

**Какие люди,
такое и вино**
Проблема
фальсификации вин
стр. 2

**Клад
Средиземья**
Сицилия удивляет
стр. 8

**Лучший винодел
мира**
Итоги конкурса
«Дионис»
стр. 6

**Топтать
или отжимать?**
Советы экспертов
стр. 11



**1 (1),
март 2014**

ВИНО-ГРАД

**ВИНО
делают
люди**

конкурсная газета редакционного коллектива «Твой голос»

СЛОВО МЭРУ

Добро пожаловать!

Солнечный рай. Наисвежайший воздух. Грозди душистого винограда. Здесь нет места шумным машинам, грязным улицам.

Кстати, добро пожаловать в наш город вина – «Вино-Град»! У нас вы найдёте всё, что известно о виноделии.

А вы знаете, как образовался наш город? Существует легенда, согласно которой собака царя Оресфея родила кусок дерева. Царь посадил его. Из куска дерева вырос виноград. Вскоре кустов стало много. Люди нашли плоды и научились делать вино. Получился по-настоящему божественный напиток, который приобрёл широкое распространение. Так появилось виноделие.

«Вино-Град» - это кладовая виноделия. Здесь живут лучшие мастера этой области. В нашем городе собраны секреты, необходимые любому виноделу, желающему достичь успеха. Так что, если вам стало интересно, добро пожаловать в Вино-Град!

Любого винодела можно назвать художником, ведь он не просто создаёт вино, он рисует букет. Чтобы потом его напитком, как и картиной, нарисованной художником, наслаждались люди.

Винодел должен быть всесторонне развит в своей профессии. Он может заниматься как поиском почвы под плантации винограда, так и дегустацией вин. Может разрабатывать новые марки вин. Так что любая информация о вине и винограде не станет для вас лишней.

Под лупой разглядим много полезной информации и интересных экспонатов. Регулярно мы будем приглашать мастеров, которые поделятся своим бесценным опытом. Вы сможете проверить свой уровень «погружённости» в профессию.

Отвечайте на вопрос, который мы задали людям, не причастным к виноделию и узнайте, к чьему мнению вы оказались ближе: профессиональных виноделов или простых обывателей.

Каждый уважающий себя винодел обязан сделать такое вино, каким его делали наши предки: без примесей и консервантов, то есть чистым напитком.

Иными словами вино должно быть таким, чтобы в отношении него никто и никогда не употреблял слово «химия». Безусловно создать такой продукт безумно сложно, но от этого процесс виноделия становится только интересней!

РАДА ДОЛГОВЯЗОВА

ГРАДОСТРОИТЕЛИ



ПСИХОЛОГ, МАРКЕТОЛОГ И ДАЖЕ АКТЁР

Главное в любой работе - это эмоции. Профессия сомелье не исключение. «Если вы отдаётесь делу полностью и умеете рассказать про свой продукт вкусно, тогда ваше вино захотят купить даже те, кто ни разу его не пробовал» - говорит Татьяна Тумина, сомелье сети ресторанов «Ресторанчик».

Она занимается любимым делом давно. Об этом мы с ней и поговорили.

- Татьяна, почему Вы выбрали эту профессию?

- Начинала просто для себя. Не думала, что буду заниматься этим профессионально. Мне всегда нравилась тема вина. Когда изучаешь вино, узнаёшь и особенности страны, в которой оно произведено, сорта винограда, где он произрастал.

- Расскажите про ваш карьерный рост.

- Моё обучение в области виноделия началось в школе сомелье в Санкт-Петербурге. Нужно сказать, что она даёт лишь определённый толчок. Всё зависит от тебя самого. Нужно каждый день самосовершенствоваться, искать новую информацию. Как будто тебе задают урок, а ты к нему готовишься. Ты постоянно ищешь информацию о каких-то новых интересных винах. С моими дегустациями постоянно повышается уровень моих гостей. Поэтому для меня - это некоторый груз ответственности. Им должно быть интересно. Мне тоже постоянно нужно «держат форму» и искать какие-то «звёздные вина». Гости у нас избалованные.

- Как вы ищете эти вина?

- Мы задаём определённую тему. В соответ-

ствии с ней я смотрю, какие вина представлены на рынке Санкт-Петербурга, какие компании их перевозят. Отбираю по прайсам, смотрю, что есть на полках магазинов.

- Получается, вы сами по городу ищете новые вина?

- Конечно, всё зависит от меня. Тема, которая даётся должна быть полностью раскрыта. У людей должно быть полное понимание, например, о виноделии Чили.

- Профессия сомелье редкая?

- На сегодняшний день такой специалист - это экономически сложно для ресторанного бизнеса. Ещё год назад, сомелье были очень востребованы. Сегодня многие рестораны сокращают бюджет и сотрудников ненужных профессий. Это они так считают. Приписывают эти обязанности людям, которые ничего не понимают и не знают, как сделать так, чтобы вино лучше продавалось.

- Говорят, сомелье - ресторанный психолог. Вы согласны с этим утверждением?

- Да, в какой-то степени это действительно так. Некоторые сомелье всегда в строгих костюмах, белых перчатках, и всегда «выше» своих гостей.

(Продолжение на стр.2)

ГРОЗДОЧКА ВЕСТЕЙ

20.03.14 Минэкономразвития предложило разрешить продажу вина и винных напитков на стадионах. Спортивные эксперты НСН эту меру поддерживают. Все возможные «неприятности» от употребления алкоголя на матчах, по мнению экспертов, решит «Закон о болельщиках»...



21.03.14 Китай заявил, что закрывает расследование по вопросу об экспорте европейских вин. Это стало возможным после заключения соответствующего соглашения между китайскими и европейскими вино-торговцами.



21.03.14 Гости Австрийского дома на Паралимпиаде в Сочи высоко оценили качество кубанских вин

В дни Паралимпиады в Австрийском доме в Сочи прошла совместная презентация вин Кубани и Австрии, профессор Венского университета шеф-кулинарии Готфрид Ганстирер и президент Паралимпийского комитета Австрии Мария Раух-Калат высоко оценили представленную российскую продукцию.



21.03.14 Винный критик Эндрю Джеффорд попытался выяснить, пойдет ли во благо винному рынку полуострова Крым при соединении к России, куда более важный рынок для крымских производителей, нежели Украина. По словам виноделов Крыма, российский рынок богаче и разнообразнее украинского, а потребители здесь более осведомлены.



21.03.14 Предпринимателями Филиппом Джеймсом и Кевином Бойером была представлена так называемая «Чудо-машина» - устройство, превращающее воду в вино. Но информация, оказалась «уткой». По их словам, таким образом они пытались увеличить осведомленность о благотворительном обществе «Wine to Water», которое обеспечивает чистой водой всех нуждающихся.

ГРАДОСТРОИТЕЛИ

ПСИХОЛОГ, МАРКЕТОЛОГ И ДАЖЕ АКТЁР

(Окончание. Начало на стр.1)

Я считаю, что чем ближе ты к гостю, тем ты человечнее. Если ты сможешь поговорить с ним на разные темы, то завоеешь его симпатию. Значит, есть вероятность, что он придёт в ресторан ещё раз.

– Как легко различить хорошее вино не открывая его?

– На самом деле – это крайне сложно. Например, дорогое французское вино может по качеству уступать дешёвому из Чили или Аргентины. Самый главный показатель для вина – это выдержан он в бочках или нет. Если мы говорим о французских или испанских винах, то оно должно быть из резервов или гранд-резервов. Это говорит о годах и месяцах выдержки в дубовых бочках. Они дают насыщенность вкусу, сложность букета.

– Вы сами когда-нибудь коллекционировали вина?

– Не могу сказать, что я фанат коллекционирования. Скорее всего, я подбираю интересные вина для на-

ших гостей и для дегустации, которая проходит в ресторане. Люблю найти какие-нибудь интересные образцы, которые пробую с друзьями.

– У вас есть какие-нибудь предпочтения в вине?

– У меня? Конечно, есть. Но я не рассказываю о них, потому что с профессиональной точки зрения – это не корректно. Я не могу говорить гостям, что мне нравится какое-то определённое вино. Моё мнение может повлиять на их выбор.

– Какое вино предпочитают гости ресторана?

– Сказать, что любят какое-то определённое вино – я не могу. Выбирают все вина.

– Для людей разных профессий проходят конкурсы. А как проходят соревнования для сомелье?

– Они проходят в несколько этапов. Обязательно есть тест на заданную тему. Нужно вслепую определить красное или белое вино. Мы должны дать описание, название сорта винограда. Определить страну производителя, назвать само вино.

Определить его потенциал, температуру выдержки, гастрономические сочетания с ним. Это очень интересно.

– А сами вы участвовали в таких конкурсах?

– Да. Когда я только начинала работать, мне это было интересно. Сейчас на базе ресторана образован винный клуб, в котором мы тоже проводим слепые дегустации.

– А как часто он собирается?

– Раз в два месяца. К нам приходят люди, которые много путешествуют и в своих путешествиях пробуют вина разных стран. Для них это является определённой отдушиной от основной работы. Они приходят и получают определённый заряд, а от них заряжаюсь и я.

– Есть много мнений про то, как вино влияет на здоровье. А как думаете Вы?

– Это зависит от того, насколько здоров человек. Ведь имеются и противопоказания. На самом деле есть рекомендации употреблять бокал красного вина вечером за ужином. Есть мнение, что это помогает



от развития раковых опухолей, радиационного облучения. Также вино – это хороший антидепрессант. Собственно, игристое вино, которое мы по ошибке иногда называем шампанским.

– А почему ошибочно?

– Мы привыкли называть шампанским всё, что с пузырьками. А

шампанское – это вино, которое сделано из винограда, произрастающего в провинции Шампань во Франции. Производится оно по методу Шампино. Чтобы убедиться, что вас не обманывают, посмотрите на этикетку. На ней должно быть написано, что оно французское, указан срок выдержки и принадлежность его к дому шампанского. Например, дом «Мозт и Шандон».

– Татьяна, а какие самые приятные моменты в вашей работе?

– Знаете, когда советуешь, какое-то вино гостям всегда есть маленькая доля сомнения: «Вдруг не понравится?». И когда они пробуют вино и говорят: «Да, это именно то, что мы хотели», – это самое приятное. Сразу понимаешь, что ты «супер».

Ради таких моментов стараются не только сомелье, но и те, кто сделал всё, чтобы именно эта бутылка отборного напитка оказалась на столе и подняла настроение гостям.

**БЕСЕДОВАЛА НАТАЛЬЯ ЮДИНА
ФОТО: WWW.RESTORANCHIK-KV.RU**

ПРОБЛЕМЫ ВИНО-ГРАДА

Да пороть их надо!

Любой покупатель при выборе вина ориентируется на цену этого напитка. Конечно, хочется, чтобы при малых затратах качество не подвело. К сожалению, выбрать хорошее вино, не будучи специалистом, сложно, поэтому покупатели, ориентируясь на небольшую цену, натываются на подделку.

В 1820 году немецкий химик Фридрих Аккум сделал заключение о «предрасположенности» вина оказываться в центре махинаций и мошенничества. От этого страдают добросовестные виноделы, производящие настоящие высококачественные вина. Ввиду большой себестоимости производства они просто не в состоянии соперничать с «привлекательными» дешёвыми винами. Что их ждёт? Разорение. А покупателей – неудовлетворенность покупкой. Как жаль, что у нас в России проблема фальсификации вин широко распространена.

Почему подделки процветают

Государство, увеличивая контроль над коммерческой деятельностью, не добивается желаемых результатов, потому что нет достоверных критериев идентификации, соответствия определённым требованиям к информации, представленной на этикетке.

Как хитрят фальсификаторы

Выделяют несколько наиболее распространённых способов фальсификации: изменение рецептуры вин; несоблюдение необходимых сроков выдержки марочных вин и

выдача ординарных вин за марочные; подмена сортов винограда; добавление воды, плодово-ягодных виноматериалов, концентратов и отваров плодов и ягод; искусственная ароматизация растительными экстрактами или веществами органического происхождения; добавление сахарина и других искусственных подслащивающих веществ; производство суррогатов вин путём экстракции водой виноградных выжимок или изюма и изготовление суррогатов без применения продуктов переработки винограда.

Часто отличить настоящее вино от подделки бывает трудно не только обычному покупателю, но и даже специалисту.

Как судят за границей

Ещё со времён Карла Великого Европа борется с подделками. В Лондоне люди, обнаружив подтверждение махинаций кабатчиков, заставляли их выпивать яд на глазах присутствующих, а немцы избивали на площади.

Одного из торговцев заподозрили в смешивании дешёвых алжирских вин с винами Бордо. После судебного разбирательства компания заплатила огромный штраф с конфи-

скацией всего поддельного товара. Французское правительство создало специальный репрессивный орган, надзирающий за строжайшим соблюдением правил и не щадит никого, кто преступает закон.

Не удивительно, что в этих странах не распространена фальсификация так, как в России. Люди со средних веков знают, что подделыванием лучше не баловаться.

Говорит эксперт

Игорь Назаров, зам. гендиректора ГУП г. Москвы: «Фальсифицированное вино в России по умолчанию не признается небезопасным продуктом. Некоторые импортные вина специально производятся только для РФ, потому что на Западе их реализация невозможна из-за жёсткого контроля качества. А в России такой контроль ещё не налажен. С 2003 года государство оставило за собой право отслеживать лишь безопасность продукции, а вопросы качества фактически перекадываются на совесть поставщика. Необходимо создать комплексную государственную систему контроля качества винодельческой продукции, в том числе предусмотреть мониторинг качества вина в розничной торговле, а также повысить роль добровольной сертификации продукции».

В итоге

Пока государство не создаст подробный, охватывающий все стороны этого вопроса законопроект, не избавиться российскому рынку от фальсифицированной продукции и даже не уменьшить её. А покупатели будут продолжать страдать от некачественного товара, а добросовестные виноделы не смогут реализовать свой продукт.

**РАДА ДОЛГОВЯЗОВА
ФОТО ИНТЕРНЕТ**

НЕСПЕЦ ДОЗОР



Без вина ВИНОватые

Наверное, многие виноделы, сомелье, просто люди, которые употребляют вино или хотя бы когда-нибудь о нём слышали, никогда не задумывались: «Почему вино назвали вином?»

Именно это я решила узнать у наших респондентов. Слово за слово, в моём блокноте 50 вариантов ответов. Пришло время подводить итоги. «Потому что производится из винограда» – ответили мне 20 человек. Семнадцать респондентов видимо чувствуют свою вину перед кем-то, поэтому связали происхождение слова «вино» именно с ней.

Знаменитой фразой «Истина в вине» поделились пятеро из опрошенных. Но только один из них сделал важное уточнение, что Бог, говоря это, имел в виду вовсе не алкоголь. Три человека назвали бы вино так, потому что с похмелья чувствуют себя ВИНОватыми.

Два респондента выдвинули интересную версию происхождения слова: «Люди провинились перед Богом за то, что они придумали и сделали алкогольный напиток из винограда».

Один из опрошенных в ответ на вопрос стал цитировать стихотворение А. Блока «Незнакомка». К чему бы это?

Мне понравилась такая версия: «Слово вино произошло от имени того человека, который первым создал этот напиток. Может быть Франквини».

Все версии интересные, но я ждала только одну, именно ту определённую. О, чудо! Один из респондентов всё-таки рассказал мне её – легенду о злом правителе Хотеше, который подвергал свой народ пыткам. Но пришло время, когда люди восстали и жестоко отомстили своему царю. Перед своей смертью Хотеш протянул руку к небу в надежде на помощь языческих богов и обратился в камень. Спустя много лет, проезжий купец вложил в руку статуи золотой слиток. Когда он через год вернулся к ней, то увидел на месте золота гроздь неизвестных ягод. Старики вспомнили проступки Хотеша и решили, что золото испулило вину тирана. В честь этого было решено назвать напиток, полученный из этих плодов вином.

В Чехии и по сей день верят, что если посмотреть на бокал моравского вина, повернув его к свету, то можно увидеть чистое золото, испулившее вину Хотеша перед богами.

**ОПРОС ОБРАБОТАЛА
НАТАЛЬЯ ЮДИНА
ФОТО ИНТЕРНЕТ**

