

«ТВК-КУБАНЬ»: ТЕРРУАР, ЛЮДИ И МОРЕ ВИНА



Исполнительный директор винодельни «ТВК-Кубань» Виталий Аксаний

Когда у предприятия полувековая история, говорить о нем хочется часами и со многими. Мы так и сделали, пообщавшись с теми, для кого «Таманская винная компания» (ТВК-Кубань) – не просто работа, а образ жизни. Собеседниками газеты Wine Weekly стали исполнительный директор винодельни Виталий Аксаний и главный технолог Вячеслав Данилов.

Виталий Аксаний: о том, как все начиналось

«Через год у «ТВК-Кубань» юбилей. И это одна из немногих компаний на Кубани, которые могут похвастаться долголетием. В советское время в Краснодарском крае строилось много заводов по переработке винограда. В станице Старотитаровской Темрюкского района в 1970 году открыли перера-

батывающий пункт, который в последствии и вырос в «ТВК-Кубань».

В истории завода были разные периоды. И только когда им занялись люди, увлеченные идеей создавать качественное отечественное вино, предприятие возродилось и начало развиваться, как говорят, в ногу со временем.

Сегодня «ТВК-Кубань» – винодельня полного цикла производства. У нас есть собственные виноградники, технологичное оборудование, стальные емкости для вина с регулировкой температуры, линии розлива и, конечно, новые технологии виноделия. А еще – огромный производственный потенциал. Мощность завода 120 млн л вина в год. И мы уверенно идем к тому, чтобы в ближайшие годы выйти на эту цифру.

Вячеслав Данилов: о нынешних возможностях

«Мы готовы к расширению рынка. С 2019 года компания планомерно

закупает новое оборудование, увеличивает площади виноградников и парк для хранения виноматериала. К примеру, у нас появилась возможность применения азота, защищающего вино от окисления, регулярно обновляются насосы и фильтры, модернизируются линии розлива. Мы производим около 30 млн л вина, но в течение полугодия способны увеличить этот объем вдвое. Для этого нужно сырье.

Сейчас у нас порядка 1000 га виноградников в Краснодарском крае, а также дополнительно мы приобретаем виноград в других регионах России. Также ежегодно мы закладываем новые виноградники, чтобы увеличить объемы собственного сырья».

О балковых винах

«Европейский виноматериал, попадая в Россию, становится сырьем для производства не вина, а винных

напитков, – говорит директор. – Это неинтересный для нас путь развития». «Мы отказались от производства винных напитков из импортного сырья, – продолжает технолог. – Выпускаем вино из отечественного винограда и продаем его в России и странах СНГ».

Вячеслав Данилов: о сортовых предпочтениях

«Исторически сложилось, что первенство за европейскими сортами. Мы работаем с Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Пино Гри, Бианка, Совиньонем Блан, Шардоне. Но в последние 10 – 15 лет обозначилась новая тенденция. Потребитель хочет чего-то уникального, нового и близкого менталитету. Поэтому мы используем автохтоны с собственных виноградников».

(Продолжение на стр. 6)



Главный технолог винодельни «ТВК-Кубань» Вячеслав Данилов

НОВОСТИ



В России начались «Дни российских вин»

15 апреля в Москве состоялось торжественное открытие весеннего этапа Всероссийской акции «Дни российских вин», который продлится с 15 апреля по 31 мая.

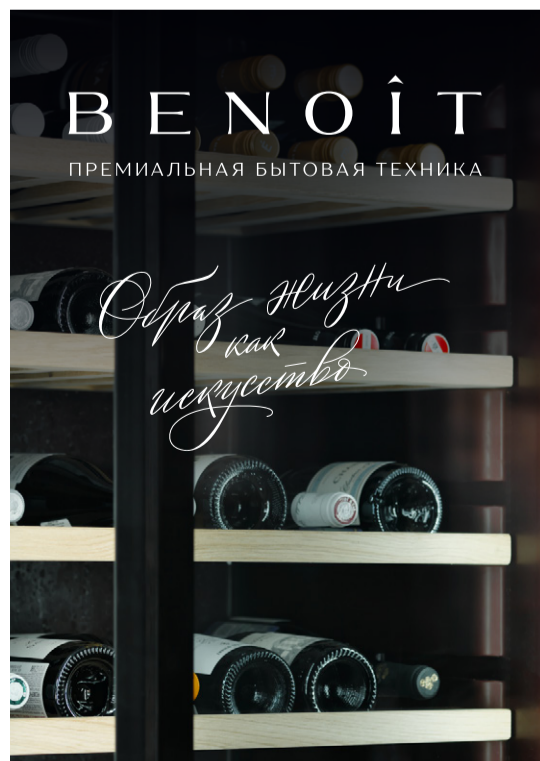
Акция «Дни российских вин» организована Минпромторгом России, Минсельхозом России и Роскачеством и проходит при поддержке Ассоциации виноградарей и виноделов России, Российской ассоциации экспертов рынка ритейла и Россельхозбанка. Мероприятие призвано поддержать отечественных производителей качественного вина, выделив их на полке ритейла, а также познакомить потребителей с российскими винами, которые заслуживают внимания.

Качество российского вина растет год от года, вместе с этим расширяется ассортимент и присутствие отечественных вин на полках магазинов. Опросы показывают, что практически 70% россиян считают одной из ключевых характеристик российского вина его хорошее качество. При этом четверть потребителей недостаточно хорошо знакомы с винами российского производства или не знают их совсем. Поэтому особенно важно продолжать работу по популяризации и продвижению отечественного виноделия, и акция «Дни российских вин» – ключевое мероприятие в этом направлении.

Акция – одна из мер государственной поддержки отрасли. В числе других мер – проект по разработке стандарта для винных карт с расширенным присутствием в них российских вин, законопроект «Российская полка» и др.

«Дни российских вин» проходят уже седьмой год. На старте акции в ней принимали участие не более 5 торговых сетей, а к 2024 году количество участников превысило 15.

(Продолжение на стр. 6)



Сигарно-винный шкаф

Габаритные размеры, мм

Высота	1683
Глубина	610
Ширина	600
Вместимость сигар, шт.	500
Вместимость шкафа, бутылки (0,75л)	43

Тонированное стекло

Для предотвращения попадания ультрафиолета используются стеклопакеты с тонированным стеклом.

LED-подсветка

Современное светодиодное освещение не является источником тепла и сохраняет электроэнергию.

Инверторный компрессор

Обеспечивает поддержку стабильной температуры, низкий уровень шума и вибрации при минимальных затратах электроэнергии.

«НОВИНКА»



Ваш персональный менеджер
8-800-555-80-37
8-927-498-88-19
sales@benoit.shop

НОВОСТИ

(Продолжение. Начало на стр. 5)



В России начались «Дни российских вин»

Задействованы магазины разных форматов: дискаунтеры, супермаркеты, гипермаркеты, специализированные магазины-винотеки, магазины беспрошленной торговли, крупнейшие розничные сети, среди которых «Перекресток», «Пятерочка», «Ашан», «Лента», «О'КЕЙ», «Азбука вкуса» и другие. В общей сложности порядка 25000 торговых точек.

Магазины, участвующие в акции, будут отмечены специальной символикой. Формат участия в акции и сроки ее проведения каждая торговая сеть или магазин определяет самостоятельно. В рамках акции «Дни российских вин» покупателей ждут презентации вин российского производства, специальные условия покупки, скидки, дегустации и конкурсы. Информация о проведении акции будет размещаться по адресу:

<https://rskrf.ru/vgr/drv/>



Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Свидетельство о регистрации
Эл № ФС77-82457 от 10 декабря 2021
года выдано Федеральной службой
по надзору в сфере связи,
информационных технологий
и массовых коммуникаций РФ.
Учредитель и издатель:
ООО «Центр Медиа Инноваций»
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор. 2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru
Распространяется бесплатно посред-
ством e-mail рассылки участникам
винного рынка.

«ТВК-КУБАНЬ»: ТЕРРУАР, ЛЮДИ И МОРЕ ВИНА

(Продолжение. Начало на стр. 5)

Я уже несколько лет работаю с Красностопом, Гечей Заматошем, Достойным, но нужно время, чтобы понять возможности сортов, их потенциал, перспективы. Я прощупываю их, изучаю, экспериментирую с применением в игристых и жемчужных винах. В ближайшее время рассчитываю удивить винный мир интересными результатами.

Виталий Аксаний: об ассортименте вин «ТВК-Кубань»

«У нас гибкая матрица линеек. Она зависит от ситуации на рынке и запросов покупателей. Исходя из этого рождается концепция производства будущего вина. Конечный продукт подразумевает достойное качество, к какой бы ценовой категории он ни принадлежал. Это залог повторной покупки. Если первую бутылку продает этикетка, то вторую – вкус вина.

И чем выше его уровень, тем оно дороже.

Вина для более взыскательных потребителей мы выпускаем не в очень больших объемах. Это линейки выдержанных вин Reserve и Vintage. Мы стремимся не столько выпускать большой объем премиальных вин, сколько усовершенствовать и обогатить их характеристики и потребительские

свойства. Здесь лучший помощник – дубовая бочка. Для выдержки мы используем разную древесину и сроки до 12 месяцев».

Вячеслав Данилов: о новинках «Шато Двуморье»

«Последний год мы усиленно работаем над производством игристых вин «Шато Двуморье». Они воплощают в себе лучшее, что может дать виноград, созревающий в уникальном терруаре, там, где встречаются два моря – Черное и Азовское. Под именем «Шато Двуморье» мы выпускаем белые и розовые полусухие и полусладкие игристые, а также брюты. Это линейка, призванная создавать и продлевать праздник. Свежие, приятно фруктовые, умеренно плотные вина, способные конкурировать с просекко.

В январе состоялся релиз петнатов, над которыми мы работали последние несколько лет. Это сортовые игристые: белое Шардоне, розовое Пино Нуар и красное Мерло. Мы предугадали мировой тренд, который только сформировался, и подготовились к нему настолько основательно, что петнаты мгновенно стали хитами и лидерами продаж.

В перспективе под брендом «Шато Двуморье» будут выпускаться и тихие вина.

Также мы разработали природное полусладкое вино на основе Красностопа



и Сеперави. Это удивительная вещь, которая на старте выйдет лимитированным тиражом. Надеюсь, совсем скоро мы пройдем все процедуры регистрации и релиз природного полусладкого под брендом «Шато Двуморье» состоится в ближайшее время».

Виталий Аксаний: о винном туризме

«Туризм – желаемый и нужный для нас этап развития. Мы работаем с туристическим комплексом гостиниц и мест отдыха в Краснодарском крае. Отдыхающие приезжают к нам на экскурсии, чтобы узнать, как создается вино, насколько это сложный и трудоемкий процесс, убедиться, что в виноделии нет случайных людей, и конечно, продегустировать нашу продукцию.

Мне кажется, такие маршруты – замечательное решение для туристической отрасли. Люди получают не только необычные впечатления и полезные знания, но буквально постигают концепцию и философию виноделия. По моим наблюдениям, дегустации на предприятии, хоть и требуют определенной организации, проходят более душевно, насыщенно и эмоционально. Поэтому мы планируем построить специальный дегустационный зал. Чтобы гостям было еще интереснее побывать у нас, коллекционируем старинное винодельческое оборудование – прессы, секаторы, рычажные

ножницы, деревянные ведра и другой виноградарский инвентарь. Это будет историческая экспозиция под открытым небом, которая наглядно расскажет посетителям, как менялась индустрия производства вина, ее технологии и возможности, как трансформировался дизайн этикеток и пробок. В общем, будет чем украсить ленту соцсетей».

О планах на ближайшие 5 лет

«Наши маркетологи пристально следят за винным рынком и быстро реагируют на его изменения, – рассказывает Вячеслав. – Как бы ни развивался рынок в ближайшее время, мы сумеем адаптировать производство под его требования. В ближайшее время планируем расширить линейки наших вин. Это будут легкие, освежающие, гастрономичные белые сухие и полусухие вина из Совиньона, Рислинга, Пино Гри и Пино Блан».

«Для меня важно, чтобы российский потребитель обладал знаниями, которые помогут ему выбрать качественный продукт из огромного ассортимента винной полки, – подытоживает Виталий. – И задача «Таманской винной компании» этот продукт создать. Вино должно соответствовать ожиданиям и возможностям покупателя, поэтому наши усилия направлены на то, чтобы в коллекции «ТВК-Кубань» были бренды, отвечающие современным запросам».



В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ НАЗВАЛИ ЛУЧШИХ ЗНАТOKOВ РОССИЙСКИХ ВИН

11 апреля в Санкт-Петербурге прошел IV открытый конкурс знатоков российских вин Russian Wine Trophy – 2024, в котором приняли участие 32 конкурсанта.

Участникам предстояло проверить свои силы в 3 заданиях: слепой дегустации сетов белых и красных вин (по 6 образцов в каждом) и теоретическом тесте (25 вопросов). 10 вопросов теста были представлены Telegram-каналом Wine Quiz Club, который выступил интеллектуальным партнером конкурса.

Трое финалистов определялись по сумме баллов, полученных за 3 задания. В итоге лучшим знатоком российских вин по версии Russian Wine Trophy – 2024 стала Наталья Большакова («Академия вина», школа вина «Миллезим»). Отметим, что Наталья также показала самый высокий



результат в слепой дегустации красных вин: точно определила сортовой состав всех 6 образцов!

Второе место занял Сергей Смазнов (ТД «Абрау-Дюрсо»). Третьей стала Ксения Скарлыгина (Петербургская ассоциация сомелье) – 64 балла.

Лучший результат в слепой дегустации белых вин оказался у Никиты Казаринова (ресторан «На вина»), с теоретическим тестом лучше всех справился Александр Александров (Петербургская ассоциация сомелье).

Участники конкурса Russian Wine Trophy – 2023, занявшие с 1-10 места:
1-е место – Наталья Большакова («Академия вина», школа вина «Миллезим») – 71,5 балл
2-е место – Сергей Смазнов («Абрау-Дюрсо») – 69,5 баллов
3-е место – Ксения Скарлыгина (Петербургская Ассоциация Сомелье) – 64 балла
4-е место – Ткаченко Алексей (проект «0 винах России с любовью») – 58,5 баллов
5-е место – Антон Сириченко (компания «Интегра») – 56,5 балла
6-е место – Александр Александров (Петербургская Ассоциация Сомелье) – 56 балла
7-е место – Инна Артемова (DP-Trade) – 55,5 баллов
8-е место – Алексей Савинов (Русский винный бар «Есенин») – 54 балла
9-е место – Владислав Ткаченко (винный бутик «Русское вино») – 52 балла

10-е место – Мария Стюфф (винный бутик «Русское вино») – 51 балл
Дегустационный сет «Белые вина» Brut d'Or Riesling 2021, «Абрау-Дюрсо» Кюве Карсов белое 2021, «Шато ле Гран Восток»
Алиготе Лимитированная серия 2019, «Усадьба Перовских» Шардоне 2022, «Абрау-Дюрсо» Сибирьковский 2023 «Винодельня Ведерников»
Магнетизм Ркацители Оранж 2021, «Завод Марочных вин Коктебель» Дегустационный сет «Красные вина» Pinot Noir «Привет, Андрей!» 2020, «SNT Winery» и Евгений Шамов Каберне Фран 2018, «Бюрнье» Крепость Саркел Цимлянский Черный 2019, «Цимлянские вина» Сеперави 2020, «Нестеров Winery» Дикари Каберне Фран 2020, «Шато Пино» Каберне Совиньон Резерв 2017, «Альма Велли»