поэтому пока с открытием не все понятно. Никто ничего не понимает.

И в этом случае, на мой взгляд, подавляющее большинство рестораторов будут стараться открываться позже, если, конечно же, они договорятся со своим арендодателем. Допустим, ты открыл свой ресторан прямо сейчас, а люди к тебе из-за всего вышесказанного не пришли. И что тогда делать?



В начале июня министр сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края Федор Дерка подписал несколько приказов о создании на территории региона 7 новых географических зон для производства вина с защищенным географическим наименованием места происхождения (ЗНМП) и защищенным географическим указанием (ЗГУ).

Так, в частности, 1 июня на сайте краевого правительства были опубликованы приказы о создании на терри-

тории Новороссийска ЗНМП «Сикора» и ЗГУ «Семигорье», а в Анапе – ЗНМП «Виноградники Гай-Кодзор».

2 июня министр сельского хозяйства края подписал еще 3 постановления, которые определяют границы и утверждают карты-схемы 3 новых терруаров в Краснодарском крае. Среди них ЗНМП «Долина Шумринки», расположенная на территории Гай-Кодздорского сельского округа под Анапой. Еще 2 ЗНМП появятся под Новороссийском: «Тристория» и «Сухая гора». Виноградники первого терруара находятся в районе Семигорья, а второго – неподалеку от станицы Раевская.

И наконец, 3 июня были утверждены границы еще одного ЗНМП «Гора Колдун», 75 га виноградников которого находятся в селе Федотовка в пригороде Новороссийска и принадлежат винодельне «Шато Пино» (Chateau Pinot).

Согласно российской классификации по месту происхождения отечественные вина делятся на три категории. К первой категории отнесены вина с защищенным наименованием места происхождения (ЗНМП), ко второй – с защищенным географическим указанием (ЗГУ), к третьей – столовые, игристые, ликерные вина и коньяки.

В новом законе «О виноградарстве и виноделии», который вступает в силу 1 июля 2020 года, национальной системе защиты вина по географическому указанию посвящена отдельная глава.

В Краснодарском крае вино с защищенным географическим указанием (ЗГУ) может производиться еще в восьми зонах: «Кубань. Новороссийск», «Кубань. Геленджик», «Кубань. Анапа», «Кубань. Крымск», «Кубань. Таманский полуостров», «Кубань. Долина реки Афипис» и «Кубань. Восточное Приазовье».

Вино с защищенным наименованием места происхождения (ЗНМП) на Кубани производят: «Абрау-Дюрсо», «Мысхако», «Дивноморское», «Голубицкая стрелка», «Курень Титаровский 1794», «Кубань-Вино», «Долина Лефкадия», «Юбилейная».

Понятие вин защищенного географического указания ввели поправки в № ФЗ 171 «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции», которые вступили в силу с 2015 года.

Помимо кубанских вин, Союз виноградарей и виноделов утвердил следующие наименования вин с защищенным географическим указанием: «Долина Дона» (Ростовская область), «Ставрополь» (Ставропольский край), «Дагестан» (Республика Дагестан), «Долина Терека» (Республика Кабардино-Балкария), «Нижняя Волга» (Астраханская и Волгоградская области) и «Крым» (Республика Крым и город федерального значения Севастополь).

НА КУБАНИ СОЗДАЛИ 7 НОВЫХ ТЕРРУАРОВ



готовые блюда или заключают договоры на доставку с другими, менее раскрученными компаниями. Некоторые рестораторы пытаются продавать готовую еду через «Азбуку вкуса», «Вкусвилл» и другие сетевые магазины. Но подобный вид деятельности от силы покрывает процентов 10% твоих расходов. А в это время тебе арендодатель рассказывает, что раз ты работаешь – значит плати мне 100% аренды. Ну или хотя бы 50. Но вырученных от дистанционной торговли средств вряд ли хватит и на аренду, и на зарплату.

– **ФРИО уже выступила с большим количеством инициатив по преодолению последствий пандемии. Какие из них удалось реализовать? И какие еще только предстоит воплотить в жизнь?**

– На встречах с представителями правительства мы постоянно говорим и просим о том, чтобы власти помогали бизнесу в решении вопросов, связанных с изменением законодательства, с изменением контрольно-надзорной деятельности, с изменением налогообложения. У нас должна быть внятная новая экономическая политика! Особенно с точки зрения того, как мы будем выходить из кризиса. Иногда они, сидя на самом верху, не понимают, что происходит внутри. И когда выпускают какой-то закон о поддержке бизнеса, вскоре выясняется, что на практике он не работает, что часть людей, работающих в пострадавших отраслях, по разным причинам не подходит под определение «малого и среднего бизнеса». Понятно, что в ручном режиме потом все это исправляется и что

правительство работает в режиме 24 на 7. Но уровень проблем, связанных с кризисом, катастрофичен! Просто пока этого еще никто не понимает. Пока они не увидят на улице, что там будет написано: «Аренда», «Аренда», «Аренда». Это будет проблема! И к осени мы можем увидеть вторую волну банкротств.

– **Есть какие-то прогнозы, как могут измениться предпочтения потребителей, если разрешат открыть рестораны, например, в июне?**

– Пока продолжается режим самоизоляции, его никто не отменял. Если тебе все это время непрерывно говорят о том, что вы завтра заболаете и умрете, кто куда-то пойдет? Да никто никуда не пойдет! Средний класс сегодня весь рухнул. Поэтому какие могут быть предпочтения?

Пока в обществе будет ощущение страха, что можно заразиться, люди будут сидеть по квартирам. Или по дачам. Во всяком случае, нынешним летом, даже если откроют туристический сезон и кто-то куда-то поедет – это будет минимум людей. Остальные будут сидеть на своих дачах и опять вернется та же самая ситуация начала 90-х. Мы – страна шашлыка!

– **Какие меры позволят при выходе с карантина быстрее перезапустить сектор HoReCa?**

– Новая экономическая политика, вменяемые понятные и исполняемые законы, реформа контрольно-надзорной деятельности и новая система налогообложения. Это даст тот эффект, который может спасти отрасль. Другое, поверь мне, будет бессмысленно.



(Продолжение на стр. 4)

Всем кажется, что если ослабят ограничения, то люди будут готовы поехать в Сочи, Крым и на другие российские курорты. Но ехать в отель для того, чтобы тебя на две недели посадили на обсервацию, потому что может приехать кто-то больной? Зачем кому-то это нужно? Люди поедут туда, где у них есть собственный дом. Поэтому, я думаю, и в ресторанном бизнесе, когда вокруг царит такой страх, в поведении потребителей произойдут серьезные изменения. Будут чаще собираться компаниями дома и заказывать на дом готовую еду и алкоголь. Или пойдут в подпольные рестораны. В Москве уже есть примеры подобных заведений.

– **Есть какая-то статистика о том, сколько рестораторов оперативно переключились на доставку и на работу навынос?**

– Какой-то статистики пока нет. Яндекс и Delivery говорят о том, что рестораторы начинают массово подключаться к ним. Но когда начался режим самоизоляции, когда залы закрыли, я позвонил в Яндекс и предложил им: «Давайте сделаем совместное заявление о том, что вы нам помогаете, а мы все теперь будем работать с вами по доставке». Они в ответ заявили, что пускай рестораторы подключаются, но они снижать ничего не будут! Естественно, что люди хотят выжить, они начали подключаться, даже купили какое-то оборудование. Но когда у тебя берут за доставку 35% от стоимости блюда – это убыток. Ты продолжаешь генерировать убыток.

– **А есть какие-то платформы, альтернативные Яндекс и Delivery?**

– Есть примеры того, как сотрудники ресторанов и кафе сами доставляют

НОВОСТИ



Vine&Wine расскажет о дефектах вина

Информационный портал Vine&Wine (www.vineandwine.vin) представил вниманию своих посетителей новый раздел «Винные дефекты». В новом разделе опубликована самая подробная информация о наиболее распространенных винных дефектах, включая их идентификацию, место и причины возникновения, а также о способах противодействия им.

Спонсором создания нового раздела стала винодельня АО «Скалистый берег». Эта компания уже не первый год занимается популяризацией потребления качественных вин, а также продвигает винное образование среди населения. Еще одним крупным проектом «Скалистого берега» является поддержка конкурса Russian Wines Competition.

Компания АО «Скалистый берег» была основана в 2010 году и располагается около города Анапа в Краснодарском крае. В 2011, 2012, 2013 годах состоялась закладка виноградников, площадь которых на сегодняшний день составляет 30 га. На них высажены международные сорта винограда: Шардоне, Рислинг, Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Пино Нуар, а также автохтон – Красностоп Золотовский. Из них планируют выпускать вина премиум- и супер-премиум-класса. Мощность винодельни составит около 300 тыс. бутылок вина в год. Предполагаемая дата окончания строительства и запуск гравитационной винодельни полного цикла производства – август 2020 года.

Ознакомиться с информацией в новом разделе «Винные дефекты» Вы сможете, пройдя по ссылке:

<https://vineandwine.vin/ru/vino/vinnye-defekty/>.

Откройте для себя новый вкус Абраццо!

Cà d'Abruzzo – Винодельня года 2020, Дважды золотой призер в номинации ORO 2018 Special Selection Terre di Chieti IGT no version Berlin International Wine Competition 2020

www.cadabruzzo.it

ВКУС МОСКВЫ

#ВКУСМОСКВЫ
ИММЕРСИВНЫЙ
ПЕРФОМАНС OPEN AIR

wine@astigroup.ru
+7 (495) 797 69 14

03
04
05

ИЮЛЯ 2020
ЛУЖНИКИ

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Регистрационное свидетельство
ПИ № ту 78-01797 от 15.12.2015 года
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи
и массовых коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.

Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.

Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор. 2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
участникам винного рынка.

СОБЫТИЯ

Peterfood
2020Выставка
«Петерфуд-2020»
состоится в ноябре

17-19 ноября 2020 года в выставочном центре «Экспофорум» в Санкт-Петербурге 29-й раз пройдет выставка «Петерфуд», которая является одним из главных событий в сфере продовольственной торговли на Северо-Западе России.

Среди основных событий деловой повестки дня – программа «Активные сетевые продажи», в которой примут участие закупщики 40 розничных сетей. Также в рамках выставки состоится форум «Торговля большого города». Новые подходы и практические решения для современного, меняющегося рынка представят ведущие эксперты и топ-менеджеры 40 крупнейших торговых сетей Северо-Запада, которые поделятся информацией об ассортиментной политике и критериях отбора поставщиков.

Кроме того, «Петерфуд» традиционно проводит конкурсы для производителей: «Выбор сетей», «Наша марка» и «Инновационный продукт», которые предоставляют универсальные рекламные возможности, работающие на престиж компании и повышающие доверие потребителей.

Для производителей, оптовых и дистрибьюторских компаний, компаний HoReCa и розничной торговли в рамках программы «Дни петербургского ритейла» также предусмотрена серия открытых семинаров.

Ежегодно в работе выставки «Петерфуд» принимают участие 8 тыс. специалистов, 250 делегатов форума «Торговля большого города» и более 300 экспонентов из 20 стран. В этом году планируется пригласить более 200 закупщиков из 50 розничных сетей и 450 оптово-дистрибьюторских компаний.

Подробнее о выставке:

<http://peterfood.ru>

ИГОРЬ БУХАРОВ:
«ТАК РАБОТАТЬ НЕВОЗМОЖНО!»

(Окончание, начало на стр. 1,2,3)

У нас за эти годы сложилось столь казуистическое законодательство, что мы уже, как в США, не можем жить без юриста. Но так работать дальше невозможно! Казуистические законы нужно менять или вовсе отменять. Нужно как можно быстрее запускать регуляторную гильотину. Это вопрос реформы контрольно-надзорной деятельности. Потому что эти все старые законы и правила были рассчитаны на то, чтобы можно было зайти и «пощипать» предприятие. Почему эти законы до сих пор не меняются – сложно понять.

Плюс к этому у нас очень консервативное налогообложение. У нас социально ориентированная страна, и мы платим в виде налогов большие деньги. У нас очень большой налог на 1 работника, и эти выплаты зачастую являются основным доходом местных муниципалитетов. По моему мнению, нужно вообще изменить систему налогообложения: ты выплачиваешь человеку зарплату, а он сам должен платить свои налоги.

– **Федерация неоднократно высказывала предложение продлить ЕНВД, ведь многим представителям HoReCa с ним было удобно работать.**

– Мы предпринимали множество попыток его продлить. Но дело в том, что Федеральная налоговая служба смогла отладить систему получения НДС. Как от него отказаться, когда на это затрачены гигантские деньги? Они хотят получать НДС. Поэтому отмена ЕНВД для малого бизнеса – это одна из серьезнейших проблем, с которой столкнулась наша отрасль сегодня. Для работы по-новому понадобится держать большое количество бухгалтеров, которые будут все это обчислять. К сожалению, все эти меры только способствуют тому, чтобы раздувать штат или пользоваться сторонними сервисами, продолжая генерировать убытки. У тебя два повара, а их обслуживают, 6 – 7 человек.

– **Все понимают, что для развития экономики нужны длинные и недорогие кредиты. Какие-то меры**



в правительстве собираются принимать?

– Нужно дать предпринимателям возможность получать кредиты на пополнение оборотных средств для того, чтобы запустить предприятия. Потому что, еще раз повторюсь, возобновить работу ресторана – это не фитнес-клуб открыть после перерыва. Для перезапуска нужно нанять

людей, купить продукты, выполнить все требования санитарного надзора, начать свою работу. Это только кажется, что только откроешь двери ресторана, и с завтрашнего дня все начнет работать.

– **Как будет развиваться ситуация на рынке HoReCa в среднесрочной перспективе?**

– Я думаю, что если правительством

не будет принято радикальных решений, то будет консервативный выход из кризиса, и мы будем выходить из него примерно 4-6 лет. Здесь вполне уместен пример 1988 года, когда экономика начала падать. Государство тогда запустило новую экономическую политику, оно разрешило кооперативное движение, работу частных предприятий. Если сейчас не будут при-

«МАССАНДРА» ВЫПУСТИЛА
«ВИНО ПОБЕДЫ»

В ПАО «Массандра» завершился розлив лимитированной серии вин, которые посвящены 75-летию Победы и созданы по той же технологии, что и первые вина, изготовленные из винограда, собранного 1944 году на территории уже освобожденного Крыма.

В серию «Вино Победы» вошли «Портвейн красный Крымский» и «Мускат розовый Южнобережный». Первый раз оба этих вина были изготовлены из винограда урожая 1944 года, после освобождения Ялты от фашистов. В победном 1945 году молодой виноматериал

был отправлен на бочковую выдержку: портвейн – на 3, а мускат – на 2 года. По этой же классической технологии были произведены и юбилейные вина к 75-летию Победы: «Портвейн» изготовлен из урожая 2014-го, а «Мускат» – 2015 года. На этикетках лимитированной серии – фото послевоенных лет. Портвейн, к примеру, украсил знаменитый снимок Ялтинской конференции, в ходе которой подавались и вина «Массандры».

По словам генерального директора ПАО «Массандра» Янины Павленко, первыми поднять бокал с вином Победы смогли проживающие в Крыму участники боевых действий.

«Сувенирная серия – дань памяти тем, кто освобождал Крымскую землю. Тем, кому мы обязаны возможностью выращивать лозу под мирным небом и заниматься любимым делом, – говорит Янина Павленко. – Мы разработали механизм передачи более 700 подарочных наборов проживающим в Крыму участникам боевых действий. В эти сложные дни неблагоприятной эпидемиологической обстановки в целях безопасности мы не могли находиться рядом с ними физически. Но сердца работников «Массандры» в год 75-летия Великой Победы, конечно же, с ними».



НОВОСТИ



Подмосковье накормит швейцарским сыром

Сыроварня Куртинских из Московской области наладила производство элитного твердого швейцарского сыра «Белпер Кнолле», который изготавливается по оригинальной рецептуре и технологии.

Сыр «Белпер Кнолле» еще совсем молод, его изобрели в 1993 году в Белпе, неподалеку от швейцарского Берна, на сыроварне Чес Глаузер. Создатель сыра, Герр Глаузер из третьего поколения сыроваров Глаузер, стремился создать твердый терочный сыр с ярким запоминающимся вкусом и преуспел в этом занятии.

Твердый швейцарский сыр имеет форму маленьких шариков в обсыпке из черного перца. Консистенция сыра меняется в течение периода его созревания. В первый месяц это полумягкий сыр, который можно намазать на хлеб, а к году созревания сыр становится твердым, как камень. Его нарезают стружкой с помощью специального сырного ножа либо разламывают на маленькие кусочки, как пармезан. Сыр обладает очень интенсивным вкусом, залогом которого является особый набор специй: черный перец, чеснок и розовая гималайская вулканическая соль придают сыру особую пикантность.

няты такие же кардинальные меры по восстановлению экономики, то выход из кризиса может затянуться на годы.

– **Еще одним негативным фактором, с которым может столкнуться HoReCa после пандемии, станет резкое снижение платежеспособности населения. Какими могут быть последствия этого?**

– Платежеспособность населения падала с 2014 года – и все это время она шла неуклонно вниз. В сегодняшней ситуации мы понимаем, что у нас сейчас вообще рухнул средний класс. Часть людей пойдет на биржу труда, часть вообще не сможет трудоустроиться и быстро проест все свои накопления. В такой ситуации люди в последнюю очередь будут тратить деньги на рестораны. Поэтому будут собираться там, где им было удобно: на даче, в квартире и так далее. И мы понимаем, что это замкнутый круг. Все может посыпаться по принципу домино. Неплатежи, невозможность

погасить свои долги перед контрагентами, закрытие предприятий, разорение – такие перспективы ждут сектор HoReCa в ближайший год.

– **Как при этом может измениться структура рынка?**

– Останется часть дорогих ресторанов, потому что во время кризиса кто-то становится богаче, кто-то беднее. Будет быстро развиваться фастфуд, потому что платежеспособность сейчас очень маленькая. «Макдональдс» как работал, так и будет работать – у него всегда есть спрос. Будут активно расти маленькие точки стрит-фуда: шаурма, шашлыки, чебуреки, беляши и т.д. Про гастрономию на ближайшее время мы забудем!

– **Ведется ли во время пандемии работа по внедрению регуляторной гильотины?**

– Она ведется, но процесс идет с очень большим скрипом.

– **Некоторые участники рынка говорили, что если бы разрешили**

онлайн-торговлю алкоголем, то это помогло бы пережить кризис некоторым ресторанам и кафе, которые работают на доставку. Может ли правительство пойти на этот шаг?

– На первом совещании комиссии по малому и среднему бизнесу я обратился к Михаилу Владимировичу Мишустину с просьбой дать возможность ресторанам вместе с доставкой еды осуществлять и доставку алкоголя. Он сказал, что да, действительно, в Италии разрешают вино доставлять. Но на этом все и закончилось. Закончилось, потому что государство хочет контролировать и получать акцизы. Оно очень консервативно в этом смысле.

Что же касается потребления, то стоимость импортного вина сегодня столь высока, что объемы его продаж из-за пандемии могут просто рухнуть. В свою очередь у российского виноделия появляется дополнительный шанс, и оно, надеюсь, будет развиваться. Куда сместятся потребительские предпочтения?

Скорее всего, будут покупать вино в магазине и потреблять дома вместе с едой, заказанной из ресторана.

– **И заключительный вопрос. Когда все-таки могут дать свободу сектору HoReCa?**

– Сейчас речь идет о восстановлении работы бизнеса в несколько этапов. Предприятия HoReCa собираются открывать на третьем этапе. Когда он начнется, непонятно. Пока все очень непросто и тяжело. Каждый день генерирует убытки для предпринимателей, и многие уже уволили практически всех своих сотрудников или отправили их на биржу труда для получения пособия по безработице.

Когда человек не понимает, когда он откроется, он не может планировать свои действия, планировать свой бюджет. Не исключено, что те, кто готов открыться прямо сегодня, могут столкнуться с большим количеством проблем и вторая волна закрытий может накрыть нас уже осенью.

В МОЛДОВЕ ПРЕДСТАВИЛИ ПЕРВЫЙ ВИННЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ



Национальное бюро винограда и вина Молдовы (ONVV) выпустило первый путеводитель для винных туристов, которые приедут в страну после завершения пандемии.

Новый путеводитель станет частью масштабной информационной кампании о потенциале винного туризма в Молдове, которая пройдет под

девизом ReVin with love в летний период.

Винный гид включает в себя описание, историю, предложения и туристические пакеты винных заводов в стране. Кроме того, на его страницах опубликованы карты доступа к винодельням, пройденные расстояния, а также приблизительное время, необходимое для достижения пункта назначения.

Сопровождаемая хештегом #Revincu drag, кампания направлена на популяризацию винного туризма в Молдове и на привлечение как можно большего количества посетителей на винодельни, которые предлагают туристические услуги. Благодаря гиду потенциальные гости смогут узнать подробнее о всех винодельнях страны, включая небольшие семейные предприятия, которые откроют свои двери в этом году.

Как рассказал директор Национального бюро винограда и вина Георгий Арпентин, Национальное бюро винограда и вина является промоутером

Молдовы как важного направления винного туризма и популяризирует гостеприимство страны как на местном, так и на международном уровне. «В контексте пандемии, которая затрагивает мировое винодельческое сообщество, мы должны объединить наши усилия, чтобы еще более четко донести идею о том, что наша страна предлагает не только качественные вина, но и уникальный аутентичный опыт винного туризма», – говорит он.

Цель кампании ReVin cu drag – не просто рассказать о винодельнях страны, их туристических предло-

жениях, а также винах, которые они производят, а увеличить количество туристов, которые летом захотят безопасно путешествовать, открывать новые места и знакомиться с вином Молдовы. Первый путеводитель по винному туризму в Молдове с подробной картой виноделен и множеством полезной информации и советов окажет будущим путешественникам неоценимую услугу.

Новый гид уже доступен на веб-странице Wine of Moldova в социальной сети Facebook с 14 мая и может быть загружен на мобильные устройства пользователей.

НОВОСТИ

На Ставрополье
заложат новые
виноградники

В Ставропольском крае в 2020 году планируют заложить 100 га новых виноградников. На эти цели из бюджетов разных уровней выделили 61 млн рублей.

Из указанной суммы по 3 миллиона рублей предоставлено на приобретение спецтехники и производство европейских сортов винограда, а также по 1 миллиону рублей на раскорчевку виноградников старше 20 лет и выращивание посадочного материала.

Как сообщили в пресс-службе ГКУ «Ставропольевиноградплодопром», в планах аграриев не только закладка новых виноградников, но и проведение уходовых работ на площади в 500 га, а также установка шпалер на площади 276 га.

Власти Ставропольского края ежегодно направляют бюджетные средства на поддержку отрасли, каждый год в регионе закладывают не менее 100 га новых виноградников, общая их площадь в крае превышает 6 тыс. га. Выделяемые деньги виноградарей могут направить на приобретение спецтехники и производство европейских сортов винограда, на раскорчевку виноградников старше 20 лет и выращивание посадочного материала.

В Ставропольском крае у ГКУ «Ставропольевиноградплодопром», уже четвертый год действует рабочая группа, помогающая начинающим виноградарям и садоводам организовать свой бизнес. За эти годы специалисты рабочей группы, куда входят агрономы, юристы, экономисты, виноделы, провели более 350 консультаций как для крупных производителей, так и для средних и малых предприятий.

Только за 2019 год из федерального и краевого бюджетов на поддержку садоводства и виноградарства края было выделено около 450 миллионов рублей. Средства выделяются на закладку и уходовые работы, на раскорчевку, на выращивание посадочного материала, приобретение оборудования мелиорации и спецтехники в виноградарстве, на производство европейских укрывных сортов винограда.

Благодаря проделанной работе количество виноградарей и садоводов в крае увеличилось в 9 раз. Появились новые посадки многолетних насаждений в Новоалександровском, Красногвардейском, Александровском, Шпаковском, Грачевском, Предгорном районах, в которых в последнее время они не возделывались.

В последние годы увеличивается роль малых форм в развитии АПК края. Так, в частности, доля крестьянско-фермерских хозяйств (КФХ) в виноградарстве Ставрополья достигла 50%.

ВИННАЯ ГРУППА «АРИАНТ» СОЗДАСТ НА КУБАНИ ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ

В Краснодарском крае появится Центр энологии Chateau Tamagne с развитой инфраструктурой и ультрасовременными технологиями. На заводе первичного виноделия в ст. Тамань, принадлежащем винной группе «Ариант», проходит масштабная модернизация. Инвестиции в реконструкцию винодельни в 2020-2021 годах составят 2,5 млрд руб.

Центр энологии Chateau Tamagne отражает новый вектор развития компании, берущей курс на удовлетворение потребностей самого широкого круга потребителей и формирование культуры питья в стране. Компания следует мировым тенденциям винопроизводства, использует опыт Старого и Нового Света – для того, чтобы продемонстрировать разные взгляды на виноделие и создавать многогранные вина на любые вкусы, предпочтения и поводы потребления.

Сегодня винная группа «Ариант» занимает одну из лидирующих позиций по внедрению инноваций и активно инвестирует в новейшие технологии и развитие виноградников. Площадь виноградников компании составляет 8,718 тыс. га – это треть всех насаждений Краснодарского края. Новые посадки закладываются ежегодно. В течение нескольких лет компания планирует увеличить площадь насаждений до 12 тыс. га и таким образом войти в топ крупнейших виноградников мира. Собственными саженцами обеспечивает уникальный прививочный комплекс. Мощность питомника – 6 млн саженцев в год. Кроме того, питомник – это еще и научно-производственная площадка, на которой в том числе ведутся

и ампелографические работы. В рамках сотрудничества с профильными институтами проводится ряд научных исследований в области районирования самых востребованных сортов винограда, а также научная и практическая работа по выведению автохтонных сортов. Агрофирма «Южная» стоит у истоков создания первого в России генофонда высококачественных сортов и клонов, создания элитных маточников на основе очистки от вирусов и подтверждения сортовой достоверности.

Пропорционально росту площадей виноградников увеличиваются и производственные мощности всех существующих площадок виноделия. Они пополняются современным оборудованием в соответствии с последними мировыми тенденциями.

«Сейчас наша компания (вся винная группа) производит и продает более 100 млн бутылок вина, планируем довести до 150 млн бутылок. Несмотря на масштабную модернизацию и объемы производства, мы с огромным уважением относимся к винодельческим традициям региона. История всего Таманского полуострова, на котором расположена сегодня большая часть наших виноградников, неразрывно связана с историей и традициями виноделия. Именно поэтому мы решили создать здесь, в Тамани, Центр энологии. Наблюдая за мировой культурой потребления вина, люди пытаются спроецировать это на культуру питья в России. Наша компания стремится объединить опыт со всего мира. В нашем Центре энологии Chateau Tamagne потребитель сможет понять, что создание вина – это жизненная философия и особый вид искусства», – рассказал управляющий акционер винной группы компаний «Ариант» Александр Кретов.



Александр Кретов,
управляющий акционер винной группы «Ариант».

Центр энологии Chateau Tamagne станет уникальным инфраструктурным объектом, где каждый откроет для себя нечто новое. Гости смогут не только познакомиться с основными

этапами переработки винограда, увидеть процессы приготовления вина, но и посетить современный дегустационный зал, гастрономический ресторан и аутентичный мини-парк

vinoterra
Gabriel-Flas
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS

**Воплощение идеи
идеального бокала**

Универсальный бокал
для любого вина:
красного, белого, игристого
или десертного

www.vinoterra.ru

ИСТОРИЯ ВИННОЙ ЭТИКЕТКИ
УНИКАЛЬНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ВИННЫХ ЭТИКЕТОК

- более 45 000 экз.,
- более 140 стран,
- более 100 видов напитков.

ИСТОРИЯ РОССИЙСКОГО ВИНОДЕЛИЯ
Уникальные материалы о виноделии
19 века в России,

- более 300 винокуров, виноделов, виноторговцев,
- более 300 старинных винных этикеток (каталог).

ПРОВЕДЕНИЕ ВЫСТАВОК ВИННЫХ ЭТИКЕТОК

- Тематические,
- Презентационные,
- Корпоративные,
- Культурные,

Контакты
Алексей Владимирович Синеев, историк виноделия
e-mail: Label-222@mail.ru
Facebook: Алексей Синеев
Skype: Sineev22

НОВОСТИ



Винодельня «Кубань-Вино» выпустила

оранжевое вино

Экспериментальная партия оранжевого вина Chateau Tamagne Select Orange создана в Центре энологии Chateau Tamagne на современном оборудовании с применением классических технологий. Впервые в истории компании в производстве вина принимали участие профессиональные кависты.

В сентябре 2019 группа специалистов, состоящих в Ассоциации кавистов России, проходила недельную стажировку на винодельне «Кубань-Вино». Они вручную собирали увяленный на солнце виноград сорта Цитронный Магарача, проводили тщательную сортировку и бережно загрузили целые грозди в винификаторы. Благодаря труду кавистов и мастерству виноделов на свет появилось оранжевое вино. Отличительная особенность технологии производства Chateau Tamagne Select Orange – это ферментация по «красной схеме» белых сортов, т.е. ферментация в контакте с мезгой с последующей, длительной, постферментативной выдержкой на мезге. Брожение проводилось под тщательным контролем физико-химических показателей. Постферментативная выдержка длилась в течение 5 месяцев. В результате получилось тонкое, гармоничное и совершенное новое вино «Оранжевое». Сорт Цитронный Магарача идеально подошел для создания вина такого типа. Богатый фруктовый аромат гармонирует с плотным, сочным вкусом. Вино универсально – подходит практически к любой еде. Оранжевые вина сегодня на пике популярности, это настоящий гастрономический тренд. Они относятся к разряду белых вин, но многие специалисты предлагают выделять их в отдельную категорию, наравне с красными, белыми и розовыми. «Оранжевое» придется по душе экспериментаторам и новаторам, ищущим новые стили и вкусы, а также станут отличным подарком для ценителей благородных напитков.



с образовательной площадкой. Разработкой и воплощением проекта занимается группа архитекторов и идейных вдохновителей, которые имеют большой опыт работы как в Европе, так и во всем мире.

«Тамань – интересный исторический регион, уникальное по своей филологии и энергетике место. Эту землю населяли различные народы. Здесь выращивали виноград и делали вино еще 5000 лет назад. А сегодня на этой территории расположено крупнейшее винодельческое предприятие, гигант производства. И мы хотим всеми выразительными средствами донести идею преемственности традиций, представить производство вина через историю и философию местности. Именно поэтому мы формируем здесь парковую зону, аллею малых форм, с использованием натуральных местных материалов, где основной смысл будет заключен в деталях», – комментирует архитектор проекта Евгений Кривошеин.

Незаурядная архитектура, оригинальная подсветка, дизайнерские стелы и фонтаны – все будет выполнено в эстетике минимализма и в комплексе создаст благоприятную атмосферу для погружения в секреты современного виноградарства и виноделия. Парк будет интерактивным со специфическими визуальными эффектами.

Изменения коснутся не только внешнего облика. Осуществляется и масштабное, планомерное увеличение мощностей – приобретаются 30 ферментаторов высотой 18,6 метра и объемом 200 тонн, которые будут использованы для брожения суслу в сезон и для хранения и обработки винома-териалов в межсезонье. Уникальность данного проекта, прежде всего, в его масштабе: впервые ферментаторы такого объема поставляются в Россию в уже изготовленном виде. Удивит своим оснащением и новое сезонное отделение физико-химической лабо-

ратории, интегрированное в главный производственный корпус. Отделение уже построено и готово к эксплуатации. Там установлено новейшее оборудование для определения экспресс-методов анализа. Преимущество этого проекта – мобильность, скорость, близость к производству. Кроме того, ранее уже было проведено увеличение мощностей по приему, переработке и хранению, дробильно-прессового отделения, отделения флотации и мощностей по брожению красных и белых вин.

Центр энологии Chateau Tamagne откроет инновационное виноделие в России, которое позволит конкурировать с передовыми виноделами всего мира. Современные технологии помогут нам перейти на совершенно другой уровень, обеспечив колоссальный рост качества вина.

Как следствие, вырастет и наша аудитория ценителей. Такие перспективы серьезно мотивируют», – рассказал директор Центра энологии Александр Бастанжиев.

В рамках курса компании на удовлетворение потребностей широкого круга потребителей и создание многогранных вин модернизируются Центр классического виноделия в ст. Старотитаровская и Центр индустриального виноделия в г. Темрюк. Объем инвестиций составит более 1 млрд рублей. Компания, как лидер винодельческой отрасли в стране, ставит перед собой сразу несколько глобальных задач, главной из которых является создание имиджа российского виноделия как на внутреннем, так и на внешнем рынке, а также формирование культуры потребления вина в стране.

СПРАВКА

В состав винной группы компаний «Ариант» входит «ЦПИ-Ариант», винодельня «Кубань-Вино» и агрофирма «Южная». Это одна из крупнейших компаний России по розливу тихих и игристых виноградных вин. Располагает производственными площадками в г. Челябинск, г. Темрюк, ст. Старотитаровская, ст. Тамань. Все вина производятся на современном европейском оборудовании под контролем итальянских энологов-консультантов компании Enofly. В 2019 году на рынок поступило 106 млн бутылок вина. В ведении агрофирмы «Южная» находится 12 213 га земли на Таманском полуострове и под Анапой. Площадь виноградников составляет 8 718 га. Собственный питомник виноградных саженцев, открытый на базе агрофирмы, является крупнейшим и уникальным в масштабах не только России, но и Европы. Он работает по передовой технологии открытой стратификации (на воде), которая практикуется единичными хозяйствами в Европе. Производственные мощности прививочного комплекса позволяют ежегодно получать до 6 млн качественных саженцев.

«ШАТО ТАМАНЬ» ВСТРЕЧАЕТ
ЛЕТО «ЗЕЛЕНЫМ ВИНОМ»

Специально к летнему сезону 2020 винодельня «Кубань-Вино» представляет абсолютно новый продукт – «Шато Тамань Верт» (Chateau Tamagne VERT). Это белое сухое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров».

Новое вино соответствует высшим стандартам качества, выполнено в стилистике так называемых «зеленых вин». Для нового проекта была проведена тщательная селекция сортов с выраженной цветочной доминантой. «Шато Тамань Верт» отвечает последним трендам в мировой винной индустрии, согласно которым потребитель все чаще выбирает тонкие, легкие

вина с фруктовым характером и невысоким содержанием алкоголя.

«Наша команда продолжает экспериментировать с сортами и технологиями, создавать абсолютно разные вина, отвечающие запросам широкого круга потребителей. «Шато Тамань Верт» по достоинству оценят любители ярких, ароматных и экстравагантных вин. Оно станет прекрасным аперитивом в знойный вечер, также отлично дополнит легкие закуски, морепродукты, молодые сыры. Вино создает необыкновенное ощущение свежести и легкости – это именно то, что нужно в летний сезон. Уверены, оно станет одной из визитных карточек нашей винодельни и завоеует сердца потребителей», – рассказал Артем Васильев, старший винодел по белым винам винодельни «Кубань-Вино».

Удивительно богатый и гармоничный вкус вина создает необыкновенное сочетание нот экзотических фруктов лайма, маракуйи и мятно-смородиновых оттенков. Интересен и цвет этого благородного напитка – он варьируется от бледно-соломенного до светло-соломенного с зеленоватым оттенком.

«Шато Тамань Верт» выпущено ограниченным тиражом – 22 тыс. бутылок. Поступит в эксклюзивную продажу сети «Перекресток». Все вина линейки «Шато Тамань» – это качественные натуральные продукты, отличающиеся чистыми ароматами и вкусами. Вина производятся из отборного винограда, собранного на Таманском полуострове Краснодарского края.





Всего 2 месяца назад состоялась поездка по винодельням Руэды, однако кажется, что это было когда-то давно, в прошлой, еще докоронавирусной эпохе, когда перелеты между странами еще не были запрещены и о средствах индивидуальной защиты никто особо не задумывался как в России, так и в Испании.

Пресс-тур в Руэду начался с посещения штаб-квартиры Consejo Regulador D. O. Rueda, где состоялась презентация самого известного испанского региона по производству белых вин, а также дегустация, на которую свою продукцию представили более 50 виноделен Руэды. К своему 40-летию D.O. Rueda подошла с более чем великолепными результатами и с серьезными изменениями. Новации коснулись практически всех сторон деятельности консорциума, начиная от ребрендинга Consejo Regulador D.O. Rueda и заканчивая значительным усовершенствованием регламента, который регулирует производство местных вин.

К началу 2020 года производство вин в Руэде достигло исторического

РУЭДА – ТЕРРИТОРИЯ ВЕРДЕХО

рекорда, вплотную приблизившись к отметке 93 млн бутылок. Если быть более точным и судить по количеству выданных контрэтикеток – эта цифра составила 92819064 бутылки. По статистике, более чем половина потребителей регулярно возвращается к покупкам вин именно этого D.O. На фоне общей площади виноградников Испании, которые занимают сегодня 969 тыс. га, виноградные плантации Руэды выглядят каплей в море и едва превышают 18 тыс. га. Однако, несмотря на столь скромные размеры, вина D.O. Rueda являются бесспорными лидерами среди белых вин на внутреннем рынке. По оценкам регулирующего совета, их доля составляет 41%. Все большей популярностью вина Руэды пользуются за рубежом. В последние годы объем экспортных поставок колеблется на уровне 13-15% от общего объема производства и превышает 10,7 млн.

При этом, несмотря на то что площадь виноградников всей Испании постоянно сокращается, Руэда стала одним из немногих регионов, где объем посадок лоз значительно вырос, увеличившись с 6235 га в 2005-м до 18020,59 га к 2020 году. В регионе сейчас насчитывается 70 виноделен и более 1500 виноградарей, которые выращивают на своих участках виноград и работают по контракту с более крупными производителями. Всего же в винодельческой отрасли Руэды трудятся более 3000 семей.

Главная стратегическая цель Consejo Regulador D.O. Rueda по-прежнему остается неизменной – постоянно обе-



спечивать максимальное качество вин региона. В рамках выполнения этой задачи в прошлом году были утверждены серьезные нововведения в производственный регламент, спецификации и нормативы по маркировке, которые видоизменяют классификацию вин, производимых в Руэде.

Вместо Rueda Superior будет создана новая категория Gran Vino de Rueda. В нее войдут вина с виноградников возрастом более 30 лет и производительностью менее 6,5 т на гектар. Эту категорию начнут применять к урожаю с 2021 года. Регулирующий совет необходимо заранее проинформировать об участках, виноград с которых будет использоваться для производства этих вин.

Также появится понятие Vino del Pueblo. Такое название вино получит, если 85% винограда выращено в каком-то конкретном муниципалитете. Будет восстановлено и производство вина Rueda Palido, традиционного для региона, но исчезнувшего из типологии вин Руэды. Оно изготавливается в дубовой бочке не менее 3 лет до выхода на рынок.

Старые наименования «Руэда Вердехо», «Руэда Совиньон» и «Руэда» объединятся в общую категорию тихих белых вин под названием RUEDA. В то же время в регионе будут разрешены новые вторичные сорта: Шардоне, Вионье и Сира, которые позволят виноделам создать и представить на рынке новые уникальные и разнообразные вина. Они могут быть

использованы, начиная с 2019 года. По оценкам Consejo Regulador D.O. Rueda, этими сортами может быть засажено от 40 до 50 га. При этом новые вторичные сорта должны быть смешаны с одним из основных сортов (Вердехо или Совиньон Блан) в соотношении 50:50 и не могут составлять более 50% купажа. Шардоне в основном планируется использовать для игристых купажей.

Нельзя не рассказать и о ребрендинге вин D.O. Rueda, который был проведен в 2018 году. Новый образ, разработанный компанией «Галера Публицисад», стал более современным, элегантным и более понятным молодежи. Руководство Consejo Regulador D.O. Rueda не скрывает, что одной из целей редизайна стало желание быть ближе к молодым потребителям, стать частью их жизни, сделать вина Руэды более понятными для них. При этом новый логотип получился четким, простым и функциональным. Он хорошо читается, быстро идентифицируется и был очень хорошо воспринят всеми категориями покупателей.

Также было важно сделать так, чтобы новый логотип соответствовал этикеткам и контрэтикеткам, которыми регулирующий совет маркирует вина географического наименования Руэда. Номенклатура этикеток кардинально изменилась, однако прежняя классификация вин была сохранена. В результате появился современный образ, цельный и гармоничный, отличный от других и узнаваемый покупателями любого возраста.

Bodegas Felix Lorenzo Cachazo



Очень символично, что сразу после посещения штаб-квартиры Consejo Regulador D. O. Rueda мы отправились на винодельню Bodegas Felix Lorenzo Cachazo, основанную в 1946 году в маленьком городке Позальдес.

Ведь именно ее владелец Феликс Лоренцо Качасо (Felix Lorenzo Cachazo) в 1980 году вместе с 7 своими коллегами-виноделами из этого региона стоял у истоков основания D.O. Rueda.

Будучи представителем пятого поколения виноделов, Феликс рано начал работать в старой семейной

подвальной винодельне «Посальдес», где производили выдержанный сухой херес «Амонтильядо». Именно эти вина, которые сегодня почти остались в прошлом, составляли основную массу производства в Руэде.

И во многом благодаря Феликсу Лоренцо Качасо и 7 его единомышленникам, основавшим D.O. Rueda, лоза сорта Вердехо, к тому времени практически приговоренная к исчезновению, была спасена, а вина Руэды смогли завоевать славу «модного белого вина» не только среди потребителей Испании, но и всего мира.

Семье Качасо принадлежит 35 гектаров виноградников, а около 200 га находятся в контролируемой субаренде. Винодельня в основном работает с мелкими частниками-виноградарями, для того чтобы дать им возможность заработать и сохранить не только виноградники, но еще и численность населения. Чтобы люди оставались здесь, а не уезжали в города, чтобы они имели работу и возможность заработка. По словам Феликса Лоренцо Качасо, это не только бизнес, но и важная социальная миссия.

Большая часть участков отведена под сорта Вердехо, Совиньон Блан и Виура, выращиваемые как безопорно, так и на шпалерах. В число арендуемых также входят 9 га уникальных «дофиллоксерных» виноградников в муниципалитете Alcazarén, возраст которых превышает 150 лет. Они были высажены на песчаных почвах, что препятствовало размножению филлоксеры и помогло им сохраниться до наших дней.

Сегодня Bodegas Félix Lorenzo Cachazo – одна из немногих семейных виноделен в Руэде. Руководит ею по-прежнему Феликс Лоренцо Качасо. Его дочь Анхела работает на винодельне энологом, а сын Эдуардо выполняет обязанности коммерческого директора. Общими усилиями они построили новую винодельню, оснастили ее самым современным оборудованием, мощностью более 1,4 млн литров и вышли на зарубежные рынки, поставляя свои вина в 22 страны мира. Винодельня поставляет свои вина в том числе и в Россию. Они продаются под маркой Gran Cardiel в сети магазинов «Магнит».

Bodegas Jose Pariente



Винодельческое хозяйство Bodegas Jose Pariente основано в 1998 году двумя ведущими учеными-энологами Викторией Бенавидес и Викторией Парьенте, которые долгое время работали в научно-исследовательском институте виноделия и виноградарства Испании и имели самое непосредственное отношение к испанской «винной революции».

До недавнего времени вместе с хозяйством Elías Mora винодельня входила в проект Dos Victorias, который в середине 2000-х годов произвел

своими винами настоящий фурор в Испании и за рубежом.

Сегодня тот проект распался, и Виктория Парьенте трудится на виноградниках со старыми и молодыми лозами, которые перешли по наследству от ее отца Хосе Парьенте, давшего свое имя хозяйству. Дети Виктории работают сегодня вместе с ней на винодельне: сын Игнасиас занимается маркетингом и экспортом, а дочь Мартина является энологом.

Вина из Вердехо производятся Bodegas Jose Pariente при помощи трех различных технологий выдержки: в стальных емкостях, в бочках (fermentado en barrica) и в больших бетонных яйцевидных капсулах. В первых двух случаях виноград собирается с 30 участков, и после раздельной винификации его объединяют в кюве. Для выдержки в бетоне используют только виноград со столетних лоз с двух лучших виноградников хозяйства.

Сегодня в числе достижений Jose Pariente множество международных наград и высоких рейтингов, включая включение в число 100 лучших вин мира по версии Wine Enthusiast. Кроме того, ведущий британский эксперт по винам Испании Джон Редфорд назвал хозяйство лучшим в Руэде. При этом Виктория Парьенте была признана одним из лучших «белых» энологов мира, попав в топ-7 (по версии того же Wine Enthusiast) с немцами Эгоном Мюллером и Георгом Бройером, австрийцем Манфредом Тементом, французами Альфонсом Мелло и Дени Дюбурдые, итальянцем Алоисом Лагедером.

Бодега во главе с Викторией не ограничивается только производством белых вин. В районе Сьерра де Гредос этому хозяйству принадлежат несколько участков со старыми лозами Гарначи и Темпранильо, из которых создаются элегантные и фруктовые красные вина.

Уже более 20 лет Bodegas José Pariente придерживается очень четкой дорожной карты: инновации и авангард, уважение к винограду и тщательная забота о нем, а также твердая приверженность исследованиям и разработкам. Наиболее перспективная из них – интегрированная система управления виноградниками SIGEVER, которая позволяет эффективнее использовать природные ресурсы и улучшить архитектуру виноградных лоз. Все это осуществляется по сценарию органического виноградарства и с целью улучшения качества урожая и повышения потенциала вин.

Вина этой винодельни продаются и в России.

Bodega Cuatro Rayas



Второй день пресс-тура по Руэде начался с визита на самую крупную винодельню региона Cuatro Rayas.

Точнее, первым делом мы отправились на виноградники, площадь которых превышает 2150 гектаров. Разумеется, для того, чтобы осмотреть их целиком не хватило бы и 2 х дней. Поэтому в сопровождении энолога мы поехали на так называемые «дофиллоксерные» виноградники, возраст лоз на которых превышает 100 лет. Урожайность на этих участках гораздо ниже, а виноград собирается только вручную. Именно из него делают одно из топовых

вин этого хозяйства – Cuatro Rayas Viñedos Centenarios. На остальных виноградниках, как и везде в регионе, преобладает сорт Вердехо, а также высажены Совиньон Блан, Виура, Паломино Фино и Темпранильо.

История винодельни берет свое начало в 1935 году. За год до гражданской войны в Испании виноделы, чьи виноградники были расположены в окрестностях небольшого городка Ла Сека, при поддержке городского врача Фермина Бедоя решили объединиться и создать кооператив. В настоящее время участниками кооператива Cuatro Rayas являются представители почти 400 семей, которые живут примерно в тридцати населенных пунктах, расположенных в окрестностях винодельни.

Сегодня Cuatro Rayas производит около 20% вина, которое выпускается в D.O. Rueda и является крупнейшим изготовителем с годовым объемом 15 миллионов бутылок. Ассортимент выпускаемых вин тоже достаточно обширен. В него входят как молодые вина, так и вина, выдержанные на осадке, в дубовых бочках, в солере, и даже фризанте с низким содержанием алкоголя.

С 1 сентября 2019 года по 31 августа 2022 года в Bodega Cuatro Rayas реализуется проект Longverdejo, в котором также принимает участие Исследовательский институт винограда и вина (IIVV) Университета Леона. Главная цель – разработка различных инновационных стратегий, которые позволят увеличить продолжительность жизни вин из винограда Вердехо. По мнению исследователей, до сих пор огромный потенциал этого сорта для производства высококачественных белых вин с более длительным сроком годности изучен недостаточно. Поэтому участники Longverdejo уверены, что реализация этого проекта поможет обеспечить дополнительные конкурентные преимущества для международного экспорта вин Руэды.

Винодельня Cuatro Rayas сертифицирована в соответствии со стандартами BRC (British Retail Consulting) и IFS (International Food Standard), что гарантирует высокое качество конечного продукта. Их вина сегодня поставляются на рынки более чем в 50 стран мира, включая Японию, Китай, США, Германию, Великобританию, Голландию, Мексику и, конечно же, в Россию.

Bodega Palacio de Bornos



Винодельня Palacio de Bornos, основанная в 1976 году, известна тем, что она первой в Руэде и в автономной области Кастилия и Леон начала производить игристые вина. Первый розлив состоялся в 1978 году. Цель состояла в том, чтобы показать потенциал сорта Вердехо не только в тихих, но и в игристых винах, изготовленных традиционным, классическим методом.

В собственности Bornos Palace сегодня находится 308 гектаров виноградников, расположенных около городов Руэда, Поллос и Ла Сека. Возраст большинства из них превышает 30 лет. Среди разрешенных сортов винограда, как и везде в этом регионе, преобладает Вердехо. Часть площадей отведена под Совиньон Блан, Виуру и Паломино Фино. Также в небольших количествах встречаются Темпранильо и Гарнача.

В ассортимент Palacio de Bornos входит 3 наименования игристых вин, которые изготовлены из сорта Вердехо и отличаются разными сроками выдержки. Так, Bornos Semiseco Palace выдерживается в бутылках 9 месяцев, Palacio de Bornos Brut – 24 месяца, а Palacio de Bornos Brut Nature – 3 года. Выдержка осуществляется классическим методом в старинных подземных погребах этой винодельни.

Из винограда Вердехо, выращенного на своем самом лучшем винограднике, расположенном на территории поместья, в Palacio de Bornos делают свое топовое вино La Caprichosa. Площадь этого участка составляет всего 7,5 га, а возраст лоз превышает три десятилетия. Урожайность – не более 4 тыс. кг на гектар, а плотность посадки – 2222 лозы на гектар. При этом виноград для этого вина собирают только вручную.

Сегодня Palacio de Bornos входит в состав винодельческой группы Bornos Bodegas y Viñedos, которая состоит из шести винодельческих предприятий, представленных кроме Руэды еще в 5 винодельческих районах: DOMINIO DE BORNOS (DO Ribera del Duero), Martínez Corta (DOC Rioja), Orot (DO Toro), Señorío de Sarriá (DO Navarra) и Guelbenzu (VT Ribera del Queiles). В общей сложности группе принадлежит почти 500 гектаров виноградников в Испании. Компания экспортирует свои вина в более чем 25 стран.

CAMPO ELISEO



Приехать в Руэду и не посетить винодельню Campo Eliseo, с которой с 1980-х годов работают Франсуа Люртон, Дани и Мишель Роллан, было бы непрости-тельной ошибкой. Поэтому при первой же возможности мы отправились в это известное хозяйство, расположенное в самом сердце Руэды – в городке Ла Сека, который известен миру как колыбель Вердехо.

Винодельня располагается в хорошо отреставрированной усадьбе 17-го века, построенной в типично ка-

стильском стиле. После того как этот старинный дом перешел в собственность известных энологов, под ним на глубине более 9 метров была обнаружена огромная сеть подземных галерей, которые в прежние времена использовались для виноделия.

После восстановления в подземных погребах были размещены бетонные чаны в форме яйца, бордоские баррики и 600-литровые дубовые бочки. Галереи построены таким образом, что в них естественным образом поддерживается уникальный микроклимат и постоянная температура 12°C, что идеально способствует сбалансированному процессу старения вина. Даже когда летом температура снаружи поднимается выше 40°C, а зимой падает ниже нуля – температура в погребе остается неизменной. При этом для такого климат-контроля и защиты от внешних стрессовых факторов совершенно не требуется никаких энергозатрат.

Напротив усадьбы было построено новое здание для приема и прессования винограда, который для вин Campo Eliseo собирается исключительно вручную. Затем он с помощью пневматического винного пресса осторожно прессуется. После того как сок накапливается в чанах из нержавеющей стали, он самотеком поступает в емкости, расположенные в подземных галереях, для ферментации.

Виноградники Campo Eliseo сосредоточены в районах Ла Сека, Руэда и Ла Сerrрада. Все они находятся на плато на высоте около 600 метров над уровнем моря. Возраст виноградных лоз колеблется в диапазоне от 25 до 40 лет. Все они выращиваются без искусственного орошения. Это означает, что они должны искать воду и питательные вещества глубоко в почве.

Campo Eliseo – единственная винодельня в D.O. Rueda, которая сегодня использует традиционные подземные погреба для полного цикла виноделия. Уникальные экологические характеристики этих галерей создают идеальную среду для производства великолепных белых вин с выдержкой в бочках. Главная цель владельцев винодельни – подчеркнуть уникальность и элегантную природу Вердехо. Ключом к производству великолепных вин из этого сорта, по их мнению, является использование винограда высшего качества на пике зрелости и длительное созревание в бочках из нового дуба.

Bodegas Ramón Bilbao Rueda



Многие крупные винодельни Риохи имеют в Руэде свои «филиалы». Точнее, речь идет о самостоятельных предприятиях полного цикла, в названии которых присутствует название материнской компании. В сентябре 2017 года к этому «клубу» руэдских риоханцев присоединилась Bodegas Ramón Bilbao, которая ввела в строй в этом регионе новейшую винодельню.

Правда, если быть более точным Ramón Bilbao обосновался в Руэде еще в 2010 году, приобретя 60 гектаров виноградников, расположенных на высоте 770 метров над уровнем моря в районе, называемом Финка-лас-Амедиас. Новички достаточно быстро адаптировались в регионе и уже к 2019 году достигли годового объема производства в 1,5 миллиона бутылок.

Вполне естественно, что отказаться от возможности познакомиться с работой одного из самых инновационных винодельческих предприятий Испании мы не смогли. Ramón Bilbao в Руэде оснащена гравитационной системой, которая включает в себя подвесной бункер, обеспечивающий идеальный прием винограда, а также холодный теплообменник. Он предотвращает окисление, обеспечивает более высокий температурный контроль и помогает избежать спонтанной ферментации. Кроме того, винодельня оборудована мацерационными резервуарами для извлечения ароматов при низких температурах перед ферментацией.

Ramón Bilbao использует здесь как обычные резервуары из нержавеющей стали, так и 4100-литровые конические цементные чаны в форме тюльпанов, а также большое количество дубовых бочек различного объема и происхождения. Среди них бочки из французского и венгерского дуба, а также Foudge, в которых вина ферментируются и в течение шести месяцев выдерживаются на осадке.

Первый виноградник хозяйства был заложен в 1999 году и был полностью отведен под Вердехо. Остальные были высажены в 2014 году после всестороннего изучения местных почв. Сегодня на них культивируется все тот же Вердехо и Совиньон Блан.

Около 25% вина, выпускаемого Ramón Bilbao в Руэде, идет на экспорт и поставляется в более чем 60 стран в том числе и в Россию. Однако его основным рынком по-прежнему является Испания.

Как контролируют качество урожая в D.O. Rueda?

Осенью 2019 года руководство Consejo Regulador D.O. Rueda ужесточило требования к качеству винограда в D.O. Rueda. Газета Wine Weekly приводит некоторые положения объемной инструкции по сбору урожая из 46 пунктов.

- Виноград можно собирать только по достижении виноградником 5 летнего возраста. Вы можете собрать с него и винифицировать 100% всего урожая (при условии, что объем не превысит установленный уровень).
- Дробление ягод и отделение от гребней может осуществляться только день в день сбора урожая с конкретного участка. Об использовании хладокамеры винодел обязан предупредить заранее, иначе вся партия дисквалифицируется.

- Если виноград провел ночь в прицепах, в дороге и перерабатывается на следующий день – эта партия не может быть выпущена под маркой D.O.
- Если при ручной уборке урожая виноград проводит более 5 часов в дороге – предписывается использование антиоксидантов для использования во время транспортировки.
- Если партия винограда за время транспортировки оказалась затронута оидиумом, милдью, гниением, и попала в чан со здоровым виноградом – весь чан лишается права винификации под маркой D.O. Rueda.
- Винодел обязан сдавать и доставлять урожай на винодельню строго по участкам, не смешивая виноград с разных участков. О количестве ожидаемого урожая винодел обязан предупредить власти до 20 августа. Позднее этого срока заявки на уточнение объема не принимаются.

Bodegas De Alberto



В 25 километрах от Вальядолида, в небольшом городке Серрада, находится одно из старейших винодельческих предприятий Руэды – Bodegas De Alberto. Эта винодельня является одним из самых ярких примеров сохранения истории традиционного виноделия Испании. Она размещается на месте старого доминиканского монастыря Сан-Пабло, под которым расположен настоящий подземный город, созданный монахами-доминиканцами в XVII веке для изготовления

и хранения вина. Его галереи с высокими кирпичными потолками протянулись в недрах Серрады более чем на километр. Причем это не музейный комплекс, куда водят туристов, а действующий винный погреб, в котором до сих пор выдерживаются и хранятся вина Bodegas De Alberto.

Кстати, Bodegas De Alberto известна еще и тем, что это единственная винодельня в D.O. Rueda, которая с момента своего создания в 1940-х годах не прекращала производство традиционных для этого региона вин Dorado, строго придерживаясь исторической методологии с выдержкой в demijohns – в больших емкостях из толстого стекла, стройные ряды которых выставлены прямо на открытом воздухе на территории винодельни. Часть этих вин впоследствии также выдерживается в солере.

Сегодня семейной винодельней Bodegas De Alberto управляет представитель пятого поколения виноделов – Кармен Сан Мартин Гутьерес, которая в то же время является президентом Consejo Regulador D.O. Rueda. Это хозяйство, принадлежащее семье Гутьерес с 1946 года, является не только бесценным культурным достоянием страны, но и служит примером адаптации к новым тенденциям в виноградарстве и производственных процессах. Его постоянные инвестиции в улучшение своих мощностей, а также наличие сертификатов BRC и IFS гарантируют высокое качество вин, которые завоевали множество наград на различных испанских и международных конкурсах. Кроме прославленного De Alberto Dorado Verdejo D.O. Rueda, в ассортименте Bodegas De Alberto множество других интересных вин. Это и De Alberto 100% Verdejo Vendimia Seleccionada sobre lías – вино, созданное из отборного винограда и выдержанное на осадке. Здесь же и De Alberto Ecológico 100% Verdejo. Для изготовления которого используется только урожай с сертифицированного органического виноградника. Нельзя не отметить и вино De Alberto 100% Verdejo Fermentado en barrica, выдержанное в течение 6 месяцев в бочках из французского дуба и 12 месяцев в бутылках. Любителям игристого Bodegas De Alberto может предложить Finca Valdemoya Verdejo Frizzante, изготовленное из местного винограда сорта Вердехо.



Bodega Garciarevalo



В самом конце поездки по Руэде нам удалось познакомиться с удивительным виноделом Антонио Аревало, который с 1995 года возглавляет Garciarevalo, созданную в 1991 году в результате объединения двух семей: Гарсия и Аревало. Сама винодельня находится в крошечном городке Матапозуэло с населением менее тысячи человек. К слову сказать, в этом населенном пункте работают всего 3 ресторана, правда, один из них «Ла Ботика» имеет звезду Мишлен. Но мировую

известность Матапозуэло принесли не он, а единственная городская винодельня Bodega Garciarevalo. Она владеет уникальными виноградниками, которые находятся в окрестностях городка, между реками Адажа и Эресма, на высоте 730 метров над уровнем моря. На участке площадью 30 гектаров растут «дофиллоксерные» непривитые лозы, возраст которых превышает 150 лет.

Терруар настолько песчаный, что кроме виноградной лозы на нем могут расти только каменные сосны. В то же время песок выполняет важную функцию, заставляя виноградную лозу усердно «работать», чтобы найти воду глубоко под землей. Кроме того, благодаря этим песчаным почвам во время нашествия филлоксеры в начале XX века удалось сохранить эти уникальные непривитые виноградники.

Виноград с «дофиллоксерных» участков в Матапозуэло собирается только вручную и идет на изготовление вин линии HARENNA. Часть урожая ферментируется в нержавеющей чанах, а часть – в глиняных емкостях. В обоих случаях используются штаммы дрожжей с виноградника и погреба. По завершении ферментации вино переливают в 300-литровые французские бочки для выдержки на осадке с еженедельным батонажем в течение года. Затем вино разливается по бутылкам и выдерживается в бутылках в старинном подземном погребе Bodega Garciarevalo.

Всего в собственности Bodega Garciarevalo 110 гектаров виноградников, на которых Антонио Аревало с коллегами активно проводят научно-исследовательские работы с использованием исконных «дофиллоксерных» клонов существующего в этом районе сорта Вердехо, который в других районах Руэды почти исчез. При поддержке Наваррского университета они провели селекцию на 150-летних виноградниках и высадили на новых участках ту лозу, которая дала лучший результат при исследованиях. Вместе с тем также были исследованы и отобраны лучшие штаммы дрожжей на винограднике и в погребах. Все это в полной мере отражает философию Bodega Garciarevalo, которая заключается в создании вин, подчеркивающих происхождение, терруар и климатические особенности в сочетании с традициями виноделия и новыми технологиями.



КАК РАЗОБРАТЬСЯ В ВИНАХ РУЭДЫ?

Осенью 2019 года руководство Consejo Regulador D.O. Rueda значительно модифицировало правила производства белых вин в своем регионе. Изменения, осуществленные регулирующим советом, также коснулись спецификаций и нормативов по маркировке. В результате они серьезно видоизменяют классификацию вин. Газета Wine Weekly рассказывает о том, как разобраться в многообразии вин Руэды.

Категория «Руэда», по новым правилам, будет иметь контрэтикетку, объединяя три контрэтикетки, использовавшиеся прежде для тихих белых вин.

Белые тихие вина Rueda обладают минимальным содержанием алкоголя – 11% и сделаны из винограда, выращенного только на территории D.O. Они содержат не менее 50% Вердехо, в ассамбляже с другими разрешенными сортами.

Rueda Verdejo – 100% Вердехо из Руэды. Вино нежного соломенного оттенка, очень ароматичное и элегантное, с нежными оттенками аниса, фенхеля, выраженной фруктовыми и легкой горчинкой в послевкусии.

Rueda Sauvignon Blanc – 100% Совиньон из Руэды, минимальное содержание алкоголя 11%.



Rueda Dorado – с такой контрэтикеткой выпускаются крепленые вина с уровнем алкоголя не менее 15%,

сделанные из сортов Вердехо и Паломино, с оксидативной выдержкой, которые перед розливом провели минимум 2 года в дубовых бочках.

Rueda Pálido – это сухое крепленое вино, которое также производится из сортов Паломино или Вердехо с минимальной крепостью не ниже 15%. Период созревания в бочке перед розливом составляет минимум 3 года.



Растущая по всему миру мода на игристые вина не обошла и Руэду. **Rueda Espumoso** – должно содержать не менее 75% Verdejo или Sauvignon Blanc. Эти вина сделаны традиционным методом со вторичной ферментацией в бутылке и с выдержкой на осадке минимум 9 месяцев. Минимальный уровень алкоголя – 11,5%. Во вкусе вино должно быть свежим, с ярко выраженной фруктовыми. Может быть дополнено термином «Gran Añada», если между тиражом и дегоржажем это игристое вино проведет в бутылке

3 года. Указание года урожая – обязательно.

Помимо привычных этикеток, появилась и совершенно новая – **Gran Vino Rueda**. Ею маркируют вина, созданные из винограда с лоз старше 30 лет и с более низкой урожайностью, которая составляет 6 500 кг с гектара, с выходом сусла не более 65%.



Розовые и красные вина также имеют свои контрэтикетки. Они на 50% минимум сделаны из разрешенных красных сортов с минимальным уровнем алкоголя в 11%.



Среди красных вин выделяют Roble, Crianza (минимум 6 месяцев в дубе и 6 месяцев в бутылке) из разрешенных сортов, Reserva с выдержкой в дубе минимум 12 месяцев + 24 месяца в бутылке и Gran Reserva (24 месяца в дубе + 36 месяцев в бутылке).

