



ЭНОГАСТРОНОМИЯ ОТ ФАНАГОРИИ



FANAGORIA
ПОДАРИТЕ СЕБЕ СЧАСТЬЕ



Авторская кухня

18+



FANAGORIA
NOBLESSE OBLIGE



БЛАН ДЕ БЛАН БРЮТ
2015 ГОДА УРОЖАЯ
ЛУЧШЕЕ РЕЗЕРВУАРНОЕ
ИГРИСТОЕ

Самый CBSP 2016

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Дорогие друзья!

Я надеюсь, что, счастливо отметив праздники в компании родных, друзей и фанаторийского вина, вы уже соскучились по новостям из «Фанатории». С удовольствием представляю очередной номер нашего эногастрономического справочника. Учитывая планомерный рост количества розничных магазинов «Фанатории» в разных регионах страны, думаю, что для многих это издание станет своеобразным пропуском в увлекательный мир кубанских вин — идеальных спутников для романтического свидания и дружеской вечеринки, деловой встречи или чтения в уютном кресле по вечерам.

А почитать есть о чем. Ведь 2016-й для «Фанатории» — это и рекордная переработка винограда (свыше 36 тыс. тонн), и многочисленные медали наших вин (например, Blanc de Blancs брют Фанатории 2015 получил награду на всемирном конкурсе «шардоне» в Бургундии, был признан «Лучшим резервуарным игристым России» в Абрау-Дюрсо, завоевал медаль в Лондоне), и заказ уже второй партии нашего «Крю Лермонт. Сапери» лондонским винным бутиком Hedonism Wines...

Из новостей наступившего года — начало сотрудничества с известным австралийским ученым агрономом Дэниэлом Фишлом, консультирующим винодельню во многих странах мира. Надеемся в скором будущем подробнее рассказать вам об этом интересном человеке, его научных достижениях и методах работы на фанаторийских виноградниках.

Так что, как всегда, год обещает быть трудным, но интересным. И работать мы будем для вас, дорогие любители и ценители фанаторийских вин!

Искренне ваш,
Петр Романишин,
генеральный директор
ОАО «АПФ «Фанатория»

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях



СОДЕРЖАНИЕ



- 4 **НОВОСТИ**
*Воспитание лозы
продолжается*
- 8 **НОВИНКИ**
*Для большой
компании*
- 10 **РОЗНИЧНАЯ СЕТЬ**
*Итоги работы:
все по плану*



- 14 **ШКОЛА ВИНА**
Уроки на практике



- 26 **ГРОЗДЬ**
Надежный парень
- 28 **НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**
*Противоположности
сошлись!*
- 34 **ОТЗЫВЫ БЛОГЕРОВ**
Клуб знатоков

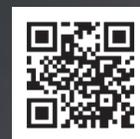
Гид по культуре и вкусу «Фанагория» распространяется в стационарных торговых объектах, осуществляющих розничную продажу алкогольной продукции, и в дегустационных залах таких торговых объектов.

Фанагорийская чача

Производится из белых сортов винограда «шардоне», «алиготе» и «бианка» и отличается свежим и гармоничным букетом.

Чача «Отборная» создана специально для поклонников традиционной виноградной водки с крепким характером. А тем, кто предпочитает более мягкий вкус, адресована чача «Особая».

Превосходный дижестив и отличное сопровождение к закускам и основной трапезе.



www.fanagoria.ru



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЭКСПЕРТЫ РЕКОМЕНДУЮТ

В конце прошлого года «Фанагория» приняла участие в одном из самых престижных мировых дегустационных конкурсов – International Wine Challenge, который ежегодно проходит в Лондоне (Великобритания) на протяжении вот уже более 30 лет. Судить представленные на конкурсе образцы приглашаются авторитетные виноделы, сомелье, владельцы винных бутиков и журналисты, пишущие на винную тематику. International Wine Challenge разделен на два этапа (ноябрь и апрель следующего года), каждый длится две недели. Образцы оцениваются методом слепой дегустации по 100-балльной европейской системе. Оценка жюри – прямая рекоменда-



ция рынку, поэтому победы на IWC London для самих винодельческих предприятий значат очень много. «Фанагория» принимает участие в конкурсе уже пятый год подряд и снова – с хорошими результатами. По итогам первого этапа IWC London бронзовых медалей были удостоены вина Cru Lermont Шардоне Фанагории 2014 и Blanc de Noirs брют Фанагории 2015. Дипломы за высокое качество категории Commended получили вина «Сапери Фанагории 2014. 100 оттенков красного» и Blanc de Blancs брют Фанагории 2015. Всего в активе «Фанагории» за всю историю участия в IWC London – 9 бронзовых медалей и 6 дипломов.

ПОДТВЕРДИЛИ ВЫСОКОЕ ЗВАНИЕ

Еще один престижный дегустационный конкурс, в котором «Фанагория» успешно принимает участие уже не первый год, – Austrian Wine Challenge. На конкурсе, состоявшемся прошлой осенью, предприятие было признано лучшим национальным производителем года. Это уже вторая победа винодельни в этой номинации: впервые такого почетного звания она была удостоена на AWC Vienna 2012. Участие в Austrian Wine Challenge 2016 принесло «Фанагорию» еще три золотых, три серебряных медали и 2 диплома. Кроме того, «Винтаж Кагор Фанагории 2011» стал лучшим в категории «Крепкие вина», оставив позади многих именитых произво-

дителей хересов, мадеры, портвейнов и ликерных вин. Как отметил Владимир Пукиш, начальник PR-отдела ОАО «АПФ «Фанагория», «На Венском дегустационном конкурсе AWC традиционно определяется лучший производитель стран-участников. Это своего рода бонус в дополнение к обнародованию списка победителей в номинациях, обладателей кубков «трофи». «Фанагория» на этом конкурсе уже во второй раз была объявлена «лучшей винодельней России». Это большая ответственность и гордость». Напомним, что на своем дебютном AWC Vienna 2011 «Фанагория» завоевала 2 золотые и 6 серебряных



медалей. В 2012 году – 1 золотую, 6 серебряных медалей, 2 диплома за высокое качество и почетное звание «Лучший национальный производитель года – 2012». Участие в конкурсе в 2014 году принесло предприятию 2 золотые, 6 серебряных медалей и диплом за высокое качество.

БЛАН ДЕ БЛАН ФАНАГОРИИ 2015 – ЛУЧШЕЕ РЕЗЕРВУАРНОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО РОССИИ

В октябре в Абрау-Дюрсо прошел VI «Всероссийский саммит виноделов – 2016», в рамках которого состоялся дегустационный конкурс «Кубок СВВР – 2016», где судьями выступили отечественные и зарубежные винные эксперты. В состав жюри вошли телеведущий и создатель литературных бестселлеров о вине Оз Кларк (Великобритания), винный эксперт Восточной и Центральной Европы Джозеф Дарелл (США), исполнительный директор Российской ассоциации сомелье Анатолий Корнеев, основатель Grand Jury Européen и The World Wine Symposium Франсуа Мосс (Франция), владелец сингапурской винной академии Taberna Wine Academy Йин Сянь Тан, представитель Винного дома M. Charoutier и легенда мирового виноделия Мишель Шапутье (Франция). По итогам дегустационного конкурса фанагорийские вина были удостоены следующих наград: звание «Лучшее



игристое вино России (резервуарный метод) 2016 года» получило выдержанное игристое вино Blanc de Blancs брют Фанагории 2015; золотую медаль – красное сухое выдержанное вино «Каберне Фанагории 2013. 100 оттенков красного»; серебряные медали – белые сухие выдержанные вина Cru Lermont Шардоне Фанагории 2014 и Cru Lermont Рислинг Фанагории 2014; бронзовые медали – выдержанное игристое вино (резервуарный метод) Blanc de Noirs брют Фанагории 2015 и выдержанное игристое вино (классический метод) «Брют розовое Фанагории 2014».

Кроме того, авторитетное винное издание Simple Wine News наградило винодела, заместителя гендиректора «Фанагории» по качеству и науке Валентину Попандопуло за вклад в российское виноделие. Генеральный директор ОАО «АПФ «Фанагория» Петр Романишин от лица всего предприятия поздравил коллег-виноделов и виноградарей с многочисленными наградами и поблагодарил их за кропотливую, тяжелую работу и общий вклад в развитие российского виноделия. Комментируя полученные награды, он добавил: «Меня особенно обрадовал новый титул Blanc de Blancs брют Фанагории 2015. Все фанагорийцы и я долго о нем мечтали, много работали, оттачивали технологию. Теперь мы будем стремиться к прорыву и в категории игристых вин, произведенных классическим методом. Noblesse oblige – положение обязывает!»

ВОСПИТАНИЕ ЛОЗЫ ПРОДОЛЖАЕТСЯ



Еще одно знаменательное событие минувшей осени «Фанагорию» с трехдневным рабочим визитом посетил Даниэл Фишл (Daniel Fischl) – австралийский агроном-виноградарь, винодел-практик и независимый кон-

сультант с более чем двадцатилетним стажем работы на винодельнях по всему миру. «Фанагория» пригласила Даниэла Фишла для анализа собственных виноградников. Работа эксперта на Таманском полуострове заключалась в сборе информации с «полей»: в изучении состояния растений, анализе свойств почвы, климатических особенностей региона и действующей системы мелиорации. Даниэл Фишл составил свои рекомендации, призванные повысить

эффективность винодельни в работе над «воспитанием» виноградной лозы. На сегодняшний день Даниэл Фишл тесно сотрудничает с производителями вина из США, Китая, Израиля и Мексики. Большой интерес представляют проекты эксперта на северо-западе Китая, в Синьцзян-Уйгурском автономном районе, где Фишл работает с генетической структурой растения и выращивает лозу в почвах, которые считаются малопродуктивными для виноградарства.

ВСЕ, КАК ВЫ ХОТЕЛИ

В конце декабря в Москве прошел III ежегодный дегустационный конкурс отечественного игристого вина «Русская игра». В состав жюри конкурса вошли практикующие дипломированные сомелье во главе с президентом Российской ассоциации сомелье Алексеем Сидоровым. Организатором мероприятия традиционно выступил интернет-портал «Наше вино», сбором образцов занималась школа вина «Энотрия». Представленные на конкурсе вина оценивались методом слепой дегустации. Игристые вина «Фанагория» были признаны лучшими в своих категориях и заняли 2-е место в общем зачете, уступив лидеру меньше половины балла.



Blanc de Blancs брют Фанагория 2015 было признано лучшим белым игристым вином, сделанным резервуарным методом (86,9 балла в общем зачете), «Каберне Фран полусухое розовое 2016» – лучшим игристым вином с остаточным сахаром (86,8 балла в общем зачете).

КОНЬЯЧНАЯ КЛАССИКА

В октябре 2016 года в «Фанагории» произошло поистине историческое событие – под брендом компании был выпущен первый коньяк с выдержкой дистиллятов не менее 10 лет. Так что теперь линейка российских коньяков «Фанагория» представлена образцами 3, 5 и 10 лет выдержки. Коньяк «Фанагория 10-летний» приготовлен с точным соблюдением традиционных технологий производства коньяка, при тщательном контроле качества винограда, дистиллятов и всего процесса выдержки. Как рассказала руководитель коньячного цеха ОАО «АПФ «Фанагория» Людмила Бондарь, при изготовлении коньячных спиртов был использован вино-



град классических коньячных сортов «уни блан» и «коломбар», в свое время выращенных на собственных виноградниках предприятия. Урожай был собран в 2005 и 2006 годах. Готовые коньячные спирты сначала были заложены на выдержку в новые



бочки из кавказского дуба, а затем, по мере достижения необходимой экстрактивности, переливались в более старые.

В результате вкус коньяка получился полным, мягким, насыщенным, с длительным орехово-смолистым послевкусием. Ценители, безусловно, оценят аромат напитка: цветочно-медовый, с нотами сухофруктов, оттенками ванили, кофе, шоколада и грецкого ореха.

Как отметил Дмитрий Ковалев (ведущий конкурса «Русская игра», преподаватель винной школы «Энотрия», руководитель проекта «Наше вино», директор НМЦ «Лаборатория вина» при филиале МГУ в Севастополе), «Общую тенденцию «Русской игры – 3» можно охарактеризовать как победу свежести над выдержкой. Сомелье – проводники вкусовых пристрастий, а сегодня преобладает мода на свежесть. «Фанагория» это очень правильно «прочитала» и сделала именно то, что сейчас нравится потребителю».

В прошлом году по итогам конкурса «Русская игра» фанагорийское «Мускат Отгонель полусладкое белое 2015» получило 84,6 балла в личном зачете и стало лучшим в категории игристых вин с остаточным сахаром.

СБОРКА ИНДИВИДУМОВ

Бондарный цех «Фанагории» приобрел два новых станка словенской компании Ledinek – одного из мировых лидеров в сфере производства самого современного оборудования для глубокой переработки древесины.

Как рассказал главный бондарь предприятия Владимир Присяжнюк, новое оборудование позволит значительно повысить производительность, сократить потери древесины и других расходных материалов, а главное – улучшить качество и внешний вид дубовых бочек. «Бочки, собранные из клепок, которые перед этим прошли обработку на клепкофуговальном станке, приобретают удивительную герметичность и



практически безупречную форму», – пояснил Владимир Присяжнюк. – Каждая клепка уникальна по своим размерам и отличается от других по толщине, и достичь нужной формы для нее весьма непросто.

Новый станок строгают клепки по истине с ювелирной точностью. Так как при производстве винной бочки не используются гвозди или пазы, а доски подгоняются одна под другую, полная герметичность – едва ли не важнейшее качество продук-

ции бондарного цеха «Фанагории». Станок позволяет уменьшить ширину клепки до 35 мм (а не до 55 мм, как раньше). В свою очередь, это самым благоприятным образом влияет на вкусо-ароматические характеристики выдерживаемого в бочке вина. Второй станок (вальцовочный) используется для выполнения точного угла после прокатки оброчных железных лент.

rusbarrel.ru

РАССКАЗАЛИ О СЕБЕ



В ноябре «Фанагория» приняла участие в «Продовольственном Форуме Крыма» – первой для Крымского полуострова межрегиональной выставке пищевых продуктов, напитков и сырья для их производства. Среди гостей форума были производители, представители дегустационных залов, торговых сетей, сегмента

HoReCa, дистрибьюторских компаний, СМИ и частные лица.

Все желающие могли ознакомиться с инновациями в сфере производства и логистики, посетить презентации новых товаров, материалов и оборудования, принять участие в сравнительных дегустациях, семинарах и круглых столах.

Примечательно, что на этом мероприятии «Фанагория» была единственным краснодарским представителем производителей алкогольной продукции. Винодельня привезла на форум несколько образцов своей продукции: вина из коллекций «Авторское вино»

и Cru Lermont, российские коньяки ANRI VS, ANRI VSOP, «Фанагория» 3 и 5 лет выдержки, виноградную водку (дистиллят) «Чача Особая» и «Чача Золотая». Все они получили самые теплые отзывы у крымчан, но особенным успехом пользовались виноградные дистилляты.





«ЧАЧА МУСКАТНАЯ» ВИНОГРАДНАЯ ВОДКА

В марте 2016 года «Фанагория» расширила линейку виноградных дистиллятов, выпустив новинку – «Чачу мускатную». Напомним, что чача – это крепкий спиртной напиток, приготовленный методом дистилляции из виноградного сула. «Чача мускатная» произведена из винограда белых мускатных сортов, выращенных на собственных виноградниках предприятия. Крепость дистиллята – 40%. В букете напитка – аромат цветущей виноградной лозы, нотки белых фруктов (груши, персика, айвы) в сочетании с мускатно-цитронными тонами и оттенками полевых трав и луговых цветов. Вкус мягкий, округлый, маслянистый. Составит отличную гастрономическую пару сытным мясным блюдам русской и кавказской кухни.



«ВИНТАЖ ПОРТВЕЙН ФАНАГОРИИ» ЛИКЕРНОЕ ВИНО, 3 ГОДА ВЫДЕРЖКИ

Вино создано из собственного винограда сортов «каберне-совиньон» и «саперави» по классической технологии путем спиртования сула на мезге и последующей выдержкой в дубовых бочках из кавказского дуба. Цвет темно-рубиновый с



АВТОРСКОЕ ВИНО «СИБИРЬКОВЫЙ- СОВИНЬОН» СУХОЕ БЕЛОЕ

Вино произведено из винограда белых сортов – французского «совиньон-блан» и донского автохтона «сибирьковский», которые нашли в этом купаже полное взаимопонимание. Цвет светло-соломенный с зеленоватым оттенком. В аромате тона грейпфрута, лайма, личи в гармоничном сочетании с «зелеными» нотками молодой листвы и лугового разнотравья. Вкус свежий, со сбалансированной, хорошо выраженной кислотностью, тонами цитрусовых, зеленого яблока и длительным минерально-лаймовым послевкусием. Вино составит отличную пару блюдам из речной рыбы, креветкам и зеленым летним салатам.

терракотовым оттенком. В богатом букете угадываются тона увяленных черных фруктов и ягод (чернослива, вишни, черники, голубики, брусники, терна), оттенки древесины дуба, ванили, черного шоколада, корочки ржаного хлеба и кедрового ореха. Вкус экстрактивный, полный, хорошо сбалансированный с длительным шоколадно-ягодным послевкусием. Составит гастрономическую пару голубым сырам, шоколадному муссу, выпечке, черносливу и увяленным красным ягодам.



ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ

Фанагорийские вина из коллекции Cru Lermont уже давно snискали заслуженную популярность и завоевали большое число поклонников. Моносортовые вина Cru Lermont производятся из отборного винограда классических европейских и автохтонных сортов, выращенного на специально отведенных виноградниках «Фанагории» и собранного вручную. Выдержка осуществляется в дубовых бочках или стальных емкостях. Линейка Cru Lermont особенно интересна ценителям, собирающим терруарные вина для домашней винотеки. Идя им навстречу, «Фанагория» выпустила вина в новом формате: 1,5 и 3 л. Теперь круг друзей с общими вкусами можно сделать еще шире и душевнее.



«ФАНАГОРИЯ. КАБЕРНЕ ФРАН» ВИНО ИГРИСТОЕ МОЛОДОЕ БРЮТ, РОЗОВОЕ

Произведено из винограда сорта «каберне фран», выращенного на собственных ви-

ноградниках «Фанагории» по технологии однократной ферментации сула в акратофоре. Цвет розовый. Аромат яркий, свежий, с доминирующей нотой клубники, изящно подчеркнутой леденцовыми оттенками. Вкус – свежий, нежный, ягодный с длительным сливочным послевкусием. Универсальное вино для широкого ассортимента летних салатов, брускетт, закусок и блюд из мяса птицы с ягодным соусом.

«ФАНАГОРИЯ. МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ» ВИНО ИГРИСТОЕ МОЛОДОЕ БРЮТ, БЕЛОЕ

Молодое игристое вино создано из собственного винограда сорта «мускат оттонель» по технологии однократной ферментации виноградного сула в акратофоре. Цвет – от светло-соломенного до соломенного. Вино отличается ярким мускатным ароматом с цитронными оттенками, нотами сирени и ржаного хлеба. Вкус – свежий, гармоничный с отличным уровнем кислотности, нотами спелых белых фруктов, меда, цитруса. Составит отличную гастропапу разнообразным летним салатам, особенно фруктовым, брускеттам и фруктовым сорбетам.



ИТОГИ РАБОТЫ: ВСЕ ПО ПЛАНУ

ЗА ПРОШЕДШИЙ ГОД «ФАНАГОРИЯ» СУЩЕСТВЕННО РАСШИРИЛА ГЕОГРАФИЮ СВОЕГО ПРИСУТСТВИЯ НЕ ТОЛЬКО В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ, НО И В ДРУГИХ РЕГИОНАХ РОССИИ. О ТОМ, КАКИМИ ДОСТИЖЕНИЯМИ КОМПАНИИ БЫЛ ОТМЕЧЕН 2016 ГОД, РАССКАЗАЛ ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА ПО РАЗВИТИЮ КИРИЛЛ МАРТЫНОВ.



Мы стараемся консультировать и делиться опытом, дабы наши партнеры не совершали ошибок. Особенно явно это видно на проекте франчайзинга. Он направлен на дублирование нашего опыта, там представлен наш ассортимент, и ассортимент других производителей.

Как по 5-балльной шкале вы оцениваете уровень развития фанагорийской торговой сети на данный момент?

Без завышения оценки, но и без ложной скромности могу оценить на четверку. 90 % основных задач, поставленных в начале года, мы выполнили. В Краснодарском крае розничная сеть «Фанагория» представлена лучше других регионов, и это понятно и логично. Всего по России на сегодняшний день работают 70 магазинов, включая магазины по франчайзинговому договору. Сам процесс открытия торговой точки очень долгий и занимает от трех месяцев до года. Мы ведь не просто «расставляем флажки» на карте, а изучаем все региональные законодательные нормы, трафик, покупательскую способность и спрос, тщательно подходим к выбору мест для будущих магазинов.

Не так давно был открыт бутик в Большом Сочи. Как местные жители восприняли это событие? Ведь там достаточно продукции и местного производства.

В Сочи довольно большую долю населения составляют приезжие, которым отечественные вина очень интересны. Каждый год они возвращаются за чем-то новым, за продуктом, который за это время становится победителем на тех или иных конкурсах. Это позволяет нам говорить о том, что фанагорийские вина в Сочи нужны и

востребованы. Поэтому мы планируем нашу сеть здесь развивать и дальше: в разработке проекты по открытию магазинов в центре Сочи, на Красной Поляне.

Как прошло открытие бутика в Москве?

Ярко и феерично – с винными коктейлями, бар-шоу и фаер-шоу. Люди стояли на улице в очереди, чтобы попасть в наш магазин. В Москве нас ждали, и это было очень приятно!

Какой город станет следующим?

Планируется открытие магазина в Санкт-Петербурге. Сейчас завершается процесс согласования с муниципальными властями ответственности внешнего оформления магазина с общим архитектурным обликом города и внесения некоторых изменений в наш фирменный стиль. Этот магазин станет единственной торговой точкой в городе, где будет представлен полный ассортимент винodelьни «Фанагория».

Современный потребитель стал более требователен к уровню обслуживания в магазинах. Какие мероприятия, проводимые для покупателей, показывают наибольшую эффективность?

Качеством нашей продукции я горжусь, как горжусь и компанией, в которой работаю. Бренд «Фанагория» обязывает держать высокую планку в том числе и

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



В каждом регионе присутствуют региональные менеджеры, прошедшие обучение непосредственно на нашем заводе. Причем мы обучаем не только управляющий персонал, но и консультантов торговых залов. Несколько раз в год мы их привозим к нам на завод, и они своими глазами могут увидеть, как растет виноград, как происходит технологический процесс, от чего зависит сахаристость вина, узнать многие другие необходимые в повседневной работе нюансы. И мы гордимся тем, что в любом регионе даже рядовой специалист знает наши вина не понаслышке. Это означает, что он сможет проконсультировать покупателя на самом высоком уровне, помочь ему выбрать вино и для какого-то особого случая, и для повседневного потребления.

по обслуживанию покупателей, число которых только растет. Для них в магазинах мы создаем комфортную атмосферу, проводим дегустации наших новинок и новинок сторонних производителей с участием профессиональные сомелье. Сезонные акции и акции по определенным видам продукции дают им возможность приобрести понравившиеся вина и крепкие напитки по более комфортной цене.

Как происходит управление развитием в регионах?

В каждом регионе есть почитатели наших вин, мы получаем сотни писем с просьбами донести частичку таманского солнца до самых удаленных российских уголков. Управление и развитие по территориям основывается на опыте собственной розницы в Краснодарском крае, Ростовской области и Ставропольском крае. В регионах формируются филиалы на базе каждого партнера-дистрибьютора по договору франчайзи, некоторые из них сотрудничают с «Фанагорией» уже более 10 лет. Конечно, есть в команде и новые партнеры без опыта работы в сфере алкогольного рынка, с ними приходится работать на «молекулярном» уровне, разъясняя и отработывая все детали.

Наши менеджеры работают в каждом регионе, и все они прошли обучение непосредственно на заводе. Причем мы обучаем не только управляющий персонал, но и консультантов торговых за-

лов. Несколько раз в год мы привозим их в «Фанагорию», где они своими глазами могут увидеть, как растет виноград, как происходит технологический процесс производства вина, от чего зависит его сахаристость, узнать многие другие нюансы, важные для их работы. Поэтому в любом регионе даже рядовой специалист розничной сети «Фанагория» знает наши вина не понаслышке и может проконсультировать покупателей на самом высоком уровне и помочь им с выбором.

Сложно ли ломать стереотипы в борьбе за потребителя?

Мы их не ломаем, мы даем возможность попробовать и сравнить. Конкуренция в Москве и Санкт-Петербурге очень высока, но и интерес к российским винам сегодня тоже высок. В нашей сети постоянно проходят дегустации различной продукции – игристых, тихих вин и крепких напитков. Но выбор, конечно, остается за покупателем, какое вино он предпочтет – импортное или российское. Нашими добровольными амбассадорами (послами бренда) становятся те, кто, приехав на юг, на море, побывав у нас в гостях, на наших виноградниках, увидел труд виноградарей и виноделов, их трепетное отношение к лозе и вину, попробовал наши вина на дегустациях. Думаю, многочисленные медали на российских и мировых конкурсах, которые регулярно завоевывают наши вина, говорят о многом. К примеру, на ежегодном конкурсе «Кубок Сою-



Чтобы не только выжить, но и приносить прибыль, магазины нашей розничной сети должны иметь преимущества – широкий ассортимент, конкурентные цены и высокое качество обслуживания.

за виноградарей и виноделов России», который состоялся в прошлом году, судьями выступили самые именитые международные эксперты во главе с легендарным Озом Кларком. Наши вина получили наибольшее количество наград, а Blanc de Blancs брют Фанагории 2015 было удостоено звания «Лучшее игристое вино России».

Сейчас повсеместно открываются специализированные магазины алкогольной продукции. Насколько сложно с ними конкурировать? Или здесь речь не о конкуренции, а о партнерстве?

Конечно, сложно. Речь однозначно идет о высокой конкуренции, особенно в средней полосе России. Сегодня федеральные сети поглощают мелкую несетевую розницу. Фанагорийские вина представлены как в крупных федеральных сетях, так и в специализированной местной рознице, однако, чтобы не только выжить, но и приносить прибыль, магазины нашей розничной сети должны иметь преимущества – широкий ассортимент, конкурентные цены и высокий сервис обслуживания.

Каких правил придерживается ваша компания в работе с партнерами?

Мы очень ответственно относимся к выбору партнеров и к достигнутым с ними договоренностям. Мы стараемся консультировать и делиться опытом, чтобы наши партнеры учились на наших

ошибках. Пример тому – проект франчайзинга. Он направлен на дублирование нашего опыта, там представлен и наш ассортимент, и ассортимент других производителей. Развивая проект франшизы, мы заботимся о своих партнерах, максимально открыто ведем их консультирование. Конечно, есть сложности, но в большей мере они обусловлены внутренней политикой компании-партнера. Если она не является ограничивающим фактором, нам гораздо легче выводить этот проект на самоокупаемость и прибыль. Мы не бросаем наших коллег и готовы консультировать их от этапа выбора места до открытия магазина и дальнейшего функционирования. Точка безубыточности намного быстрее достигается у партнеров, свободных от внутренних обременений. И в этом вопросе мы не делаем разграничений, наш ли этот бизнес или это бизнес партнера, – все это бизнес «Фанагории».

Каковы дальнейшие планы по развитию компании?

В ближайшие месяцы все, что запланировано, мы завершим: это открытие еще примерно 20–25 магазинов по России. Вне плана были открыты расширенные отделы в Красноярске. Около 16 магазинов составили прирост нашей собственной розничной сети, франчайзинговый проект в минувшем году «подрос» на 6 магазинов. Таким образом, наши ежегодные планы – прирост количества магазинов на 30–50 % – мы соблюдаем.

УРОКИ НА ПРАКТИКЕ

НАТАЛЬЯ НЕКРЫЛОВА ХОРОШО ЗНАКОМА СТАВРОПОЛЬСКИМ ПОЧИТАТЕЛЯМ КУЛЬТУРЫ ПИТИЯ. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРОВОДИМЫЕ ЕЮ В «ШКОЛЕ ВИНА» В СТАВРОПОЛЕ, ВСЕГДА СОБИРАЛИ БОЛЬШОЕ ЧИСЛО УЧАСТНИКОВ. ПРОШЛЫМ ЛЕТОМ НАТАЛЬЯ СТАЛА УПРАВЛЯЮЩЕЙ ФАНАГОРИЙСКИХ РЕСТОРАНОВ CABERNET И «ГЕРМОНАССА», И МЫ, КОНЕЧНО, НЕ МОГЛИ ПРОЙТИ МИМО ЭТОГО ЗНАМЕНАТЕЛЬНОГО СОБЫТИЯ.



— Наталья, расскажите немного о вашей работе в «дофанагорийский» период.

— До «Школы вина» я около 20 лет работала в ресторанном бизнесе. Любовь к вину подтолкнула меня в свое время поехать в Москву и пройти обучение в школе сомелье. Эта же любовь привела меня сюда, в поселок Сенной, в «Фанагорию». С «Фанагорией» меня уже давно связывают теплые отношения, поэтому, когда мне предложили заняться управлением ресторанами Cabernet и «Гермонасса», я недолго думала. Для сомелье работать в винном ресторане – настоящая мечта.

— Изменится ли формат ресторанов?

— Конечно, именно над этим я и работаю. Здесь, в Сенном, у нас много преимуществ. Во-первых, терруарный продукт – вино. Во-вторых, изобилие местных продуктов: фермерская продукция, всегда есть свежий улов рыбы. Кстати, одно из блюд в меню так и называется - «Улов рыбака»: нам привозят утром в рестораны только что выловленную рыбу, а мы уже готовим её на гриле по желанию наших гостей.

Наша новинка – авторские разноцветные фрешбургеры. Не буду раскрывать все нюансы, добавлю только, что в приготовлении наших фрешбургеров используются только натуральные красители. Так что еда может быть не только вкусной и полезной, но и красивой, яркой!

В будущем мы планируем два формата ресторанов: мясной и рыбный. Классика – это вино и мясо, а мы хотим ввести еще один – вино и рыба. Ресторан «Шардоне» – почему бы и нет? Многие наши гости уже убедились в том, сколь разнообразны блюда региональной кухни, и как хорошо они сочетаются с фанагорийскими винами и крепкими напитками. Для них это стало интересным открытием и новым гастрономическим опытом.

— Какие интересные мероприятия уже прошли на базе ресторанов Cabernet и «Гермонасса»?

В сентябре мы провели в Тамани первый эногастрономический фестиваль, посвященный дарам осени. В рамках фестиваля прошла фермерская ярмарка, на которой были представлены местные продукты: мясо, сыры, овощи, фрукты, ягоды и, конечно же, виноград многих сортов. На центральной площади, рядом с рестораном «Гермонасса», были открыты гастрономические «станции», где можно было попробовать мясные и рыбные блюда на гриле и блюда из морепродуктов в сочетании с фанагорийским вином. Это были специально подобранные гастрономические пары. В Лермонтовском парке была организована галерея работ художников и ремесленников со всей России. Кроме того, была подготовлена насыщенная развлекательная программа для взрослых и детей. В итоге по своему масштабу фестиваль перерос границы эногастрономического мероприятия. Он встретил большой отклик у жителей и гостей

курорта и теперь станет ежегодной традицией.

Прошлая осень вообще была богата на мероприятия. Так, в «Гермонасса» и Cabernet мы проводили эногастрономические обеды и ужины в виде сетов. К нам приехало сразу до 100 человек – люди заранее заказывали туры в «Фанагорию». Мы продолжали организовывать такие мероприятия и зимой, и они пользовались не меньшей популярностью. Кроме того, мы регулярно проводим мастер-классы выходного дня. К нам можно обратиться в любой день и заказать обучающую дегустацию.

А чем удивите гостей «Фанагории» в туристический сезон?

У нас готовится интересный проект на базе фирменных магазинов: tapas-бары. Посетители магазинов, подобравшие для себя вино, могут сразу выбрать под него закуску, приготовленную из местных продуктов в наших ресторанах. Это будет эксклюзивный проект, не имеющий аналогов в России. В меню самих ресторанов появится отдельная страничка с фирменными закусками из вяленого мяса, сыров и морепродуктов. В нынешний летний сезон перед магазинами продолжают свою работу гастрономические «станции»: здесь можно будет купить и закуски, и мягкое мороженое, и лимонады, перекусить и отдохнуть за столиками. Мы ищем новые, удивительные вкусы и сочетания, идеи и предложения, которые будут интересны нашим гостям. Эта работа для души – дарить людям свои знания, опыт и эмоции.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ТЕПЛО ВЕСЕННИХ ДНЕЙ

ВЕСНА — ВРЕМЯ ОБНОВЛЕНИЯ. ПРИРОДА, ПРОСЫПАЯСЬ ОТ ЗИМНЕГО СНА, ДАРИТ НАМ ТЕПЛОТУ НЕЖНОГО ВЕСЕННЕГО СОЛНЦА И РАДОСТЬ ВОЗРОЖДЕНИЯ. ВСЮ КРАСОТУ ЭТОГО ВРЕМЕНИ ПОМОЖЕТ ПОДЧЕРКНУТЬ БОКАЛ УДИВИТЕЛЬНОГО ВИНА В СОПРОВОЖДЕНИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ШЕДЕВРОВ. ПРОДОЛЖАЯ СЛЕДОВАТЬ СОВЕТАМ НАШИХ СОМЕЛЬЕ, МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ПОПРОБОВАТЬ НАСЫЩЕННЫЕ ЯРКИМИ НОТАМИ БЛЮДА В СОЧЕТАНИИ С ВИНОМ, ТАКИМ ЖЕ БОГАТЫМ И НЕПОВТОРИМЫМ.



2
ПОРЦИИ



СТЕЙК ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Говяжьи отбивные с косточкой — 4 шт.
2. Оливковое масло по вкусу
3. Соль, черный свежемолотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Говяжьи отбивные по-флорентийски следует жарить на сухой разогретой сковороде-гриль или на барбекю. Положить, не смазывая маслом, на решетку на 3–4 минуты, после чего перевернуть.
2. Снизить температуру, подняв решетку (если вы готовите на барбекю), или убавить огонь до среднего и жарить еще по 2–3 минуты с каждой стороны, посыпая при этом крупной солью и черным свежемолотым перцем.
3. Готовые стейки следует подавать на подогретой тарелке, обильно сбрызнув оливковым маслом.

Стейк по-флорентийски должен иметь хрустящую корочку и быть розовым внутри.

ВЫБОР ВИНА:
«КАБЕРНЕ ФАНАГОРИИ.
100 ОТТЕНКОВ КРАСНОГО»

Это вино имеет глубокий темно-рубиновый цвет. В сложном букете доминирует аромат специй и ванили на общем фоне «дымки» дубовой бочки. Классический

вкус (черная смородина, табак, чернослив, кожа) и хорошая сбалансированность делают это вино необычайно изысканным.



2
ПОРЦИИ

УТКА, ТОМЛЕНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Утка (тушка) — 1,5–2 кг
2. Чернослив без косточек — 300 г
3. Курага — 300 г
4. Яблоки — 2–3 шт.
5. Чеснок — 2–3 зубчика
6. Специи (кориандр, тимьян, паприка, базилик, перец черный) — 1 ст. л.
7. Соль по вкусу (1 ст. л.)
8. Оливковое масло — 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чернослив и курагу вымыть и залить теплой водой. Оставить на 30 мин. при комнатной температуре.
2. В небольшой чашке смешать соль и специи. Если используете сухие травы, их нужно растереть.
3. Утку вымыть и обсушить, после чего со всех сторон натереть смесью специй.
4. Чеснок измельчить. Слить воду с чернослива и кураги, перемешать сухофрукты с чесноком.
5. Наполняем утку сухофруктами, зашиваем шею и брюшко.
6. Смазываем утку оливковым маслом.
7. В глубокую утятницу покрывать кусочками средней величины яблоки (можно с кожурой), немного посолить.
8. Разогреть духовку до 200 °С. Утку положить на яблоки и отправить в духовку на 2,5–3 часа. В процессе приготовления утку нужно 2–3 раза перевернуть и поливать образующимся соусом из жира и яблок.

ВЫБОР ВИНА: АВТОРСКОЕ ВИНО «КАБЕРНЕ - ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ»

Для этого купажа виноделы «Фанагории» выбрали классический европейский сорт «каберне» и редкий аборигенный донской сорт «цимлянский черный» с характерными нотами терна и гарных оттенков.





2

ПОРЦИИ

КРАСНАЯ ФАСОЛЬ СО СПЕЦИЯМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Красная фасоль – 250 г
2. Оливковое масло – 1-2 ст. л.
3. Соевый соус – 1 ч. л.
4. Чеснок – 3 зубчика
5. Чили – 10 г
6. Тмин молотый – 15 г
7. Горчичные семена молотые – 15 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Предварительно фасоль нужно залить водой и оставить на ночь.
2. Слить воду, переложить фасоль в кастрюлю, снова залить водой и варить на слабом огне 1,5-2 часа. Когда фасоль будет готова, воду слить.
3. Чеснок, специи и соус смешать, переложить в сотейник, залить 100 мл воды и протушить в течение 3-4 минут. Смешать соус с фасолью и подавать.



2

ПОРЦИИ

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Баранина жирная – 500 г
2. Репчатый лук – 4 шт.
3. Стручковая фасоль – 300 г
4. Морковь – 3 шт.
5. Помидоры – 3-4 шт.
6. Стручковый перец
7. Специи (корица, гвоздика, кинза, чеснок)
8. Соль по вкусу
9. Зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо промыть, обсушить и нарезать порционными кусочками.
2. Нашинковать лук и обжарить в казанке. Когда лук приобретет золотистый цвет, добавить мясо и тушить не менее 30 минут.
3. Пока тушится мясо, сварить стручковую фасоль.
4. Морковь и помидоры нарезать тонкими ломтиками и добавить к мясу, не перемешивая. Продолжить тушить около 15 минут.
5. Наливаем в казанок воды столько, чтобы она слегка прикрывала верхний слой. Добавляем соль, специи, зелень петрушки и тушим до готовности (20-25 минут).
6. В конце приготовления добавляем фасоль и несколько листиков зелени.

ВЫБОР ВИНА: «ПИНО НУАР - МЕРЛО ФАНАГОРИИ»



В основе — классические и автохтонные сорта фанагорийского винограда. Виноделы выбрали сорта винограда для купажей таким образом, чтобы с одной стороны подчеркнуть их индивидуальные особенности, а с другой — гармонично расширить палитру вкусов и ароматов.



ВЫБОР ВИНА: «КРЮ ЛЕРМОНТ. САПЕРАВИ 2011»



Это сухое вино глубокого рубинового цвета прошло выдержку в дубовой бочке в течение 18 месяцев. Благодаря этому оно приобрело шикарный букет с ягодно-фруктовыми тонами: кизил, черноплодная рябина, вишня, чернослив, а также молочно-сырные ноты и пряности.





2

ПОРЦИИ

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ ПЕРСИКИ С МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Персики — 3-4 шт.
2. Мороженое — 300 г
3. Сахар — 1 ч. л.
4. Корица молотая
5. Орехи молотые для украшения (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистить персики, порезать их крупными ломтиками.
2. На дно широкой сковороды высыпать сахар и разложить сверху персики.
3. Поставить сковороду на сильный огонь и готовить персики, переворачивая, по 1,5-2 минуты с каждой стороны.
4. Когда персики станут мягкими, убрать их со сковороды. Саму сковороду оставить на огне для карамелизации сахара. Внимательно следите за цветом карамели: она должна быть светлой, темная карамель придаст персикам горький привкус.
5. При подаче выложить персики, полить карамелью, рядом с ними разложить шарики мороженого, посыпать корицей, при желании — и молотыми орехами, украсить листиками мяты.

ВЫБОР ВИНА: ICE WINE «РИСЛИНГ»



В этом вине ледяная искристость золотистого цвета яркого зимнего солнца неожиданно дополняется теплотой нежного цветочного аромата.



2

ПОРЦИИ

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Слоеное тесто — 1 упаковка
2. Яблоки сладких сортов — 3 шт.
3. Изюм — 3-4 ст. л.
4. Сахар — 4-5 ст. л.
5. Корица по вкусу
6. Сахарная пудра — 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разморозить тесто, помыть яблоки и грецкие орехи, изюм залить теплой водой на 20 минут.
2. Мелкими кубиками нарезать яблоки, измельчить грецкие орехи, обсушить изюм.
3. На посыпанной мукой поверхности тонким слоем раскатать слоеное тесто. Раскатывать нужно в одном направлении, чтобы не нарушить волокна.
4. На тесто тонким равномерным слоем выложить нарезанные яблоки, сверху так же ровным слоем разложить орехи и изюм. Посыпать сахаром, смешанным с корицей.
5. Завернуть все в рулет, зашпигнуть концы и края рулета.
6. Разогреваем духовку до 170 °С. Смазываем противень сливочным маслом и выкладываем на него рулет.
7. Выпекаем штрудель в духовке в течение 30-40 минут до зарумянивания корочки.
8. Готовый штрудель слегка остудить, посыпать сахарной пудрой.

ВЫБОР ВИНА: ICE WINE «МУСКАТ»



Секрет этого вина — в «благородной плесени», образующейся на ягодах винограда сорта «со-виньон блан», созревающему в условиях морского климата с его перепадами дневных и ночных температур. Утренняя роса под воздействием солнца испаряется, заставляя ягоды сжиматься, заизюмливаясь и приобретая максимальную концентрацию сахара.



ОСНОВА ДЛЯ ТВОРЧЕСТВА

ВИНО НАЧИНАЕТСЯ С ВИНОГРАДА – ЭТО НЕПРЕЛОЖНАЯ ИСТИНА. А ПОТОМУ ПЕРЕД ВИНОГРАДАРИЯМИ СТОИТ ОЧЕНЬ ОТВЕТСТВЕННАЯ ЗАДАЧА: ВЫРАСТИТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ УРОЖАЙ, ЧТО, В СВОЮ ОЧЕРЕДЬ, ЗАВИСИТ ОТ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ФАКТОРОВ. КАКИЕ «ЕВРОПЕЙЦЫ» И «АВТОХТОНЫ» ВЫРАЩИВАЮТСЯ СЕГОДНЯ В «ФАНАГОРИИ», КАКОГО ПОДХОДА ОНИ К СЕБЕ ТРЕБУЮТ И С КАКИМИ ИЗ НИХ РАБОТАТЬ СЛОЖНЕЕ И ИНТЕРЕСНЕЕ ВСЕГО, РАССКАЗЫВАЕТ ГЛАВНЫЙ АГРОНОМ КОМПАНИИ НИКОЛАЙ МОРОЗ.



Какие сорта выращиваются сегодня на фанагорийских виноградниках?

Сортов много, но основной упор делается на европейскую «классику». Из белых это «совиньон блан», «алиготе», «рислинг рейнский» и «шардоне», из красных – «пино нуар», «каберне-совиньон», «мерло». Из них производятся сухие и марочные вина. Есть и белые сорта советской селекции: «первенец Магарача», «цитронный Магарача», «рубин Голодриги», «степняк» и другие. Они в основном используются в изготовлении полусладких вин и коньяков. Тенденция такова, что сегодня красных вин потребляется намного больше, чем белых, поэтому в последние годы на наших виноградниках преобладают «каберне-совиньон» и «саперави» – древний грузинский сорт, очень ценный для «Фанагории». Он используется во многих наших линейках красных вин – и купажных, и моносортных.

Эногастрономия от Фанагории



На сегодняшний день в собственности компании находится около 1400 га виноградников, расположенных в непосредственной близости от завода «Фанагория». На территории предприятия «Фанагория-Юг», что в районе ст. Старотитаровской, есть еще 1500 га.



Второе название сорта «ркацители» – «красный рог», которое он получил за яркий окрас черешков. Виноделы ценят его за универсальность: «ркацители» используется в производстве как десертных и крепленых вин, так и коньяков, в которых идеально сочетаются аромат, гармоничный букет и умеренная кислотность.

Требуют ли классические сорта особых условий выращивания?

Наши климатические условия сложно сравнить с европейскими, у нас случаются зимы с низкими температурами, из-за чего виноградники в неукрывной зоне нередко погибают. Классические сорта хорошо растут на высоких, уже проверенных, беспроблемных почвах, поэтому на новые участки мы высаживаем что-то из отечественной селекции или какие-то межвидовые гибриды.

Появились ли в последние годы новые для региона сорта?

Совершенно новых нет. Многие сейчас изучаются, и в этом вопросе мы тесно сотрудничаем с зональным институтом, куда передаем для исследований все новые и забытые сорта, с которыми работает «Фанагория». Например, из автохтонов это хорошо всем известный «сибирьковский», который приобрел большую популярность. Купаж «сибирьковский – совиньон» вошел в линейку авторских вин «Фанагории», и, надо сказать, это действительно очень хороший купаж. На изучении также находится сорт-абориген «варюжкин». Хочу отметить, что сегодня используются совершенно другие подходы к виноделию, требования к качеству виноматериалов, к самому вину. Раньше был важен урожай, устойчивость сортов к болезням. Сейчас – высокое качество вин. И именно с этой точки зрения новые сорта и изучаются: возможно ли из того или иного сорта сделать вино, которое оце-

нит взыскательный потребитель. Из новых сортов нам очень интересны немецкие межвидовые гибриды, включающие в себя не только американскую, но и амурскую «кровь». Это «солярис», «Йоханиттер», «каберне кортис», «монарх».

Есть ли сорта, которые особенно сложно выращивать в наших условиях?

«Рислинг». В выращивании он требует большого труда, но очень велики риски потерь. В нашей местности, когда в конце августа – начале сентября начинаются обильные росы и туманы, появляется опасность, что большое количество урожая просто сгниет на лозе. Влажность «съедает» этот сорт моментально.

У вас есть свои любимые сорта?

Среди красных – «пино нуар». Это какое-то интуитивное чувство, любовь не «за что-то». Мне изначально нравилось, как он растет, какого цвета у него лист. В общем, какие-то свои, профессиональные, критерии. Среди белых, наверное, «алиготе». Это сам по себе привлекательный сорт. Я раньше долго занимался питомниководством, и этот старинный французский сорт был мне интересен с точки зрения селекции и отбора. Сегодня его популярность во Франции снижается, а на наших землях он дает превосходные результаты. Из него получаются хорошие вина, с мужской ароматикой. Сочетаемость «алиготе» с другими сортами мне тоже интересна.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



И агрономы, и виноделы «Фанатории» схожи во мнении: чтобы сделать качественное вино, нужен здоровый виноград, а для этого необходим хороший уход за виноградником.

«Рислинг» используется и в производстве игристых и тихих вин, в букет которых он привносит присущую ему свежесть, сбалансированную кислотность, минеральные нотки и фруктовый букет.

В чем вы видите свою главную задачу?

Вырастить именно тот виноград, в том месте и таких условиях, чтобы из него получилось идеальное вино. Территории у нас есть. Сейчас мы пытаемся осваивать даже те участки, которые ранее считались непригодными для виноградарства. Конечно, мы понимаем, что на таких землях большого урожая не получить, но для нас главное не количество, а качество. Моя роль – подобрать «компоненты» (почвы и климат), чтобы получить результат, интересный для самих виноделов.

Как принимается решение об изучении и культивировании какого-то сорта?

Раньше это делалось больше по наитию. В каком-то плане это вообще было проще, потому что не было такого разнообразия сортов и ассортимента сортовых вин, как сейчас. Сегодня же каждый новый сорт требует пристального изучения. В этом году в компанию «Фанатория» пришел специалист с огромным опытом работы в области виноградарства и науки, который занимается исследованием новых сортов и внедрением их на наших виноградниках.

Как идет «борьба» за качество урожая?

«Фанатория» делает все больший упор на премиальные и суперпремиальные линейки. Объемы продаж вин этой категории с каждым годом растут: покупатели проявляют интерес к отечественным

винам, пробуют их и находят достойными. Работа над участками, выделенными под премиальные вина, ведется отдельно, более тщательно и скрупулезно. Наша задача состоит в том, чтобы снизить урожай. Европейские сорта на наших плодородных почвах дают гораздо больший результат, нежели на «родных», но при повышении урожайности снижается качество. Поэтому мы следим за тем, чтобы на отдельных участках урожайность была вовремя снижена. Делается это все вручную: за 1,5–2 месяца до сбора урожая технологи просчитывают урожайность, после чего бригады проходят по виноградникам, обрывают листья, открывая солнцу грозди, снимают лишние, оставляя, к примеру, по одной кисти на побеге.

Какие задачи вы ставите перед собой на будущий сезон?

Наша общая задача – развиваться и расти как по объемам, так и по качеству. Поэтому сокращать виноградники мы не планируем, будем только увеличивать, в частности, посадки красных сортов. Будет заложен отдельный участок «алиготе». Также хотим возродить «ркацители», старинный грузинский белый сорт, который несколько забыт и совершенно незаслуженно. Он очень своеобразен с точки зрения фенотипа и внешних данных: у него побеги растут вертикально. «ркацители» довольно продуктивны, дает вина с ярко выраженным цветочным ароматом. И мы хотим, чтобы потребители снова их для себя открыли.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



FANAGORIA
NOBLESSE OBLIGE

РОССИЙСКОЕ
ШАМПАНСКОЕ



В ТВОЁМ ФОРМАТЕ
И НА ТВОЕЙ ВКУС!



НАДЕЖНЫЙ ПАРЕНЬ

БЛИЖАЙШИЙ РОДСТВЕННИК «ПИНО НУАР» И ЕГО ЗЕМЛЯК, «ПИНО МЕНЬЕ» ДАВНО ЗАВОЕВАЛ РЕПУТАЦИЮ ЖИЗНЕЛЮБИВОГО СОРТА, НЕ ЛИШЕННОГО ИЗЯЩЕСТВА. ЕМУ ПО ПЛЕЧУ УСТОЯТЬ ПРОТИВ МОРОЗОВ, ДЛЯ КОТОРОГО «ПИНО НУАР» И «ШАРДОНЕ» СЛИШКОМ ИЗНЕЖЕНЫ, И ПРИМИРИТЬ МЕЖДУ СОБОЙ В ОДНОМ КУПАЖЕ ЭТИ ДВА СОРТА. НО ЦЕНЕН ОН НЕ ТОЛЬКО ЭТИМ.



Несмотря на то, что в купажах игристых вин «пино меньше» не всегда играет первостепенную роль, о его важном значении для французского виноделия, а именно для производства шампанских вин, свидетельствует два важных факта. Во-первых, в самой Шампани его посадки занимают 1/3 от всей площади виноградников апелласона. А во-вторых, за особые заслуги перед отраслью сорт был выведен из группы «пино»

и получил право именоваться отдельным именем – «менье». Так мы и будем называть его дальше. Сами виноделы называют «менье» страховкой от плохого винтажа. Он неприхотлив и хорошо чувствует себя на разных почвах. Его главная ценность состоит в том, что завязи он образует позднее, а созревает раньше, чем «пино нуар». Благодаря этому ранней весной удастся избежать потерь от заморозков и такой неприятности, как кулор, когда



Как рассказал главный агроном компании Николай Мороз, на фанагорийских виноградниках посадки «менье» занимают около 8 гектаров. Лозы были посажены в 2012 году, а первый урожай был собран в 2014 году.

В условиях здешнего климата «менье» дает устойчивую, стабильную продуктивность – до 12 тонн с гектара. Но часть рядов, виноград с которых идет на производство премиальных фанагорийских шампанских вин, нормируются по урожайности путем зеленого сбора.

Для большей защиты от зимних морозов фанагорийский «менье» посажен на самой вершине склона, хорошо освещенного солнцем, с экспозицией на северо-запад. Для этого сорта, как и для других сортов, используемых в производстве шампанских вин, южная экспозиция не нужна.

лоза сбрасывает цветы, не дав образоваться завязи, а осенью, собрав урожай раньше, – риска поражения гнилью в сезон дождей. Выход качественных ягод «менье» составляет 2,5–3 т с гектара, при

этом с точки зрения урожайности различия от участка к участку на виноградниках минимальны. Гроздья «менье» могут быть разными по величине, но всегда отличаются большой плотностью ягод.

ТРЕТИЙ ЭЛЕМЕНТ

Многие производители шампанского единодушны во мнении, что в ассамбляжах «менье» жизненно необходим. Он не только наделяет игристые вина свежестью и фруктовостью, но и примиряет между собой два главных сорта – «пино нуар» и «шардоне». Виноделы приводят такое интересное сравнение: эти два лидера играют в купаже роль вертикальных балок, а «менье» – горизонтальных планок-ступенек, соединяющих их друг с другом и помогающих сохранить равновесие всей «конструкции». И именно благодаря «менье» шампанские вина получаются более полными. За это качество сорт особенно ценят те производители, которые стремятся производить игристые вина, отражающие все разнообразие региона, где они были созданы,

и ориентированные на широкую аудиторию потребителей.

По словам главного шампаниста «Фанагории» Александра Берёзова, было бы несправедливо отдавать «менье» роль второго плана. У него есть свой собственный характер, который очень хорошо чувствуется в тех игристых винах, где сорт является в купаже доминирующим. И этот характер проявляется и в цвете, и в аромате. Яркие тому примеры – классическое шампанское «Брют розовое Фанагории 2014» и игристое белое Blanc de Noirs брют Фанагории 2015, которое «менье» наделил красивым жемчужно-платиновым «платьем». И хотя винам урожая 2015 года требуется еще, как минимум, два года выдержки, чтобы раскрыть все свои качества, тем не менее «менье» себя уже в них проявляет, пусть пока еще сдержанно, но очень элегантно.

ДУША КОМПАНИИ

Поклонники игристых и тихих вин с «участием» «менье» любят их за гастрономичность и сочетаемость с блюдами разных кухонь мира. Но Александр Берёзов рекомендует попробовать Blanc de Blancs Фанагории с пиленгасом или лобанью, за-

печенными на гриле, причем использовать в приготовлении только соль и немного молотого черного перца. А вот Blanc de Noirs брют Фанагории, по его мнению, лучшего всего употреблять как диджестив, то есть после основной трапезы.

ПРОТИВОПОЛОЖНОСТИ СОШЛИСЬ!

СЕГОДНЯШНЯЯ ГАСТРОНОМИЯ — ШИРОЧАЙШЕЕ ПОЛЕ ДЛЯ ТВОРЧЕСКИХ ЭКСПЕРИМЕНТОВ. ОСОБЕННО КОГДА ХОЧЕТСЯ СОПРОВОДИТЬ ИЗЫСКАННОЕ ВИНО НЕ МЕНЕЕ ИЗЫСКАННОЙ ЗАКУСКОЙ. ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТАНДЕМ РЕСТОРАНА САВЕРНЕТ В ЛИЦЕ ШЕФ-ПОВАРА ИГОРЯ ТИМОШИНА И УПРАВЛЯЮЩЕЙ НАТАЛЬИ НЕКРЫЛОВОЙ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОВЕРШЕННО УДИВИТЕЛЬНЫЕ ГАСТРОПАРЫ.

СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ

Казалось бы, чем может удивить классическая итальянская брускетта? Сама по себе, конечно, ничем, но все дело в начинке, а вот здесь фантазии поистине есть где разгуляться. Любопытно, что придуманная примерно в XV веке в бедных итальянских семьях, сегодня брускетта — одна из утонченных в своей простоте закусок. Сет из брускетт с разными начинками — с пармской ветчиной,

тартаром из говядины, с тартаром из лосося, с козьим сыром, с арбузом и дыней — составит прекрасную пару «Чаче Отборной».

Напиток:

Виноградный дистиллят
«Чача»



КЛАССИКА ЖАНРА

Тартар из говядины — классическое французское блюдо, тоже удивительное в своей простоте, ведь мясо для него не подвергается никакой термической обработке. Не зря французы его считают самым быстрым мясным блюдом. В нашей вариации тартар подается на «подушке» из дыни с добавлением ягод кизила, что придает тартару легкую кислинку. Ну и традиционно — сырое перепелиное яйцо в центре.

Вино:

«Пино Нуар» — очень мягкое, ароматное вино, которое подчеркнет оригинальный вкус блюда.

ДАРЫ ЧЕРНОМОРЬЯ

Черноморские мидии в томатном остром соусе «Маринара» – очередной пример простого, но тонкого по своему вкусу блюда. Простого – потому что готовится молниеносно, все ингредиенты вместе, в одном соусе. Тонкого – благодаря соусу «Маринара» и входящим в его состав травам и специям. Промытые мидии тут же отправляются в сковороду, где уже кипит соус, а когда они раскрываются, к ним добавляются приправы и белое вино.

Вино:

«Крю Лермонт. Совиньон Блан» – вино географического наименования сухое белое.



Наталья Некрылова:
«Рислинг и яблоко – всегда единое целое и по ароматике, и по вкусу. Гевюрцтраминер может сочетаться с таким мощным продуктом, как рапана, запеченная в сыре».



Вино:

Авторское вино
«Рислинг - Гевюрцтраминер»

СВЕЖЕСТЬ БРИЗА

Черноморская рапана, запеченная в сливочном соусе, затем запеченная еще раз, но уже в яблоке с сыром Чеддер – как вам это понравится? Возьмем на себя смелость утверждать – очень! Здесь есть и мягкость рапана, и морской аромат, и яблочная свежесть, и приятная кислотность. Изюминка блюда – козий сыр, вымоченный в «Саперави».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЛЕТНИЙ МИКС

Салат из куриной печени в арбузно-цитрусовой заправке с инжиром, помидорами черри, карамелизированным луком – блюдо утонченное, нежное и очень легкое. Особую пикантность салату придает сочетание мяса с сочной и освежающей мякотью арбуза и бодрящими нотками апельсина.

Вино:

«Сотерн», десертное.



ЛЕГКОСТЬ В СЕРДЦЕ

Персики и... мясо! очередной кулинарный эксперимент, увенчавшийся успехом. В сердце персика вместо косточки – грецкий орех, сам персик укутан в свежайшее говяжье филе и запечен на углях. Серьезность мясной оболочки нивелируется легкомысленностью сочного фрукта.



Наталья Некрылова:
«Сейчас у нас пора экспериментов. Нам очень интересно пробовать что-то новое, ведь здесь, в Тамани, так много местных продуктов, которые традиционно никогда не смешивались. А нам как раз интересно сочетать несочетаемое».

ПИЦЦА-НЕФОРМАТ

Авторская «Черная пицца» – «ответ» столь популярной у наших соотечественников японской кухне и ее непременным роллам и суши. Копченый угорь, мидии, икра тобика, чернила каракатицы в тесте, а внутри «бортиков» – буквально тающий во рту специальный сыр для роллов. Это блюдо обязательно стоит попробовать, оказавшись в ресторане Cabernet, и загадать желание.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КЛУБ ЗНАТОКОВ

КУЛЬТУРА ПИТИЯ АКТИВНО РАЗВИВАЕТСЯ В РОССИИ БЛАГОДАРЯ ТАЛАНТАМ, СТАРАНИЯМ И ЛЮБОЗНАТЕЛЬНОСТИ МНОГИХ ЛЮДЕЙ – В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ, САМИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, ЭКСПЕРТОВ И КРИТИКОВ, ЗАДАЮЩИХ ВЫСОКУЮ ПЛАНКУ. НО НЕ МЕНЕЕ ВАЖНА И РОЛЬ ВИННЫХ БЛОГЕРОВ, КОТОРЫЕ ДЕЛЯТСЯ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ И ОЦЕНКАМИ ОТ ДЕГУСТАЦИЙ СО СВОИМИ ЧИТАТЕЛЯМИ. А КАК ОЦЕНИВАЮТ ОНИ ФАНАГОРИЙСКИЕ ВИНА?



фото Полины Капелюш



Radio801
о вине «Саперави –
Красностоп 2015»
Винный инстаграм @radio_801

Впечатление: серьёзный с виду, но добрый мужик. Вяжущее вино густого тёмно-фиолетового цвета. В бокале вишня, чернослив, паприка, кожа. Повод: рубить дрова, разжигать камин, залечь на дно. Еда:

«кровля, мясо с кровью...», говядинка, баранина, колбаса. Оценка: 8 из 10. Резюме: уверенное и мощное красное за скромные деньги. Совет: откройте хотя бы за полчаса, чтобы сдержать неумные танины.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



fanagoriawinery



www.fanagoria



FanagoriaWinery



fanagoriawinery



fanagoria



FanagoriaWinery

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Сергей Александров
об игристом вине
«Фанагория»
Брют розовое, преподаватель
дегустационного клуба 750 ml
источник: rogusski.me

Аромат земляничных ягод; свежесть и известковые нотки. Представьте, что вы на берегу моря, перед вами большое блюдо земляники. Вот он, тот самый аромат. Вкус свежий, минеральный с нотками лесных ягод. Кислотность проявляется постепенно. Поразительный баланс сахара и кислотности позволяет не перебивать вкус блюда, а вкупе с минеральностью делает это вино идеальным по сочетаемости с рыбными блюдами и морепродуктами.

Общая оценка и рекомендации. Редко удается встретить интеллигентную сдержанность в органолептике у игристых вин, но главному шампанисту «Фанагории» Александру Берёзову удалось получить действительно сбалансированное игристое розе. В аромате не чувствуется излишних дрожжевых нот и приторного ягодного тона, вкус удивляет своей чистотой. Брют розовое «Фанагория» может занять свое почетное место на вашем винном пикнике в жаркую погоду.



Олеся Ревус
о выдержанном вине
«Саперави Фанагории»
100 оттенков красного» (2013)
винный энтузиаст @revus_olesya

Цвет малиновый с фиолетовым оттенком, насыщенный. Сладкий запах вяленых ягод: вишни, шелковицы, немного чернослива. Пряные ноты ванили, фиалки и совсем немного перца; черный шоколад и сливки. Вкус: представьте себе вот такой безумный

десерт – вяленые ягоды, посыпанные ванильным сахаром и тертым горьким шоколадом и политые сливками. А хорошая кислотность только добавляет шарма. После дегустации этого вина я поняла, что очень люблю «Саперави», особенно если оно от «Фанагории».



Алексей Петров
о виноградной водке
«Чача мускатная»
av-petrov.livejournal.com

Аромат чарующий, мускатный, сладкий, цветочно-фруктовый. В голове сразу начинают всплывать летние картинки. Яркое солнце, голубое небо, морской бриз... Дыньки бы кусочек! Ох, как гармонична будет эта чача с нею! Хотя, позвольте, название «чача» с этим ароматом вообще не соотносится. Здесь нужно что-то более женственное, тонкое, романтичное. Вкус в первые мгновения вызывает удивление.

Обоняние только что вовсю сигнализировало о сладости, сладком напитке, но самой сладости во вкусе крайне мало. На вкус это действительно чача. Чача, но в самом лучшем восприятии этого слова. Чистая, как слеза, и мягкая в питье, она подойдет к десерту и в качестве основы для коктейлей фруктово-десертной тональности. Покупку рекомендую, как и употребление в слегка охлажденном виде.

Где купить продукцию «Фанагории»

Продукция компании «Фанагория» продается более чем в шестидесяти регионах России.

Такое широкое федеральное присутствие является в первую очередь свидетельством востребованности продукции под маркой «Фанагория».



«Фанагория» сотрудничает практически со всеми федеральными розничными сетями.



Нам интересно ваше мнение о нашей продукции! Пишите нам:
fanagoria@fanagoria.ru

www.fanagoria.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ОАО «АПФ «Фанагория»

ул. Мира, 49, п. Сенной,
Темрюкский район, Краснодарский край,
353540, Россия.

WWW.FANAGORIA.RU



WWW.FANAGORIA



FANAGORIAWINERY



FANAGORIA



FANAGORIAWINERY

Неофициально о важном:

Отзывы. Акции. Конкурсы. Жизнь виноделов без купюр.
Подписывайся на официальные аккаунты Винодельни «Фанагория».