ЭНОГАСТРОНОМИЯ
ОТ ФАНАГОРИИ

Авторская кухня

FANAGORIA
ПОЛОЖЕНИЕ ОБЯЗЫВАЕТ

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

Дорогие друзья!

Мы вновь встречаемся с вами во время золотой кубанской осени — золотой во всех смыслах этого слова, ведь именно сбор урожая венчает собой виноградарский год.

В этом году фанагорийские виноградари начали сотрудничество с ученым агрономом Дэниелом Фишлом из Австралии. Его советы касались всех аспектов работ, начиная от почвоведения и борьбы с вредителями и болезнями и заканчивая дополнительными работами на участках, предназначенных для премиальных вин: обломкой побегов, чеканкой, листоудалением и «зеленым сбором» (удалением лишних гроздей с целью снижения урожайности и улучшения качества вина). Для борьбы с водной эрозией и поглощения лишней влаги мы начали в этом году высеивать в междурядьях на виноградниках злаки.

Фанагорийские вина продолжают подтверждать свое высокое качество на международных конкурсах. В этом году впервые в истории российского виноделия наше вино «100 оттенков красного. Саперави» урожая 2015 года было удостоено платиновой медали на дегустационном конкурсе журнала Decanter (Лондон), получив 95 баллов из 100. Впечатляющий результат, с чем и поздравляю всех нас и вас, уважаемые любители вина!

Еще одна хорошая новость — начало производства вин с защищенным наименованием места происхождения (ЗНМП). Первым стало «Совиньон-Блан» из коллекции Cru Lermont, а «нашим» наименованием — Сенной, географическая местность, в которой расположены фанагорийские виноградники.

Следите за новостями, будьте вместе с «Фанагорией».

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

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях

www.fanagoria FanagoriaWinery fanagoriawinery fanagoria FanagoriaWinery fanagoriawinery

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

СОДЕРЖАНИЕ

4 НОВОСТИ
Вина «Фанагории» получили прописку

8 НОВИНКИ
Быть в тренде

10 ИНТЕРВЬЮ
Все начинается с лозы

14 ДЕЛО ВКУСА
Фавориты лета

16 ВОПРОС ВИНОДЕЛАМ
Что такое остаточная газация?

18 ИНТЕРВЬЮ
Шампанский дом

22 МЕНЮ CABERNET
Идеальная пара

28 ФРАНЧАЙЗИНГОВАЯ СЕТЬ
«Задач много, и это нам нравится!»

32 РЕЦЕПТЫ
Легко и просто

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НАМ ВСЕМ ЕСТЬ ЧЕМ ГОРДИТЬСЯ!

Decanter

ПЛАТИНОВАЯ МЕДАЛЬ

BEST VALUE CENTRAL & EASTERN EUROPEAN RED /
ЛУЧШЕЕ КРАСНОЕ ВИНО ЦЕНТРАЛЬНОЙ И ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ
ЛУЧШЕЕ СООТНОШЕНИЕ ЦЕНЫ И КАЧЕСТВА

FANAGORIA

100 ОТТЕНКОВ КРАСНОГО

2017 Decanter WORLD WINE AWARDS PLATINUM 95 БАЛЛОВ

РЕКЛАМА

#виноРоссии

* Всемирный винный конкурс. Платиновая медаль.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ИТАЛЬЯНЦЫ ОЦЕНИЛИ ФАНАГОРИЙСКИЕ САПЕРАВИ И ЧАЧУ

По приглашению Министерства сельского хозяйства РФ «Фанагория» приняла участие в ежегодной международной выставке вин и спиртных напитков Vinitaly-2017, которая проходила в Вероне в начале апреля. На протяжении уже полувека экспозиция сохраняет статус одного из центральных событий мировой винной индустрии. Формат выставки объединяет в себе одновременно и винный фестиваль, который собирает знатоков вин, и бизнес-площадку, где встречаются производители, чтобы найти партнеров по бизнесу и новые рынки сбыта.

Для самой «Фанагории» участие в Vinitaly было интересно прежде всего знакомством с европейским потребителем. На выставке компания представила сухие «Авторское вино Шардоне — Алиготе», «Авторское вино Каберне-Фран», выдержанное вино «Cru Lermont Саперави», десертное вино «Icewine Саперави», молодое игристое вино «Мускат Оттонель» и виноградный дистиллят «Чача Особая». Все эти образцы, особенно вина из кавказского автохтона «саперави» и чача, получили отличные отзывы гостей выставки.

Владимир Пукиш, начальник PR-отдела «Фанагории», отметил один курьезный факт: в купаже «шардоне-алиготе» первый сорт знали все дегустирующие, а вот второй, который происходит из той же Бургундии, был неизвестен большинству гостей. Действительно, «алиготе» забыли на его родине, и, возможно, недаром лондонский критик Роберт Джозеф убежден, что на таманских терруарах этот сорт сейчас чувствует себя лучше, чем на своей исторической родине.

Михаил Лелюк, начальник экспортного отдела «Фанагории»: «Большинство посетителей выставки составляют итальянцы, а, как известно, культура потребления вин в Италии насчитывает не одно столетие. Одна из современных традиций этой культуры — школы сомелье, где учатся многие итальянцы, чтобы расширить свой кругозор и знания о мировом виноделии. Не все из них в дальнейшем выбирают работу сомелье, но в любом случае их интерес к этой теме носит как минимум полупрофессиональный характер. И они приходят на Vinitaly, чтобы познакомиться с представленными на экспозиции образцами, продегустировать их и дать им свою оценку. Конечно, их мнение о фанагорийских винах было для нас интересно и важно. Гости нашего стенда расспрашивали о регионе происхождения, сортовом составе вин и технологии производства. И здесь важно отметить, что, несмотря на высокий в целом уровень винной культуры, для многих посетителей экспозиции стал настоящим открытием тот факт, что в России производят вина, и при этом вина высокого качества».

ВИНА «ФАНАГОРИИ» ПОЛУЧИЛИ «ПРОПИСКУ»

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

«Фанагория» стала первым предприятием—участником СРО «Винодельческий Союз» и первой крупной организацией Краснодарского края, которая получила лицензию на производство, хранение и поставку винодельческой продукции с защищенным географическим указанием (ЗГУ) и защищенным

наименованием места происхождения (ЗНМП).

Лицензия подтверждает, что вся продукция винодельни производится из винограда, выращенного в винодельческом регионе «Кубань» или конкретном микрорегионе (винограднике) Кубани. Всего «Фанагория» задекларировала в статусе ЗГУ и ЗГНП 51 наименование продукции (рекордное количество!) категории тихих, игристых и ликерных вин.

«Много лет мы честно рассказывали, какие вина сделаны из собственного винограда, а какие — из импортных виноматериалов. Не все нам верили, и я понимаю скептиков. Новая система лицензирования позволит российской винной отрасли стать более прозрачной для потребителя, и мы перейдем на новый качественный уровень диалога с нашими покупателями, винными экспертами и энтузиастами. Это большой шаг вперед для всей отрасли, и я горжусь, что наша компания сделала его в числе первых», — говорит Елена Михайлишина, директор по маркетингу «Фанагории».

С реестром вин «Фанагории», получивших статус ЗГУ и ЗНМП, можно ознакомиться, отсканировав qr-код

ФАНАГОРИЯ ЗАПУСТИЛА СЕТЬ ГАСТРОБАРОВ

В фанагорийских винных ресторанах Cabernet и «Гермонасса» несколько месяцев шла подготовка к летнему сезону. И речь не только о новом меню. В июне стартовал абсолютно новый гастрономический проект «Мистер виноград». Первые два гастробара под таким названием открылись в Абрау-Дюрсо и ст. Благовещенской. На очереди — открытие в поселке Кучугуры. Особенность проекта в том, что гастробары открываются на базе фирменных магазинов «Фанагории», что очень удобно: к выбранным винам можно сразу подобрать достойное гастрономическое сопровождение из ассортимента закусок, приготовленных в фанагорийских ресторанах Cabernet и «Гермонасса».

А в сентябре в Тамани пройдет уже второй эногастрономический фестиваль, гостей которого ждет много интересного: фермерская ярмарка с продуктами от местных производителей, выставки работ художников и ремесленников

со всей России, насыщенная концертная программа, тематические гастрономические станции, где можно будет попробовать мясные и рыбные блюда на гриле и блюда из морепродуктов в сочетании с фанагорийскими винами.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

BLANC DE BLANCS — МЕДАЛИСТ В КУБЕ

В марте в Бургундии состоялся XXIV Международный конкурс лучших шардоне мира. На суд жюри было представлено более 700 образцов вин из сорта «шардоне» самых разных стилей из 38 стран мира. Оценивали их 300 экспертов международного класса, причем, что примечательно, половину судейской бригады составляли французы.

В этом году «Фанагория» стала единственным российским медалистом этого конкурса. По его итогам Blanc de Blancs Privilège Millésime Brut («Белое из белого») урожая 2015 года вновь завоевало серебряную медаль. Напомним, что в 2016 году награда досталась Blanc de Blancs урожая 2014 года, а в 2015-м — Blanc de Blancs урожая 2013 года. В прошлом году в конкурсе шардоне принимало участие и выдержанное вино «Cru Lermont Шардоне Фанагории 2013», которое также завоевало серебро.

Третье подряд серебро сортового игристого Blanc de Blancs на мировом конкурсе — несомненный успех всей команды «Фанагории», возглавляемой главным виноделом Юрием Узуновым и заместителем генерального директора по науке и качеству Валентиной Попандопуло, но особенно — специалистов Шампанского дома «Фанагории» под руководством главного шампаниста Александра Берёзова.

К ДРУЖЕСКИМ БЕРЕГАМ

«Фанагория» продолжает работу по созданию эксклюзивного вина «Крымский мост», презентация которого состоится в 2019 году вместе с официальным запуском движения по мосту через Керченский пролив.

Это совместный проект, в котором принимает участие несколько виноделен Краснодарского края и Крыма. Каждое предприятие юга России произведет 19 тыс. бутылок коллекционного вина. Эти цифра неслучайна: протяженность будущего моста составит как раз 19 км. В свою очередь, крымские виноделы совместно выпустят 19 тыс. бутылок вина.

Свое вино «Фанагория» создает из красных сортов таманского винограда. Это будет купаж урожая 2015 года из кавказского автохтона «саперави» и европейского сорта «каберне-совиньон».

Как рассказал винодел по красным винам Роман Ткачук, сначала вина из «каберне-совиньон» и «саперави» созревали по отдельности в емкостях из нержавеющей стали. Затем они были заложены на выдержку в бочки: в конце февраля 2017 года — «каберне-совиньон» в бочки из французского дуба (88 штук), а в начале марта 2017 года — «саперави»: частично в бочки из американского дуба и частично в бочки собственного производства из кавказского дуба (всего 88 штук). В дубовых бочках вина проведут не меньше года, после виноделы отберут лучшие 65 бочек, которые составят купаж фанагорийского вина «Крымский мост». Точную рецептуру мастера «Фанагории» не раскрывают, но обещают, что это вино станет поистине уникальным в своем роде.

ПОБЕДЫ ВО ВСЕХ КАТЕГОРИЯХ

В апреле в Краснодаре состоялась ежегодная выставка Vinorus, в рамках которой прошел международный дегустационный конкурс «Южная Россия — 2017». В нем приняли участие крупные винодельческие предприятия, семейные и гаражные винодельни и виноторговые компании.

По итогам конкурса «Фанагория» получила награды во всех категориях производимых напитков: это тихие вина, игристые вина и крепкий алкоголь. Гран-при конкурса, то есть высшую награду в категории сухих вин, завоевало выдержанное вино «Cru Lermont Рислинг 2015». Золото завоевали вина «100 оттенков белого Шардоне 2015» — выдержанное сухое белое, «100 оттенков красного Саперави 2015» — выдержанное сухое красное, российский коньяк «Фанагория ОС» и российский коньяк «Фанагория КС». Серебро — молодое игристое «Мускат Оттонель 2016» белое брют и молодое игристое «Каберне Фран 2016» розовое брют.

В этом году дегустационный конкурс собрал рекордное количество образцов — 279 вин и коньяков. В число жюри вошли винный судья международного класса Бретт Криттенден, французский эксперт по органолептике вина Мишель Гарнеро, эксперт по натуральным и биодинамическим винам Николетта Дикова.

ИСКУССТВО, ВИНОДЕЛИЕ, «ПЕТЕРГОФ»

Тема культурного наследия близка и интересна «Фанагории», и компания принимает участие в меценатских проектах, направленных на сохранение национального достояния. Предприятие выделило средства на реставрацию трех мраморных скульптур — «Вакх» (1-я половина XIX века) и двух «Вакханок» (середина XVIII века и начало XIX века), которые принадлежат музею-заповеднику «Петергоф». Последний раз они реставрировались в середине прошлого века. С тех пор прошло много лет, и Вакху и вакханкам вновь понадобилась помощь реставраторов. Статуи нужно было очистить от внешних загрязнений и восстановить некоторые утраченные детали. «Фанагория» выделила средства на восстановление скульптур, с которыми компанию объединяет общая тема — виноделие. Реставрационные работы велись с начала 2017 года и завершились к открытию в «Петергофе» летнего сезона. Скульптуры вернулись на свои прежние места вдоль Монплезирской аллеи.

РАЗЫСКИВАЮТСЯ IT—КРИТИКИ

Друзья и партнеры! Возможно, вы уже обратили внимание, что наша компания провела кардинальный редизайн сайта fanagoria.ru, над которым мы трудились в течение многих месяцев. Мы хотим, чтобы он был максимально удобным и полезным для вас. Поэтому нам очень нужны ваши советы, замечания и рекомендации, которые помогут сделать сайт еще лучше и интереснее. Пожалуйста, присылайте ваши отклики и пожелания на адрес info@fanagoria.ru. Самых активных IT-критиков и «тестировщиков» с аргументированной критикой мы отблагодарим бутылочкой премиального вина из линейки Cru Lermont!

БЫТЬ В ТРЕНДЕ

РОМАН ТКАЧУК, «КРАСНЫЙ» ВИНОДЕЛ «ФАНАГОРИИ», РАССКАЗЫВАЕТ О НОВИНКАХ В ЛИНЕЙКАХ ПРЕМИАЛЬНЫХ ВИН И ДАЕТ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДБОРУ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ СОЧЕТАНИЙ.

Роман Ткачук

— Как возникла создания новых линеек?

— Мы провели исследование рынка, чтобы узнать, какие вина сегодня пользуются наибольшей популярностью, каких вин ждет от нас потребитель, и проанализировали, какие вина у самой «Фанагории» получаются лучше всего. Это и определило наполнение новых премиальных коллекций. В основном это вина из европейских сортов, произведенные по классической технологии. Та самая классика, которая никогда не выходит из моды. Но мы также учли интерес к российским автохтонным сортам со стороны зарубежных и отечественных потребителей.

— Расскажите, в чем особенность коллекций Fine Select, F-Style, The One и «Автохтонные».

— Коллекция F-Style представлена моносортовыми сухими винами «Каберне», «Мерло» и «Саперави» и «Каберне-Блан». Fine Select — сортовыми полусладкими и полусухими винами «Каберне» и «Мерло». The One — это купажные моносортовые вина разных лет урожая, в состав которых входят молодые и выдержанные вина. Название «Автохтонные» говорит само за себя. Пока эта линейка представлена моносортовыми винами из сортов «красностоп», «цимлянский черный», «саперави» и «сибирьковый». Мы постарались подобрать ассортимент всех коллекций таким образом, чтобы новинки были интересны разным покупателям.

На фанагорийских виноградниках — участках, отведенных для премиальных коллекций, урожайность ограничивается 5–9 тоннами с гектара.

Для вина «Каберне-Блан» Роман Ткачук рекомендует блюда из рыбы, риса, белого мяса и пасту. А для вина «Саперави» — блюда из белого и красного мяса и дичи.

— А чем интересно «Каберне-Блан»?

— Это белое вино, сделанное из красного сорта «каберне-совиньон». Весь секрет — в технологии, при которой сусло почти не контактирует с мезгой. Особенность этого вина — очень яркие ароматы цветов и белых ягод. Для сравнения: в традиционных красных винах каберне в букете присутствуют тона черных спелых фруктов и ягод.

— Что объединяет все вина этих коллекций?

— Создавая эти линейки, мы старались учесть пожелания и вкусы наших потребителей. Белые вина сделали яркими, ароматными, минеральными, но в то же время не агрессивными и кислотными, а мягкими и сочными. Красные вина — ягодными, тельными, но не вяжущими, а легкими и питкими.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОЛЛЕКЦИЯ «АВТОХТОН»

Новая коллекция сухих вин, созданных из аборигенных (автохтонных) сортов винограда, которые издавна выращиваются на юге России: «красностопа», «цимлянского черного» и «сибирькового». Линейка включает в себя также вино из древнейшего грузинского сорта «саперави», который очень любят фанагорийские виноделы. Виноград для вин этой коллекции был выращен в регионе «Кубань, Таманский полуостров» на отдельных участках, отведенных под премиальные вина, и собран вручную. Каждый сорт уникален по-своему и не имеет родства ни с одним из сортов винограда, известных на сегодняшний день. И вина из них тоже получаются совершенно особенными! Сильными, глубокими, с богатым вкусом с приятной терпкостью и долгим послевкусием.

КОЛЛЕКЦИЯ F-STYLE

В эту коллекцию вошли моносортовые сухие и полусухие вина из классических сортов винограда, выращенных в регионе «Кубань, Таманский полуостров»: «мерло», «каберне-совиньон», «шардоне» и автохтонного сорта «саперави». Вина отличаются ярко выраженными сортовыми характеристиками, гармоничным, мягким вкусом с тонами черных ягод и фруктов (вишни, терна, черноплодной рябины, чернослива), мака и сдобы, цветущей акации и сирени, оттенками тропических фруктов и длительным послевкусием. Изюминка коллекции — белое вино из красного сорта «каберне-совиньон». Очень мягкое, округлое, с тонами белой смородины, цветущей вербы, жасмина, полевых трав, мягким сбалансированным вкусом и длительным ягодным послевкусием.

КОЛЛЕКЦИЯ ЭКСТРАБРЮТОВ

Экстрабрюты — вершина шампанского виноделия. Впервые в своей истории «Фанагория» выпустила коллекцию экстрабрютов, созданных из собственного винограда шампанских сортов по классической технологии вторичного брожения в бутылках и выдержанных в условиях, идеальных для шампанских и игристых вин. В коллекцию вошли экстрабрют розе 2013 года урожая, экстрабрют розе 2014 года урожая и экстрабрют белый 2014 года урожая. Экстрабрюты — вина с очень тонкой ароматикой и вкусом, которые раскрываются в бокале, как букет под солнцем. Они призваны украшать трапезу, а не составлять блюдам гастропары. Вопреки сложившемуся мнению, мы рекомендуем подавать их как дижестивы, т. е. после основных блюд. Идеальная температура подачи: 8–10 градусов.

ВСЕ НАЧИНАЕТСЯ С ЛОЗЫ

ВАЛЕНТИНА ПОПАНДОПУЛО, ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА ПО НАУКЕ И КАЧЕСТВУ ОАО «АПФ «ФАНАГОРИЯ», РАССКАЗЫВАЕТ, КАКИЕ ПЕРЕМЕНЫ ПРОИЗОШЛИ НА ЗАВОДЕ ЗА ПОСЛЕДНИЕ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ И КАК ВЕДЕТСЯ РАБОТА НАД ПРЕМИАЛЬНЫМИ ВИНАМИ.

– Валентина Григорьевна, с момента нашего с вами первого интервью прошло несколько лет. Как развивалась «Фанагория» эти годы?

– Компания развивается постоянно. Модернизация предприятия – процесс непрерывный. Мы обновили практически весь парк оборудования, ввели в оборот много новых нержавеющих емкостей, увеличили мощности холодильных установок. Теперь одновременно на брожении у нас может находиться 650–670 тыс. декалитров вина. Но работа над винами начинается с виноградников. Для нас самая главная задача – получить качественный виноград. Нужно вовремя провести все необходимые агротехнические мероприятия, формировать урожайность на этапе обрезки лоз, открывать созревающие грозди ветру и солнцу. Только при условии невысокой нагрузки на куст можно получить виноград такого качества, чтобы сделать из него премиальное вино. Эту задачу мы решаем вместе с нашими агрономами.

фото Сергея Абрамова

В апреле 2017 года «Фанагория» впервые в истории компании выпустила «Кагор» под лицензией ЗГУ.

– В начале этого года «Фанагория» получила лицензию на производство, хранение и поставку вина с защищенным географическим указанием (ЗГУ) и защищенным наименованием места происхождения (ЗНМП). Как это повлияет на популяризацию отечественных премиальных вин?

– Уверена, что самым непосредственным образом. Ценителям и знатокам сегодня интересны прежде всего российские вина, имеющие высокий статус. И я думаю, что объемы продаж фанагорийских вин, произведенных из собственного винограда, будут расти. А мы продолжим высаживать новые виноградники, отведенные под премиальные вина.

– Какие сорта сегодня в центре внимания?

– Работа ведется со всеми сортами, но пристальное внимание, конечно, уделяется автохтонам. Это «саперави», «красностоп», «цимлянский черный», «сибирьковый». Вина из них сегодня интересны не только зарубежным критикам, но и отечественным потребителям.

– В свое время вы планировали заложить «цимлянский черный» на выдержку в бочках. Этот эксперимент удался?

– Да, мы получили хорошие результаты. И, как оказалось, лучше всего «цимлянскому черному» подходят бочки из русского дуба. Работа в этом направлении продолжается, и в будущем мы планируем ввести «цимлянский черный» в линейку моносортовых выдержанных вин. Это многогранный сорт, который раскрывается очень интересно, он бесподобен! О нем можно много говорить! Первые ароматы, которые в нем чувствуешь, – выжженной от солнца травы, горячей земли… Потом появляются тона подлеска, терна… Причем вина из этого сорта получаются такими только здесь, на Таманском полуострове.

– Из европейских сортов вы всегда выделяли «пино-нуар»…

– Он и остается моим любимым сортом. Но хочу отметить еще один, который мы не так давно стали выращивать, – «каберне-кортис». Это сорт немецкой селекции, который был выведен в 1980-х годах. «Каберне-кортис» созревает рано, в момент уборки урожая сахаристость в нем достигает почти 28%, а спиртуозность в вине – почти 15%. Я называю этот сорт «зверюга».

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

Еще один шаг к повышению качества фанагорийских вин — ввод в эксплуатацию нового подвала для выдержки вин в бочках и бутылках. Он откроется уже через несколько месяцев. Подвал позволит закладывать более 4,5 тыс. бочек. Кроме того, там будут находиться на выдержке отдельные небольшие коллекции марочных и игристых вин. Подвал, где будет открыт и дегустационный зал, войдет в программу будущего туристического маршрута по «Фанагории».

Но эта спиртуозность в букете вообще не ощущается, само вино получается благоухающим, сочным, свежим. Хотя винные критики и эксперты не любят этот сорт как раз за его богатую ароматику. Может быть, считают, что красные вина должны быть более строгими, сдержанными… «Каберне-кортис» входит в состав купажа фанагорийского вина «Авторское № 1», и на сегодняшний день это одно из самых популярных вин среди российских покупателей. При этом, что удивительно, лучше всего оно сочетается не с красным мясом, а с жирной рыбой.

— «Фанагория» много лет сотрудничает с зарубежными консультантами. Какие результаты это принесло?

— Вот уже одиннадцать лет, как мы работаем с Джоном Ворончаком, нашим постоянным консультантом. Конечно, это сотрудничество многое нам дало. В первую очередь, мы систематизировали всю нашу работу, изменили подход к учету виноградников, провели полную их инвентаризацию. Теперь виноградники расписаны по площадям, годам посадки, сортам, формировке лоз, урожайности и направлениям — на производство какого вина идет виноград с того или иного участка… Во многом мы работали по традициям старой советской школы, а Джон Ворончак привил нам европейскую культуру виноделия. Например, ежедневные дегустации. По сути, ведь не винодел делает вино, а дрожжи. Мы же наблюдаем за их работой, в чем-то им помогаем. Благодаря таким дегустациям мы можем управлять процессом брожения, контролировать его, предупреждать какие-то ситуации, которые могут негативно повлиять на качество вина.

Кроме Джона Ворончака, «Фанагория» сотрудничает со специалистами французской компании Laffort, которые уже приезжали на завод, чтобы провести аудит нашей лаборатории. К слову, они отметили, что у нас очень хорошая оснащенность. Начиная с прошлого года мы стали работать еще с одним консультантом — Дэниелом Фишлом. Очень грамотный в своей области специалист с мировой практикой, который будет помогать нам в работе на виноградниках: в изучении почвенного состава и климатических особенностей, подборе сортов для высаживания на определенных почвах, обрезке лоз. В свой первый визит в «Фанагорию» Дэниел Фишл вместе с нашими виноградарями и виноделами определил участок для премиальных вин будущих коллекций. Так что, безусловно, зарубежные консультанты необходимы. Сотрудничество с ними дает возможность увидеть и оценить свою собственную работу объективно, со стороны. Понять, в том ли направлении мы идем, делаем ли мы вина, которых требует сегодняшняя мировая мода, и в чем эти вина могут конкурировать с другими.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ФАВОРИТЫ ЛЕТА

ЭТО, КОНЕЧНО ЖЕ, БЕЛЫЕ ВИНА! И В ИХ РЯДУ ОСОБОЕ МЕСТО ЗАНИМАЮТ АВТОРСКИЕ ВИНА «ФАНАГОРИИ». ЯРКИЕ, СОЧНЫЕ, НАСЫЩЕННЫЕ И В ТО ЖЕ ВРЕМЯ МЯГКИЕ И ОКРУГЛЫЕ, С ТЕПЛЫМ БУКЕТОМ И ХОРОШЕЙ КИСЛОТНОСТЬЮ.

фото Александра Садикова

Авторское вино «Сибирьковый-Совиньон-Блан»
*Вино сухое белое географического наименования**

Особенности Использование российского автохтонного** сорта «сибирьковый». Сразу же после выпуска вино 2015 года урожая получило золотую медаль на международном дегустационном конкурсе «Южная Россия» и оценку 87,4 балла.

Описание В аромате тона цитрусовых фруктов — грейпфрута, лайма и личи в гармоничном сочетании с «зелеными» оттенками весенних листьев, луговых цветов и трав. Вкус свежий, с отличной кислотностью, нотами лайма, зеленого яблока и длительным минерально-лаймовым послевкусием.

Гастропары Таманская рыба, речная рыба, морепродукты и летние салаты.

Винодел Роман Неборский:
— Мой однозначный белый фаворит лета-2016! Яркий «совиньон-блан» в партнерстве с автохтонным сортом «сибирьковый»: белые цветы, летние фрукты, легкое тело, свежая кислотность и долгое фруктовое послевкусие.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Авторское вино «Платовский-Рислинг»
Вино полусухое белое географического наименования

Особенности Почему BioLogic? Сорт «платовский» устойчив к бактериальным болезням и вредителям, поэтому не подвергался обработке химическими средствами защиты растений. Это вино входит в топ-лист по летним продажам в категории белых вин. «Вино с птичкой» с удовольствием пьют поклонники как сухих, так и полусладких вин.

Описание В аромате тона полевых трав, луговых цветов и цитрусовых фруктов. Вкус свежий, сбалансированный, с нотами белых ягод и фруктов и длительным цитрусовым послевкусием.

Гастропары Летние салаты, печеные овощи, разнообразные блюда из рыбы и белого мяса.

Сергей Александров, преподаватель дегустационного клуба 750 ml:
— Аромат яркий, в нем присутствуют тона спелых белых или желтых фруктов, свежести, зелени, травянистые и цитрусовые тона. Весьма интересное и достаточно плотное вино, что для белых вин является редкостью. То, что оно полусухое, ему никак не вредит. Сладость в вине практически не ощущается. Вино очень гармонично «собрано», в нем действительно все на своих местах: и кислотность, и мягкость. Послевкусие среднедолгое, свежее. Еще ни разу раньше я не пробовал такого купажа, мне это сочетание нравится.

Авторское вино «Рислинг-Гевюрцтраминер»
Вино сухое белое географического наименования

Особенности Небанальное сочетание классического высококислотного и ароматического сортов винограда.

Описание В аромате гармонично переплетаются тона тропических и цитрусовых фруктов в обрамлении цветочных оттенков лепестков розы, цветущей сирени и белой акации. Вкус свежий, мягкий, фруктовый, с пряными нотами корицы, имбиря и длительным сливочным послевкусием.

Гастропары Азиатская кухня, суши, рыбные блюда.

Винный инстаграм @radio_801:
— А вот это прямо «ох!» Дешево и вкусно. Фрукты, цветы, парфюм, цитрусовый мармелад. Фанаты «настоящего рислинга» найдут деликатную резину. Свежее, плотное, чуть пряное вино. Яркое, дружелюбное и не снобистское. Лежать в гамаке, листать старые газеты и слушать Тома Джонса. Неожиданно одно из лучших вин серии «Авторское вино».

* Вина географического наименования — вина из одного или нескольких сортов винограда, выращенного и собранного на определенной территории.
** Автохтон — сорт винограда, который практически целиком является результатом природного скрещивания или мутаций в определенной виноделческой зоне и имеет долгую историю выращивания в этом регионе.

СВЕЖО И ЯСНО

МЫ УЗНАЛИ У ВИНОДЕЛОВ «ФАНАГОРИИ», ПОЧЕМУ В ТИХИХ ВИНАХ ЕСТЬ ОСТАТОЧНАЯ ГАЗАЦИЯ И КАКУЮ РОЛЬ ОНА ИГРАЕТ.

У виноделов «Фанагории» есть свои внутренние стандарты по количеству углекислоты в разных винах. Например, для алиготе этот показатель составляет 0,8–1 грамм на 1 л, для совиньона – 1–1,2 грамма на 1 л. Углекислота подчеркивает кислотность, характерную для букета белых вин.

Для начала разберемся, почему она вообще появляется. Остаточная газация возникает при производстве любых вин – и красных, и белых. Углекислый газ образуется при спиртовом брожении, и в молодом вине его всегда много. Затем он растворяется в вине и постепенно выделяется во время хранения вина в резервуарах и при переливках, но небольшое его количество всегда остается в вине вплоть до его бутилирования. Когда бутылка открывается и вино разливается по бокалам, растворенная углекислота разрушается и происходит выделение углекислого газа.

Какую роль играет остаточная газация в формировании букета вин? Она очень важна для белых вин, свежий вкус и аромат которых формируются во многом благодаря именно углекислоте. Но здесь очень важно соблюдать оптимальный уровень ее содержания в вине. Для белых вин на этапе выдержки в бочках этот показатель составляет 0,8–1,2 грамма на 1 л. Если углекислоты будет слишком много, вино получится резким, «колючим» и «недоброжелательным». Если же, наоборот, мало, возникнет впечатление, что вино пресное, плоское, без изюминки. Букет у таких вин едва ощутим, и складывается ощущение, что вино откупорено давно и уже выдохлось. Так что небольшая остаточная газация – это не недостаток белого вина, а, наоборот, одно из его достоинств.

С красными винами дело обстоит иначе. Для них оптимальный показатель углекислоты составляет 0,3–0,4 грамма на 1 л. Дело в том, что углекислый газ плохо сочетается с вяжущим и горьким вкусом полифенолов. Поэтому избыточное его содержание лишает вино округлости, бархатистости, делает его «бестельным», усиливает терпкий и кислый привкус. Но и недостаток углекислоты не идет красному вину на пользу: тогда оно кажется совершенно пресным.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

FANAGORIA

FANAGORIA

F Style

CABERNET BLANC

ВАШ УНИКАЛЬНЫЙ СТИЛЬ

КОЛЛЕКЦИЯ F-STYLE

Выдающиеся моносортовые сухие и полусухие вина, изготовленные из классических сортов винограда «Каберне», «мерло», «саперави», «бордоне», выращенного на собственных виноградниках «Фанагории» в регионе «Кубань. Таманский полуостров».

ШАМПАНСКИЙ ДОМ

ГЛАВНЫЙ ШАМПАНИСТ «ФАНАГОРИИ» АЛЕКСАНДР БЕРЁЗОВ РАССКАЗЫВАЕТ, КАК СОЗДАВАЛСЯ BLANC DE BLANCS PRIVILÈGE MILLÉSIME BRUT — ТРЕХКРАТНЫЙ СЕРЕБРЯНЫЙ ПРИЗЕР МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА ВИН ИЗ СОРТА «ШАРДОНЕ» В БУРГУНДИИ — И ЧТО ЕГО ОТЛИЧАЕТ ОТ ДРУГИХ «СОБРАТЬЕВ» ПО КЛАССУ.

Подчеркнуть что-то одно

По мнению Александра Берёзова, любое игристое вино — это дижестив, и употребляться оно должно после основной трапезы. «Главный принцип в подборе сочетаний — подчеркнуть либо блюдо (например, если это авторский десерт, специально приготовленный шеф-поваром), либо само вино. Если речь идет о дорогом игристом, не стоит озадачиваться поиском пары для него. Правильная сырная тарелка или фруктово-ягодная нарезка будут ему хорошим сопровождением», — считает шампанист.

СДЕЛАН В РУССКОМ СТИЛЕ

— Осенью 2013 года «Фанагория» решила создать новое игристое вино — брют Blanc de Blancs. Мы съездили в Шампань, где продегустировали и сравнили около 20 образцов. Большинство из них было приготовлено традиционным, классическим способом — методом вторичного брожения в бутылках. Я поставил себе задачу приготовить вино, которое будет иметь свой стиль и выделяться в закрытой дегустации.

Российским винам непросто участвовать в международных конкурсах, особенно если это конкурсы игристых вин во Франции. Чтобы выиграть, нужно чем-то отличаться. Мне не хотелось ограничиваться лишь созданием качественного продукта. Хотелось создать игристое вино в русском стиле, но понятном не только россиянам, но и французам, ведь у Blanc de Blancs уже сложился свой стиль, узнаваемый во всем мире.

ВЫДЕРЖАН В КАВКАЗСКОМ ДУБЕ

— В чем особенность Blanc de Blancs Privilège Millésime Brut? Полагаю, многое в нем определяет вино, прошедшее выдержку в бочках из кавказского дуба. Это была моя принципиальная позиция, и я благодарен своим коллегам, которые меня в этом поддержали. Прежде всего, Валентине Григорьевне Попандопуло, заместителю генерального директора по науке и качеству, Владимиру Григорьевичу Присяжнюку, начальнику бондарного цеха, и Джону Ворончаку, нашему консультанту.

Выбери мы тогда французский дуб, получили бы простой, понятный и быстрый, хотя и по-своему интересный результат. Но пришлось бы всегда довольствоваться характеристикой

фото Алексея Ткаченко

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«В этом году мы планируем расширить производственную площадку единовременного брожения с 200 до 600 тыс. бутылок. А недавно вышло в продажу первое трехлетнее игристое вино «Фанагория Розе 2013».

«У вина должен быть свой дом. Наш шампанский дом открылся в 2014 году. Пока здесь размещено только производство. В будущем мы планируем построить большой шампанский дом и включить его в экскурсионную программу, чтобы наши гости могли увидеть своими глазами, как создаются фанагорийские игристые вина».

«сделан во французском стиле». За четыре года мы перепробовали четыре поколения бочек, пока не подобрали идеальные, подходящие нам по всем параметрам. Итог: Blanc de Blancs Brut третий год подряд (2014, 2015, 2016) завоевывает серебряную медаль. В 2014 и 2015 гг. он занял 2-е место на конкурсе «Лучшее игристое вино России», а в 2016-м — 1-е место и гран-при конкурса.

Все эти победы обусловлены в том числе и собственным стилем, который есть у этого вина. С одной стороны, оно выдержано во всемирном стиле Blanc de Blancs, с другой — у него есть свой фирменный «почерк».

РОЖДЕН НА ЮГЕ

— Работая с виноградом и вином, я исповедую очень простую и понятную философию: берем виноградную гроздь и удаляем лишнее. Виноград — это единственная ягода, чей сброженный сок дает ароматы других ягод. Поэтому любое вино должно быть свежим, фруктовым и питким. Фанагорийские игристые вина именно такие. Наш брют я задумывал, выражаясь винодельческим языком, слегка парфюмированным, с цветочно-фруктовыми оттенками. От других «собратьев» по классу его отличают фруктовая свежесть в аромате, округлость, приятные, но ненавязчивые леденцовые оттенки. У него не «нос», а тонкий «носик». У зарубежных коллег есть мнение, что в этом вине недостаточно сдержанности, характерной для классического Blanc de Blancs. Я объясняю это терруаром. Здесь, на юге, вина получаются цветочными, ягодными, фруктовыми.

ВОСПИТАН ТЕРРУАРОМ

— Характер вину задает терруар, виноделу нужно только придать ему огранку. Я работаю в «Фанагории» четыре года, но не рискну даже предположить, в каком процентном соотношении мне понятны глубина и «потолок» фанагорийского терруара. Скажу только, что сорта «шардоне», «пино-нуар» и «менье», которые традиционно используются для производства шампанских вин, в условиях Таманского полуострова чувствуют себя комфортно. «Фанагория» начала сотрудничество с Дэниелом Фишлом — независимым консультантом, агрономом-виноградарем. Первый его визит на предприятие уже состоялся. Так что впереди у нас еще много работы. Лучшие игристые вина «Фанагории» уже приготовлены, но самые лучшие — еще впереди.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЗАСЕДАНИЕ ПРОДОЛЖАЕТСЯ

ВИННЫЕ БЛОГЕРЫ СНОВА ДЕЛЯТСЯ С НАМИ СВОИМИ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ ОТ ДЕГУСТАЦИИ ФАНАГОРИЙСКИХ ВИН. В ЭТОМ НОМЕРЕ ОЦЕНИВАЕМ ИГРИСТЫЕ И ТИХИЕ ВИНА И КОНЬЯК «ФАНАГОРИЯ» 10-ЛЕТНЕЙ ВЫДЕРЖКИ.

фото Полины Капелюш

Винный блогер
Роман Кудрявцев
и «Cru Lermont Саперави 2014»
winejumper.livejournal.com

Цвет: очень глубокий темно-вишневый с пурпурным оттенком по ободу.
Аромат: интенсивный, комплексный отличного качества, в котором выделяются ноты черных ягод, вишни, черноплодной рябины, кожи, сухих трав, лаврового листа, горького шоколада, кофе, легкие дымные оттенки.
Вкус: округлое вино со средним телом, высоким (на грани medium+) уровнем кислотности, средним количеством мягких бархатистых танинов и прекрасным балансом. Вкус интенсивный, с нотами черных ягод, вишни, клюквы, деликатными дубовыми тонами и легкими пряными нотами, гармонично переходит в продолжительное послевкусие.
Моя оценка: 87 баллов.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Винная художница
и виноман Юлия Соколова
и розовое полусладкое Fanagoria
Fb: julia.sokolova

Это вино произвело на меня очень сильное положительное впечатление. Не удивляйтесь! Да, сейчас я предпочитаю брюты, но мой «алкогольный анамнез» тянется из глубин прошлого вместе с «Советским шампанским» и Asti как пределом мечтаний. И родственники мои, и некоторые знакомые тоже не привыкли к брютам. А это игристое прекрасно подойдет и им, и мне! Хороший компромисс. И они будут пить с удовольствием, и я. Да, не брют. Но хорошо сделано! И приятный аромат, и во вкусе хороший баланс. Подойдет людям, которые еще не пришли к сухим винам.

Винный блогер
Наталья Кострова
и «NR Совиньон 2015»
tasteholic.livejournal.com

Аромат средней интенсивности, в котором переплетаются ноты припыленной травы, листа крыжовника и отчасти листа черной смородины, немного цитрусов, белые персики, абрикосы, белая смородина, совсем чуть-чуть цветов, оттенки меда.
Во вкусе яркая «хрустящая» кислотность выше средней, оттенки травы и недозрелого крыжовника, небольшая цитрусовая горчинка.
Перед употреблением хорошо охладить. Летнее сочное свежее вино. Пляж — идеальное место для того, чтобы его пить. Более чем адекватно для своей цены, но и в принципе выглядит достойно. Понравится любителям кислотных «хрустящих» вин.
Оценка: 15,5 из 20.

Винный блогер
Валерия Иванникова
и «Авторское вино
Каберне-Фран 2015»
tasting-of-life.livejournal.com

Аромат нежный, цветочный, с намеком на землянику. Вкус деликатный, солоноватый, сначала раскрылся нотами цедры розового грейпфрута, красного апельсина, красной смородины; с нагреванием проявились ваниль, земляника с клубникой. Причем все такое слабовыраженное, штрихами, но именно это и придает вину элегантность. Послевкусие средней продолжительности, минеральное; клубника, цедра розового грейпфрута. Универсальное розовое вино, без выпрыгивающих девчачьих попсовых клубничных тонов, сдержанное, гладкое, как будто припыленное, с налетом элегантности. Отличное соотношение цены и качества.

ИДЕАЛЬНАЯ ПАРА

фото Сергея Абрамова

ЗНАКОМЬТЕСЬ: АЛЕКСЕЙ НЕУДАЧИН, МОЛОДОЙ И ТАЛАНТЛИВЫЙ ШЕФ-ПОВАР ФАНАГОРИЙСКОГО ВИННОГО РЕСТОРАНА CABERNET. СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ НАШЕГО ПРОЕКТА АЛЕКСЕЙ ПРИГОТОВИЛ ШЕСТЬ БЛЮД ИЗ НОВОГО ЛЕТНЕГО МЕНЮ. А МЫ ПОДОБРАЛИ К НИМ ПАРЫ ИЗ ФАНАГОРИЙСКИХ ЖЕ ВИН.

Алексей Неудачин

САЛАТ «ХРУСТЯЩИЙ ПЕРСИК»

Новая трактовка, пожалуй, самого популярного летнего блюда — овощного салата. Жареный сыр моцарелла и свежие овощи аппетитны уже сами по себе. А теперь добавьте сюда заправку из оливкового масла, лимонного сока и сахарной пудры и персиковое пюре, которое отлично вписывается во всю эту компанию. И кто бы мог подумать, что красный лук так здорово с ним сочетается? У сахарной пудры в заправке своя задача — оттенить кислинку лимонного сока и придать всему блюду более насыщенный вкус.

Эта гастропара подобрана по принципу сочетания по текстуре: сыр в хрустящей корочке, хрустящие свежие овощи и «хрустящее» игристое вино Fanagoria Cabernet Franc розовое полусухое. Ягодный букет вина с тонами клубники и красной смородины хорошо гармонирует с кисло-сладкой заправкой салата.

Вино

Fanagoria Cabernet Franc
молодое игристое розовое полусухое

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Нежный сливочный грибной суп — и легкий, и сытный — блюдо на все времена года. Его актуальность для того или другого сезона зависит от авторской трактовки классической рецептуры, акцентов, штрихов и оригинальности подачи. Наш шеф-повар обыграл классику по-своему. Крем-суп приготовлен из шампиньонов (им суп обязан свой бархатной текстурой), а подается вместе с обжаренными вешенками и слегка припущенными цукини. Вешенки придают блюду дополнительные оттенки вкуса и аромата, а нежные и чуть хрустящие овощи — это уже дань лету. Но самое интересное — впереди. Суп подается в соснике, а вешенки и цукини — в тарелке, все ингредиенты смешиваются непосредственно перед тем, как гость будет готов сделать первый взмах ложкой.

Не все сливочные супы можно сочетать с винами, да и подобрать их друг к другу довольно сложно. Составить им пару могут только сильные вина, такие как, например, «Авторское вино Шардоне — Алиготе». В нем есть и вкус, и аромат, и хорошая кислотность. Свежее, изящное и очень ароматное вино с тонами спелых тропических фруктов, румяных тостов и зеленого яблока.

Вино

«Авторское вино Шардоне — Алиготе»
вино географического
наименования белое сухое

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

САЛАТ «ОСТРОВА»

Еще один вариант летнего салата — с маринованным тунцом и щупальцами осьминога с добавлением листьев сельдерея, заправлен оливковым маслом. Есть в этом блюде еще одна особенность — свежий, прямотаки дразнящий запах моря. Подкрепился — и бегом купаться, благо что ресторан Cabernet расположен практически на берегу Таманского залива.

К этому салату мы рекомендуем «Cru Lermont Рислинг» — вино со сложным букетом с минеральными нотами, оттенками грейпфрута, цедры лимона и луговых трав, строгим вкусом со «звенящей кислотностью» с долгим минеральным послевкусием. Предмет нашей особой гордости — винтаж 2015 года, который завоевал гран-при на международном конкурсе «Южная Россия — 2017».

Элегантное свежее вино с тонкими оттенками желтых нарциссов, сирени, леденцовыми нотками и тонами белых фруктов и цитрусовых. Сбалансированный вкус с длительным ягодно-минеральным послевкусием.

Вино

«Cru Lermont Рислинг»
вино географического наименования выдержанное белое сухое

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«МОРСКОЙ ДЬЯВОЛ»

А вот пара, подобранная по соусному принципу: черный пеленгас с пюре из корнеплодов и «Шардоне NR». Рыба местного улова предварительно слегка маринуется в таком же вине, а затем запекается. Подается на подушке из пюре, приготовленного из моркови, пастернака и картофеля, с помидорами конкасе и пеной из зеленого яблока — знак симпатии шеф-повара к молекулярной кухне.

Вино с насыщенным свежим ароматом с тонами дыни, спелого крыжовника, белого яблока и винограда, груши и банана. Вкус сладковатый с хорошо сбалансированной кислотностью, с нотами зеленого яблока, киви. Послевкусие средней продолжительности с оттенками дыни и белого перца.

В «Шардоне NR» заключен весь характер фанагорийского терруара. В условиях Таманского полуострова вино действительно получается особенным, характерным именно для этой местности. Гастропара наглядно демонстрирует, что продукты, рожденные на одной земле, прекрасно гармонируют друг с другом.

Вино

«NR Шардоне»
вино географического наименования белое сухое

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«МАРМЕЛАДНЫЙ» ЯГНЕНОК

Еще один прекрасный образчик регионального сочетания — каре ягненка под клюквенным соусом. Ягненок, разумеется, из здешних мест. Чтобы максимально сохранить естественность вкуса, при приготовлении мяса используют только соль и перец. А благодаря прожарке medium оно остается очень нежным и сочным. Лучший гарнир для него — запеченные овощи, в пару к блюду подобрано вино «Cru Lermont Саперави».

К баранине, да еще под клюквенным соусом, вино подобрать непросто — оно должно быть ярким и с сильным характером. Среди фанагорийских вин такие есть! «Cru Lermont Саперави» — мощное, ароматное, с терпким вкусом с тонами кизила, черноплодной рябины, черной смородины, вишни, чернослива, кожи, молочно-сырными и табачно-пряными нотами.

«Cru Lermont Саперави» — очень свежее, питкое вино с мягким фруктовым вкусом и приятной кислотностью. Выдержка в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев дополняет букет тонами специй, пряностей, кофе, легким оттенком ванили и шоколадно-сливовым послевкусием. Отлично сочетается с мясом и сырами.

Вино

«Cru Lermont Саперави»
вино географического наименования
выдержанное красное сухое

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЕСЕРТ «ВОЗДУШНЫЙ ПОЦЕЛУЙ»

И в завершение — десерт. Нежное суфле из домашнего творога под «шапкой» из вишневого пюре со взбитыми сливками и желе из зеленого яблока. К десертам, конечно же, принято подбирать десертные вина. Айсвайн из сорта «каберне-совиньон» «сыграет» вместе с творожным суфле как одно блюдо.

Это вино отлично сочетается с десертами или выпечкой, приготовленной на основе темных ягод (вишня, голубика, черника, черешня, черная смородина), шоколада, черносслива и прекрасно гармонирует с голубыми сырами.

Вино создано из фанагорийского винограда сорта «каберне», максимально выдержанного на лозе. Аромат насыщенный, с оттенками черных ягод, чернослива и изюма. Вкус мягкий, с богатой палитрой ягодных нот, среди которых особенно чувствуется спелая черешня, с тонами чернослива, изюма и шоколада. Долгое фруктовое послевкусие.

Вино:

Icewine Cabernet
вино десертное столовое красное

«ЗАДАЧ МНОГО, И ЭТО НАМ НРАВИТСЯ!»

АНДРЕЙ РУФАНОВ, СОУЧРЕДИТЕЛЬ ФРАНЧАЙЗИНГОВОЙ СЕТИ «ФАНАГОРИЯ» В САРАТОВЕ, РАССКАЗЫВАЕТ, КАК НАЧАЛОСЬ СОТРУДНИЧЕСТВО С КОМПАНИЕЙ И ПОЧЕМУ ДЛЯ НЕГО САМОГО И ДРУГИХ ПАРТНЕРОВ ПРОЕКТА ЭТО СТАЛО НОВОЙ И ИНТЕРЕСНОЙ СТУПЕНЬЮ В РАЗВИТИИ БИЗНЕСА.

— Андрей, как вы познакомились с «Фанагорией»?

— Осенью 2015 года мы вместе с моими друзьями и нынешними партнерами Андреем Федониным и Сергеем Гуменюком посетили саммит вина в Абрау-Дюрсо и несколько отечественных предприятий — производителей вина. Нужно отметить, что на протяжении более чем двадцати лет Андрей и Сергей упорно и последовательно занимаются развитием оптового винного рынка в регионе. Но мы знаем друг друга еще дольше, давно дружим, а в последние годы часто проводим отпуск вместе. Лето, волжский остров, разговоры у костра — что может быть лучше? Летом 2015-го к нам в гости приехал начальник экспортного отдела «Фанагории» Михаил Лелюк и мы договорились о совместной поездке в Краснодарский край. Тогда и родилась идея открыть группу магазинов, хотя поначалу мы обсуждали возможность создания некоего винного клуба или продвинутого бара. Но, когда я приехал в «Фанагорию», меня

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«Мы не очень-то представляем хороший бизнес без человеческих и дружеских отношений, а фанагорийцы всегда помогают и поддерживают в развитии своих партнеров по бизнесу. Кроме того, мы за командные игры. От присутствия в Саратове нашей команды соучредителей в полном рабочем составе зависит как минимум первый этап в развитии франчайзинговой сети. И здесь мы должны представить вам еще одного нашего соучредителя — Андрея Гаврилова. Мы начинаем уже думать о том, что наступит время, когда мы не будем успевать несколько раз в месяц приезжать в каждый из наших магазинов. Поэтому нам в короткие сроки нужно вырастить команду молодых менеджеров — наших единомышленников. Задач много, и это нам нравится».

поразили масштабы производства, уровень технологического оборудования, собственные бондарныйцехигончарнаямастерская и отношение к делу простых заводчан. Посетив сразу после этого фирменный магазин и выйдя из его дверей, помню, произнес что-то вроде: «И не надо нам больше ничего выдумывать...» Если уж заниматься новой ступенькой развития, то лишь в ногу с достойными партнерами.

— Какая подготовка предшествовала открытию первого магазина? Какие были опасения, с чем они были связаны?

— Для начала мы исследовали крупных и мелких сетевиков, представленных на нашем рынке, специально съездили посмотреть, как работает франшиза «Фанагории» в Саранске. Затем была командировка по элитным специализированным винным магазинам в Чебоксарах и Казани. Так вызревала и дорабатывалась собственная концепция. Опасения всегда есть, но главное было понятно: сверхважно угадать с местонахождением первого магазина. Нам удалось найти здание, которое соответствовало всем нашим требованиям. Сложнее было найти первых продавцов. Перехватить профессионалов, с ходу «убив» их высокой заработной платой, не самый правильный путь, ведущий, скорее, в никуда. Но нам опять повезло — на работу попросились четыре девушки, имеющие опыт продаж. Был долгий и серьезный разговор об их возможностях и желании переучиваться, была поездка всей группы и будущего директора сети Михаила Курицына на обучение в «Фанагорию». Скажу, что теперь, спустя год, я сам называю ту первую команду продавцов не иначе как «великолепная четверка». Но учиться нужно и дальше. Наш бизнес требует обучения в режиме нон-стоп. И оно не закончится никогда.

— Что знали и чего, наоборот, не знали ваши первые покупатели о фанагорийских винах?

— Могу предположить, что с брендом «Фанагория» год назад в нашем городе было знакомо 10—15% взрослого населения

21–22 апреля в Саратове, в баре «05/07 Фанагория», прошла первая «Школа вина». Ее ведущим был Игорь Ершов, финалист национальных и международных конкурсов сомелье, президент Всероссийского винного сообщества «Лига Сомелье», соучредитель школы Лиги Сомелье, винодел Chernomor Winery и бренд-амбассадор «Фанагории». «Школа вина» была посвящена отечественному виноделию и носила гордое название «Про Россию». Организаторами «Школы вина» выступили соучредители франчайзинговой сети «Фанагория» в Саратове. Как отмечают они сами, «этот проект показал свой потенциал, и это не последняя Школа вина, которая пройдет под нашими знаменами в Саратове, но всему свое время».

из числа тех, кто предпочитал шампанское и коньяк. Но, думаю, за год мы прирастили эту группу раза в два или даже чуть больше. Что самое интересное — идет медленная «перековка» тех, кто ранее покупал только высокоградусную продукцию. Могу сказать, что я сам отказался от потребления виски и коньяка и теперь наслаждаюсь новыми для себя вкусами и ароматами.

— С какими стереотипами об отечественных винах пришлось столкнуться?

— С принципиальным нежеланием даже пробовать отечественную продукцию. Простое сравнение с отечественной автомобильной промышленностью, помноженное на отсутствие климатических благоприятных зон и грамотных виноградарей. «Все льется и производится из импортных отстоев!» Как это победить? Связать руки, закрыть глаза и заставить попробовать? И объяснять, что есть термин «честное вино»? Зато потом, когда все-таки решаются продегустировать, слышишь отзывы: «Не может быть! Неужели это ваши награды?! Конечно, фанагорийцы все это заслужили!» Достойный продукт сам себя продвигает, если есть место и люди, которые хотят и могут его продвигать.

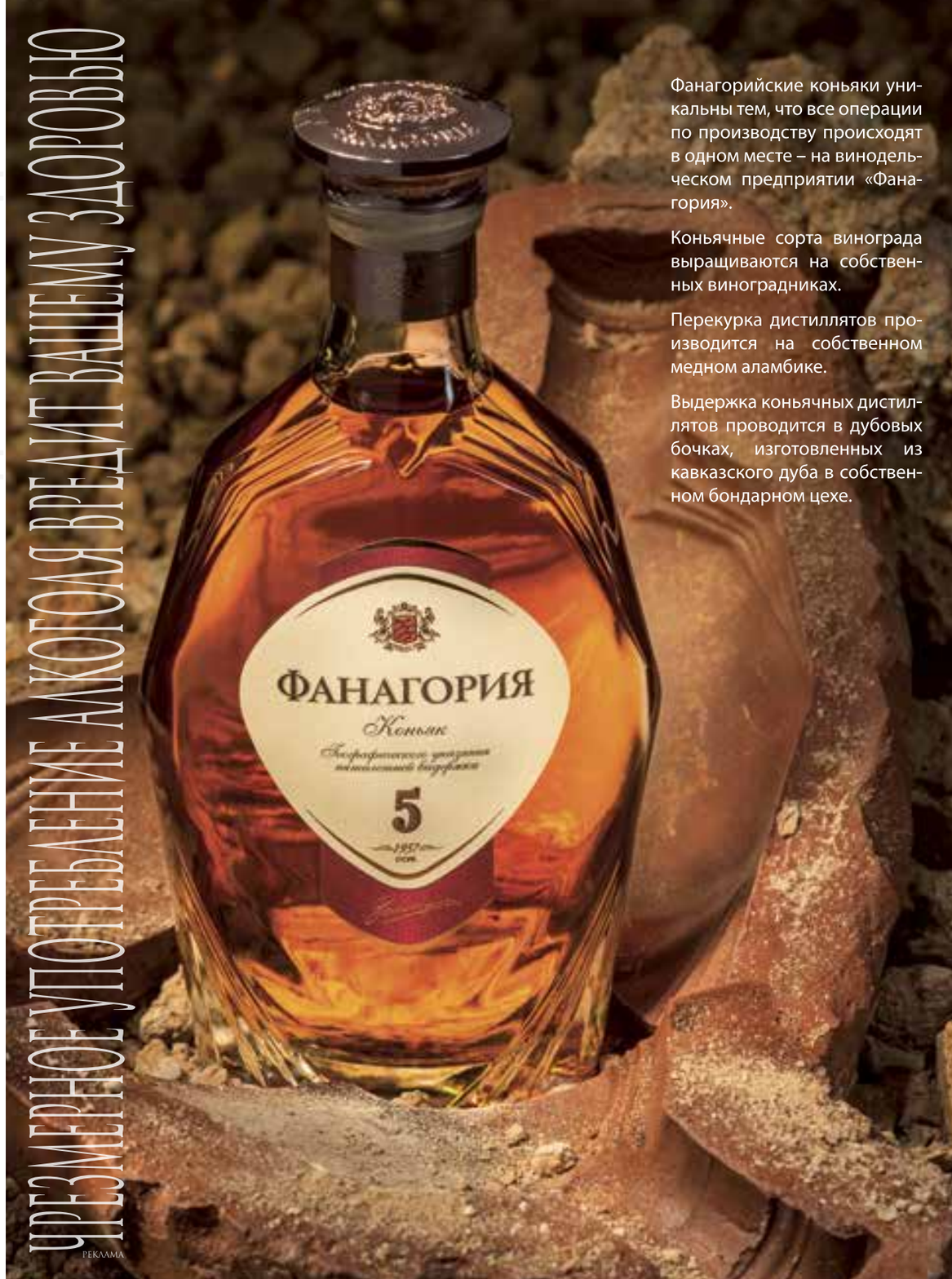
— Каково соотношение продаж фанагорийской фирменной продукции и продукции других брендов, представленных в ваших магазинах?

— Процент продаж продукции под брендом «Фанагории» остается стабильно высоким: в среднем 50–60%, а то и чуть выше. Все-таки магазин узнается по его названию и главной линейке, а она всегда высокого качества и постепенно расширяется. Остальную долю занимает продукция других брендов. За год мы открыли для себя много новых и интересных имен среди отечественных производителей. После первых двух месяцев работы и появления собственной статистики мы взяли за правило каждое воскресенье проводить дегустации. Во всех магазинах. Кроме того, постоянно проводим розыгрыши, праздничные лотереи и специальные дегустации новых линеек вин.

— Сколько магазинов планируете открыть в течение года?

— Скажу, что у меня есть в голове хорошая цифра, но лучше сначала сделать, а уже потом подводить итоги, чтобы не краснеть за слова. Мы не будем открывать новые магазины где придется или для количества. Магазинов с такой теплой атмосферой, с выверенным ассортиментом и грамотными продавцами не должно быть в городе очень много. В идеале для Саратова — не больше 10–12. Но есть еще Энгельс, Балаково... В Вольске можно один магазин открыть. В Пензу в этом году мы съездили уже два раза. Нужно поднимать сеть в Саранске — город очень помолодел за последние годы, а в будущем году примет чемпионат мира по футболу!

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Фанагорийские коньяки уникальны тем, что все операции по производству происходят в одном месте – на винодельческом предприятии «Фанагория».

Коньячные сорта винограда выращиваются на собственных виноградниках.

Перекурка дистиллятов производится на собственном медном аламбике.

Выдержка коньячных дистиллятов проводится в дубовых бочках, изготовленных из кавказского дуба в собственном бондарном цехе.

РЕКЛАМА

ЛЕГКО И ПРОСТО

Рецепты взяты с сайта belonika.ru

ЧЕМ ХОРОШО ЛЕТО, ТАК ЭТО СЕЗОННЫМ МЕНЮ, БЛЮДА КОТОРОГО УДИВЛЯЮТ ПРОСТОТОЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАДУЮТ РЕЗУЛЬТАТОМ, ОСОБЕННО В СОЧЕТАНИИ С ФАНАГОРИЙСКИМИ ВИНАМИ.

2 ПОРЦИИ

САЛАТ С БУРРАТОЙ И ПЕРСИКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

5–6 некрупных персиков,
не очень мягких
буррата (можно использовать
любой другой свежий сыр,
например моцареллу)
1 средний пучок рукколы
1 ст. л. меда
оливковое масло
«лепестки» жареного миндаля
молотый черный перец по вкусу
бальзамический уксус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Персики разрезать на дольки, вынуть косточки, кожицу не снимать.
На разогретую сковородку налить немного оливкового масла, мед, перемешать и быстро обжарить в соусе персики. На тарелки выложить рукколу, буррату, персики, посыпать сверху миндалем, сбрызнуть оливковым маслом и бальзамическим уксусом.

ВЫБОР ВИНА: ИГРИСТОЕ ВИНО FANAGORIA ROSE BRUT

Произведено из сорта «пино-нуар» традиционным методом вторичного брожения в бутылке и выдержкой на дрожжевом осадке не менее 24 месяцев. Цвет мякоти абрикоса, аромат с нотами подсахаренных лесных ягод и сливочными оттенками. Вкус свежий, округлый, с минерально-ягодным послевкусием.

2 ПОРЦИИ

ЛОСОСЬ В МЕДУ И ГОРЧИЦЕ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г филе лосося
2 ч. л. дижонской горчицы
2 ч. л. меда
2 ч. л. соевого соуса
1 пучок салата
семена кунжута по вкусу
сок лимона, бальзамический уксус для заправки
деревянные шпажки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шпажки замочить в воде на час. В глубокой тарелке смешать горчицу, мед, соевый соус, добавить кунжут. Филе порезать на крупные кубики, переложить в тарелку с маринадом, перемешать. Тарелку накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 15 минут. Замаринованные кусочки лосося нанизать на шпажки, переложить в емкость для запекания (форму выбирайте таким образом, чтобы шашлычки запекались в подвешенном состоянии, не касаясь дна). На дно формы налить воды примерно на 1 см. Запекать в предварительно разогретой до 170 градусов духовке около 15 минут. Готовые шашлычки сбрызнуть лимонным соком и бальзамическим уксусом, посыпать кунжутом. Подавать с зеленым салатом.

ВЫБОР ВИНА: «АВТОРСКОЕ ВИНО РИСЛИНГ – ГЕВЮРЦТРАМИНЕР»

Необычное сочетание: нежный лосось с хрустящим салатом и вино с тонами тропических фруктов, цитрусовых и цветочных оттенков. Легкое фьюжен, но как это вкусно! Вино дополнит вкус лосося и оттенит его жирность деликатной кислинкой.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

БЫСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ ПИРОГ

4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 пласт слоеного теста
- 7 помидоров
- 4 головки лука-шалота
- 3 баклажана
- 200 г козьего или овечьего сыра
- 2 зубчика чеснока
- свежий тимьян
- 1 желтый болгарский перец
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Баклажаны порезать тонкими кружками, кожицу не снимать. Посолить крупной солью и поставить под гнет на 20 минут, затем слить сок. Раздавить чеснок, смешать в миске вместе с сыром и тимьяном, посолить, поперчить.

Круглую форму смазать маслом, выложить на нее тесто, наколоть вилкой. Поверх теста равномерно разложить слоями размятый сыр, баклажаны, порезанный кружочками лук-шалот и порезанные тонкими кружками вместе с кожицей помидоры (помидоры укладывать внахлест). Украсить порезанным на кубики болгарским перцем. Пирог поставить в разогретую до 180 градусов духовку примерно на 40 минут. Перед подачей посыпать зеленым луком.

ВЫБОР ВИНА: «АВТОРСКОЕ ВИНО КАБЕРНЕ-ФРАН»

Розовое вино – элегантное, с нежным ароматом и сдержанными, чуть припыленными фруктово-ягодными тонами – станет идеальным компаньоном для нежного хрустящего пирога. Перчинка, характерная для каберне-фран, послужит дополнением к овощам.

КАНАПЕ С ИНЖИРОМ И МЯГКИМ СЫРОМ

6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- небольшой багет
- инжир
- козий или овечий сыр
- мед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Багет разрезать на шесть частей, каждую разрезать вдоль. Выложить на противень и подрумянить в духовке. На каждый ломоть поочередно внахлест выложить сыр с инжиром и снова поставить в духовку на 8–10 минут. Полить медом перед подачей.

ВЫБОР ВИНА: «АВТОРСКОЕ ВИНО ШАРДОНЕ – АЛИГОТЕ»

Вино с интенсивным фруктово-цитрусовым ароматом, полнотелым, ярким и острым вкусом со сливочно-маслянистыми тонами, оттенками груши дюшес, мускатного ореха и белых цветов будет идеально гармонировать с мягким козьим сыром.

ЛЕГКИЙ ЯГОДНЫЙ ПИРОГ

4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 чашка муки
500 мл нежирных сливок
3 яйца
2 ст. л. сахара
ванильный сахар
любые ягоды или фрукты

ДЛЯ СОУСА

2 порционные упаковки несладкого йогурта
свежие ягоды
сливки, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку, сахар, сливки и яйца (2 яйца и 1 желток) перемешать венчиком до однородной массы.
По консистенции тесто должно быть похоже на густую сметану. Форму для выпечки смазать сливочным маслом, сверху выложить ягоды или фрукты (чем больше, тем вкуснее). Посыпать ванильным сахаром, залить начинку тестом и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 20–25 минут.

СОУС

Взбейте в блендере йогурт, ягоды, сливки и сахар. Пирог подавайте теплым. Ягодный соус можно заменить мороженым.

ВЫБОР ВИНА: «ICEWINE САПЕРАВИ»

Вино с насыщенным ароматом красных фруктов, черных ягод и зеленого чая и сочным, ярким, чуть терпким вкусом с тонами увяленной вишни, чернослива и кизила. Лучшее сочетание с летней сладкой выпечкой.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

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».