**Содержание**

Винные регионы

География мирового винного рынка меняется

География и марки натуральных белых сухих вин

Перспективы мирового винного рынка

Винный дайджест: самые резонансные события мирового рынка вина

Литература:

**Винные регионы**

В наши дни вино производится по всему свету. Это не только европейские страны, имеющие давние традиции виноделия, но и другие государства, предлагающие миру яркие, свежие, экзотические идеи: Чили, Аргентина, США, Канада, Австралия, Новая Зеландия, ЮАР...

Вряд ли кто-то станет отрицать, что представления о вине и виноделии мы связываем в первую очередь с Францией. Именно этой европейской стране мы обязаны существованием большинства великолепнейших сортов вина.

Бордо - колыбель виноделия, расположенная на юго-западе Франции, на побережье Атлантического океана. Виноградники этого региона подарили миру сорта Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Семильон и Совиньон Блан. Знаменитое «красное бордосское», а также великолепное сладкое вино Sauternes на протяжении веков поддерживают винодельческую репутацию страны на головокружительном уровне.

Бургундия - не менее известный винодельческий регион, расположенный на востоке Франции и являющийся родиной таких выдающихся сортов винограда, как Пино Нуар, Шардонне и Гамэ. Здесь из них создают эталонные вина, в их числе - неповторимое Bourgueil.

Шампань - наиболее северный из крупных винодельческих регионов, находится к северо-востоку от Парижа. Именно здесь в конце XVII века монахами было изобретено шампанское - эталон игристых вин.

Долина Луары - масштабный регион виноделия, простирающийся на всем протяжении реки Луары, родина красных и белых вин с неподражаемыми фруктовыми ароматами, в частности знаменитых Sancerre и Muscadet.

Долина Роны находится в юго-восточной Франции. На севере долины производят красные вина с минеральными, дымчатыми оттенками вкуса и аромата, на юге - пряные, травянистые белые. Самые известные из них - Hermitage, Coundrieu, St-Joseph...

Эльзас - северо-восточная область Франции, граничащая с Германией. Здесь из благоуханного сорта Гевюрцтраминер производят несравненные ароматические белые вина: Domaine Weinbach, Zind-Humbrecht и другие.

Южная Франция - обитель австралийских виноделов, привлеченных неисчерпаемым потенциалом виноградников. Как пишет винный эксперт Оз Кларк, «здесь производятся вина с четко выраженным фруктовым ароматом и маслянистым привкусом бочковой выдержки в типичном стиле Нового света»: красное Chateau de Pibarnon, белое Domaine de la Baume.

Италия отличается не только неповторимой кухней, но и оригинальным подходом к виноделию. Эта страна имеет свои сорта винограда и способы производства вина.

В Пьемонте и северо-западной Италии из сортов Небиолло, Барбера и Дольчетто производятся терпкие красные вина. Из Небиоло получается яркое красное Barolo с вишневым и шоколадным оттенками вкуса, прекрасно пробуждающее аппетит, а также менее изысканные вина - Barbaresco, Cattinara, Spanna...

На северо-востоке Италии из сортов Гарганега и Требианно создают типично итальянские белые вина - абсолютно нейтральные и легкие, например Soave Classico.

В Тоскане и центральной Италии выпускают самое известное вино страны - кисло-сладкое красное Chianti из сорта Санджиовезе, а также насыщенные сливовыми тонами красные вина из сорта Монтепульчиано.

Южная Италия - развивающийся регион, производящий недорогие, но удивительно энергичные, насыщенные ароматами вина. Среди них можно выделить оригинальные Salice Salentino и Copertino.

Испания наиболее знаменита винами из региона Риоха, расположившегося на севере страны. Здесь готовят традиционное испанское красное вино с ароматами клубники и ванили. Белым винам этого региона характерна свежая лимонная горчинка. Рекомендуемые вина этого региона: белое Marques de Murrieta и красное Palacio Glorioso.

В Наварре на северо-востоке Испании производятся самые разные вина. Эта часть страны занимается экспериментами в области виноделия. Именно в этом регионе впервые стали выращивать не только испанские (Гаранча, Темпранилльо), но и международные сорта винограда (Шардоне, Каберне Совиньон, Пино Нуар и т. д.). Также здесь создают игристые вина из сортов Пареллада, Макабео и Щарелло, например красное Baso, белое Nekeas, игристое Codorniu.

Северо-западная Испания производит насыщенные красные вина с черносмородиновым ароматом из сорта Темпранилльо, а также пикантные пряные белые вина из Вердехо: Farina, Vega Sicilia, Pazo de Senorans...

Германия славится удивительно хорошими белыми винами из классического немецкого белого винограда - Рислинга, обладающего ценными вкусовыми качествами - сочетанием тонкой терпкости и едва уловимой сладости. Производители немецких вин: Kurt Darting, Fritz Haag, Gunderloch, Tony Jost и другие.

Португалия - визитная карточка крепленых вин - портвейна и мадеры. Традиционные винодельческие регионы страны расположены на севере, развивающиеся - Рибатьехо, Эстремадура и Алентьехо - южнее. Остров Мадейра - родина мадеры - находится на острове неподалеку от побережья Марокко. Хорошая марка оригинального портвейна - Taylor, мадеры - Henriques & Henriques.

Чили стремительно захватывает позиции на мировом рынке вин лучшего качества. Виноградники занимают в стране огромные площади в центральном (Маипо, Маула, Рапель, Курико), южном (Итата, Био-Био) регионах и в долине Касабланка (Аконагуа).

Здесь выращивается множество интернациональных сортов винограда: Совиньон Блан, Мерло, Каберне Совиньон, Шардонне, Карменер. Некоторые чилийские вина: Vina Casablanka, Montes, Errazuriz, Torres.

США активно внедряют в виноделие новые технологии.

Так, в штате Калифорния культивируют всевозможные сорта винограда: французские (Каберне Совиньон, Мерло, Совиньон Блан, Вионье), итальянские (Сира, Санджиовезе, Сира, Гренаш, Мурверд), немецкий Рислинг. Интересно, что вина активно производятся даже из Зинфанделя - красного сельского винограда из Италии, первоначально носившего «говорящее» название Примитиво. Некоторые сорта вин здесь по последней моде выдерживают в новых дубовых бочках. В Калифорнии выпускают такие вина, как Ridge, Bonny Doon, Clos de Bois.

Штаты Вашингтон и Орегон - активно развивающиеся регионы. В Вашингтоне производятся насыщенные красные вина из Каберне Совиньон и Мерло и белые - на основе Шардонне, Совиньон блан, Семильон, Рислинга. В Орегоне создают легкие и ароматные вина из Пино Нуар, Пино Блан и Пино Гри. Хорошие вина - Rex Hill, Columbia Crest.

В штате Нью-Йорк активно занимаются селекцией винограда, скрещивая различные его сорта, а также выпускают вина на основе традиционных сортов - Рислинга, Шардонне, Пино Нуар. Вина из Нью-Йорка практически не экспортируются за пределы штата.

Вина из Австралии отличаются от других. Они насыщенны ароматами фруктов, так как активно используется технология выдержки их в дубовых бочках.

В штате Новый Южный Уэльс производят вина, как нельзя лучше демонстрирующие своеобразный стиль австралийского виноделия. Созданные из самых разнообразных сортов винограда (Шардоне, Семильон, Каберне Свиньон, Шираз), они обладают неповторимыми оттенками сливового, лимонного, нектаринового аромата. Хорошие вина - красное Rosemount, белое Allandale.

В штате Виктория изготавливают сладкие крепленые вина - портвейн и херес, игристые вина: Morris, Green Point... Здесь из разных сортов винограда (Шардонне, Пино Нуар, Мускат, Токай, Рислинг) создают элитные красные и белые вина (красное Mount Mary).

В штатах Южная и Западная Австралия культивируют практически любые сорта винограда и производят огромное количество вин: от дешевых до самых дорогих, в том числее красные вина: Rockford, Wolf Blass, Hollic, Howard Park.

На острове Тасмания производят легкие и бодрящие вина с фруктовым ароматом, а также очень хорошее игристое вино (Pipers Brook).

**География мирового винного рынка меняется**

В мире растет производство и потребление вина, однако география мирового винного рынка меняется. Доля традиционных "винных" держав, прежде всего Италии и Франции, постепенно снижается, как с точки зрения производства, так и потребления. На рынке растет конкуренция со стороны новых винодельческих стран, таких как США, Австралия, Чили, Южная Африка. В то же время в традиционных странах-импортерах вина - США, Германии, Британии, Японии - его потребление динамично растет. Об этом пишет итальянская деловая пресса, ссылаясь на данные исследования, проведенного экспертами лондонского Международного центра документации в области виноделия и производства спиртных напитков по заказу Всемирного винного салона "Винэкспо" в Бордо.

По данным исследования, обобщающего последнюю имеющуюся статистику за 2003 год, объем мирового рынка вина превысил 100 млрд. долларов, в мире его ежегодно потребляется около 225 млн. гектолитров (один гектолитр равен 100 литрам) или 30 млрд. бутылок вина (по 0,75 литра). По прогнозу экспертов, в ближайшие четыре года мировое потребление увеличится на 6,4% и составит около 240 млн. гектолитров или около 32 млрд. бутылок в год. При этом в денежном исчислении рынок вырастет еще больше - до 115 млрд. долларов.

На долю Италии, Франции и Испании сейчас приходится около половины мирового производства и около трети мирового потребления вина (70 млн. гектолитров). В то же время США, Великобритании и Германия сейчас потребляют 53,8 млн. гектолитров вина (четверть мирового объема).

В то же время, по прогнозу экспертов, в ближайшие четыре года спрос на вино во второй группе стран увеличится на девять млн. гектолитров, в то время как в традиционных "винных" странах его потребление расти не будет, а во Франции даже снизится. Сейчас среднестатистический итальянец выпивает 47,7 литров вина в год, в то время как француз - 52,7 литров в год. В 2008 году потребление вина в Италии увеличится до 49 литров в год на душу населения, а во Франции оно уменьшится до 48,3 литров.

Таким образом, нации, традиционно привыкшие к вину, постепенно теряют к нему вкус, в то время народы, традиционно привыкшие к пиву (немцы) или крепким напиткам (американцы) или к собственным видам спиртного (японцы и китайцы), постепенно приобретают вкус к виноградному вину. Особенно велик рост масштабов виноделия в Китае, с его огромным населением и необъятным рынком. Китайцы, как до них японцы, активно перенимают западные технологии виноделия. Так, под виноградники в Китае сейчас занято 350 тыс. гектаров земель, а собственное производство вина составляет 10 млн. гектолитров - за последние 10 лет его объем увеличился на 110%. Для сравнения - в Японии сейчас производится 1,5 млн. гектолитров виноградного вина (при населении более чем в 10 раз меньшем).

Самыми быстрыми темпами растет производство в странах винного "Нового света". В Австралии с 7,5 млн. гектолитров в 1990 году производство увеличилось до 14 млн., В Южной Африке за десять лет - с семи до 12 млн. гектолитров. Успешно развивается виноделие также в Чили, Аргентине, Новой Зеландии. Эти страны предлагают качественное вино по более низким ценам, чем традиционные производители - Италия, Франция, Испания, - и неуклонно теснят их на мировом рынке. Неудивительно, что за последние четыре года, например, объем экспорта итальянского вина уменьшился на 40%.

Польские дети и подростки начинают все раньше привыкать к алкоголю. Об этом свидетельствуют результаты различных исследований, проводящихся в Польше. В течение последнего месяца спиртные напитки хотя бы один раз употребляли 65,8% юных поляков в возрасте до 16 лет и 79% юношей и девушек в возрасте от 16 до 17 лет. Таковы данные опроса, проведенного в польских школах по заказу государственного агентства по борьбе с алкоголизмом.

Конечно, нельзя говорить, что все выпивающие молодые люди превращаются в хронических алкоголиков, считает руководитель отдела семьи и молодежи этого агентства Иоланта Терликовская, однако опасность заключается в другом: из-за потребления спиртного резко возрастает число разного рода несчастных случаев, драк, спонтанных половых связей, порой заканчивающихся заражением СПИДом, ухудшается успеваемость учащихся.

Пресса описывает недавний случай, происшедший в детской больнице города Белосток, когда пьяный четырехлетний малыш попросил у доктора дать ему "еще пивка".

К сожалению, ни официальная медицина, ни полиция не ведут статистики потребления молодежью и детьми спиртного. Стражи порядка фиксируют подобные факты, только когда пьяный ребенок или подросток совершил какое-либо правонарушение или попал в ДТП. В 2003 году полицейская статистика зарегистрировала 10880 пьяных детей и подростков, что на 23,7% больше, чем в 2002 году. Но это только вершина айсберга, полагают специалисты.

Медики не занимаются на национальном уровне борьбой с детским алкоголизмом, поскольку в Польше не существует для этого специализированных медицинских структур. Во многих крупных городах пьяных детей привозят в больницы в отделения гастрологии.

В Люблине в 2004 году численность пьяных детей, доставленных в больницы, увеличилась по сравнению с 2003 годом в три раза. При этом половину малолетних выпивох составляли девочки. "Проблема нарастает. Мы можем уже говорить о том, что на наших глазах рождается новое явление - зависимость детей от спиртного", - говорит Ежи Шарецкий, директор детской клинической больницы в Люблине.

В Белостоке каждый четвертый ребенок, доставленный в больницу с травмами, получил их в результате потребления алкоголя. Специалисты отмечают, что среди пьющих детей все чаще встречаются мальчики и девочки младше десяти лет.

Дети часто употребляют спиртное одновременно с какими-либо наркотическими или медикаментозными средствами, поэтому становятся особенно агрессивными.

В Белостоке медики договорились с полицейскими о том, чтобы пьяных детей и подростков, жизни и здоровью которых ничто не угрожает, доставляли после осмотра в обычный вытрезвитель. Это касается, правда, только тех, кому уже исполнилось 11 лет. Более младшие в любом случае остаются в больнице.

В польских школах уже десять лет действует программа, пропагандирующая трезвость среди молодых людей. К сожалению, по мнению большинства специалистов, она оказывается неэффективной. Единого мнения у психологов, педагогов и врачей о том, что надо делать, чтобы изменить ситуацию, пока нет. Власти главную ставку делают на административные меры, запрещая торговлю спиртным в киосках и магазинах, расположенных вблизи учебных заведений.

Производство и потребление вина в мире возрастает, однако география мирового винного рынка меняется. Доля традиционных "винных" держав, прежде всего Италии и Франции, постепенно снижается, как с точки зрения производства, так и потребления. На рынке растет конкуренция со стороны новых винодельческих стран, таких как США, Австралия, Чили, Южная Африка.

В то же время в традиционных странах-импортерах вина - США, Германии, Британии, Японии – потребление вина динамично растет.

По данным исследований общий объем мирового винного рынка превысил $100 млрд. В мире ежегодно потребляется около 225 млн. гектолитров (один гектолитр равен 100 литрам) или 30 млрд. бутылок вина (по 0,75 литра).

По прогнозам экспертов, в ближайшие четыре года мировое потребление этого напитка увеличится на 6,4% и составит около 240 млн. гектолитров или около 32 млрд. бутылок в год. При этом в денежном исчислении мировой рынок вина вырастет еще больше и – до $115 млрд.

На долю Италии, Франции и Испании сейчас приходится около половины мирового производства и около трети мирового потребления вина (70 млн. гектолитров). В то же время США, Великобритании и Германия сейчас потребляют 53,8 млн. гектолитров вина (четверть мирового объема).

В то же время, по прогнозу экспертов, в ближайшие четыре года спрос на вино во второй группе стран увеличится на девять млн. гектолитров, в то время как в традиционных "винных" странах его потребление расти не будет, а во Франции даже снизится.

Сейчас среднестатистический итальянец выпивает 47,7 литров вина в год, в то время как француз – 52,7 литров в год. По прогнозам аналитиков к 2008 году потребление вина в Италии увеличится до 49 литров в год на душу населения, а во Франции оно уменьшится до 48,3 литров.

Таким образом, нации, традиционно привыкшие к вину, постепенно теряют к нему вкус, в то время народы, традиционно привыкшие к пиву (немцы) или крепким напиткам (американцы) или к собственным видам спиртного (японцы и китайцы), постепенно приобретают вкус к виноградному вину.

Особенно велик рост масштабов виноделия в Китае, с его огромным населением и необъятным рынком. Китайцы, как до них японцы, активно перенимают западные технологии виноделия.

Так, под виноградники в Китае сейчас занято 350 тыс. гектаров земель, а собственное производство вина составляет 10 млн. гектолитров – за последние 10 лет его объем увеличился на 110%. Для сравнения – в Японии сейчас производится 1,5 млн. гектолитров виноградного вина (при населении более чем в 10 раз меньшем).

Самыми быстрыми темпами растет производство в странах винного "Нового света". В Австралии с 7,5 млн. гектолитров в 1990 году производство увеличилось до 14 млн., В Южной Африке за десять лет – с семи до 12 млн. гектолитров. Успешно развивается виноделие в Чили, Аргентине, Новой Зеландии.

Эти страны предлагают качественное вино по более низким ценам, чем традиционные производители - Италия, Франция, Испания, - и неуклонно теснят их на мировом рынке. Неудивительно, что за последние четыре года объем экспорта, например, итальянского вина уменьшился на 40%.

**География и марки натуральных белых сухих вин**

Основная доля высококачественных русских натуральных белых сухих вин вырабатывается на Северном Кавказе.

Краснодарский край. Наибольшую известность получили вина этого типа Черноморского побережья из сорта Рислинг.

Рислинг Абрау отличается светло-золотистым цветом с зеленоватым оттенком, легким гармоничным вкусом с приятно выступающей кислотностью, тонким, хорошо выраженным ароматом. Виноматериалы выдерживают 2-3 года. Спиртуозность вина 9,5-11,5% об., титруемая кислотность 7-8 г/дм3.

Рислинг Анапа имеет легкий, нежный свежий вкус с хорошо развитым букетом с сильно выраженным сортовым ароматом. Виноматериалы выдерживают 1,5-2 года. Спиртуозность вина 9,5-12,0% об., титруемая кислотность 6-7 г/дм3.

Рислинг Мысхако характеризуется полнотой, мягким вкусом, развитым букетом. Виноматериал выдерживают 1,5 – 2 года. Спиртуозность вина 9,5-12% об., титруемая кислотность 6-8 г/дм3.

Рислинг Су-Псех готовится из винограда одноименного сорта, выращенного под Анапой на супесчаных почвах микрорайона Су-Псех. Вино своеобразное, с тонким вкусовым сложением, имеет сложный сортовой аромат с цветочными оттенками и гармоничный вкус. Виноматериал выдерживают 1,5-2 года. Спиртуозность вина 9,5-11,0% об., титруемая кислотность 6-8 г/дм3.

Рислинг Саук-Дере готовится из винограда сорта Рислинг, выращиваемого в Крымском районе. Обработка и выдержка виноматериалов производится в подвалах винсовхоза «Саук-Дере» в дубовых бутах емкостью 1000-1500 дал по малоокисленной схеме при температуре 12-14oС. Срок выдержки не менее 1,5 лет. Цвет вина от светло-соломенного до светло-золотистого. Вкус мягкий, гармоничный, букет развит, с хорошо выраженным тоном сорта Рислинг. Спиртуозность вина 9,5-11,5% об., титруемая кислотность 5-7 г/дм3.

Алиготе Геленджик получают из сорта винограда Алиготе в районе Геленджика. Вино отличается характерным гармоничным, мягким сбалансированным вкусом и своеобразным букетом. Виноматериал выдерживают 1,5-2,5 года. Спиртуозность вина 9,5-12% об., титруемая кислотность 6-8 г/дм3.

Алиготе Новокубанское готовится из винограда сорта Алиготе, выращиваемого в Новокубанском районе. Сбор винограда осуществляется при массовой концентрации сахара не ниже 18% и титруемой кислотности 6-9 г/дм3. Для производства вина используется сусло-самотек и сусло первого давления. Выбродившие и осветленные виноматериалы снимают с осадка и направляют на выдержку в дубовых бутах при температуре 12-14oС. Спиртуозность вина 9,5-11,5% об., титруемая кислотность 5-7 г/дм3.

Алиготе Анапа готовится из винограда сорта Алиготе, выращиваемого в юго-западной зоне Краснодарского края. Обработка и выдержка виноматериалов проводится в подвалах винсовхоза «Саук-Дере» в дубовых бутах емкостью 1000-1500 дал по малоокисленной схеме. Цвет вина светло-соломенный с зеленоватым оттенком. Вкус легкий, нежный, гармоничный. Хорошо выражен сортовой аромат. Спиртуозность вина 9,5-11,5% об., титруемая кислотность 5-7 г/дм3. Вино выдерживается не менее 2 лет.

Совиньон Кубани готовится из винограда сорта Совиньон, выращиваемого на Черноморском побережье. Обработка, выдержка виноматериалов проводится в подвалах винсовхоза «Саук-Дере» в дубовых бутах емкостью 1000-1300 дал по малоокисленной схеме. Цвет вина светло-соломенный с легким зеленоватым оттенком. Букет свойственный сорту винограда. Вкус легкий, свежий, гармоничный. Спиртуозность вина 9,5-11,5% об., титуемая кислотность 6-8 г/дм3. Вино Совиньон Кубани выдерживается не менее 2 лет.

Высококачественные марочные натуральные вина готовят и из сорта винограда Ркацители.

Ркацители Тамани – сравнительно молодое марочное вино, вырабатывается из сорта Ркацители, выращенного на побережье Черного моря. Благодаря мягкому климату, обилию тепла и света вино выделяется своей необыкновенной легкостью, свежестью вкуса, тонким, хорошо развитым букетом. Виноматериал выдерживают не менее 1,5 лет. Спиртуозность вина 9,5-12% об., титруемая кислотность 6-8 г/дм3.

Ркацители Саук-Дере – используется виноград сорта Ркацители, выращиваемый в Крымском районе Краснодарского края. Цвет вина от светло-соломенного до светло-золотистого. Вкус мягкий, гармоничный, букет развит. Спиртуозность вина 9,5-11,5% об., титруемая кислотность 5-7 г/дм3. Срок выдержки 1,5-2 года.

В Краснодарском крае производят ряд вин без выдержки – свежих, с приятным вкусом, иногда сортовым ароматом.

Высоким качеством, своеобразием вкуса и особенно букета отличаются белые натуральные вина Ростовской области. Отличительной особенностью большинства аборигенных донских вин этого типа является почти полное отсутствие окраски, такие вина местные виноделы определяют как «белесые».

Эти вина готовят из местных сортов винограда – Пухляковский, Сибирьковый, Белый круглый, Долгий.

Сибирьковый – уникальное марочное вино Дона, отличается бледным зеленовато-золотистым цветом, вкус полный, гармоничный с пикантной горчинкой. В букете хорошо выражен армат степных трав. Срок выдержки 2 года. Спиртуозность вина 10-12% об., титруемая кислотность 6-8 г/дм3.

Пухляковский характеризуется зеленоватым, иногда соломенно-желтым цветом, полным вкусом. При выдержке вино развивает тонкий букет с цветочным оттенком. Срок выдержки 1,5-2 года. Спиртуозность 9,5-12% об., титруемая кислотность 5-7 г/дм3.

Донское белое получают из винограда сорта Плавай. Вино имеет зеленоватый цвет, который при выдержке переходит в светло-соломенный. Отличается особой легкостью и свежестью вкуса, а также сложенным и тонким букетом. Срок выдержки 1,5-2,5 года. Спиртуозность 9,5-12% об., титруемая кислотность 5-7 г/дм3.

Раздорское белое готовят из винограда сорта Долгий (Кокур). Вино имеет светлый зеленовато-золотистый цвет. в молодом возрасте сохраняет фруктовый аромат, с выдержкой приобретает тонкий букет с тонами полевых трав. Вкус гармоничный, свежий, с приятной горчинкой. Срок выдержки 1,5-2,5 года. Спиртуозность 9,5-12% об., титруемая кислотность 6-8 г/дм3.

Марочные натуральный вина производятся и на Ставрополье. Наиболее известные из них готовят из Сильванера и Рислинга.

Сильванер Бештау имеет тонкий цветочный букет и полный гармоничный вкус. Срок выдержки 1,5-2 года. Спиртуозность вина 9,5-12% об., титруемая кислотность 6-7 г/дм3.

Рислинг Бештау отличается полным, нежным, достаточно свежим вкусом. Букет тонкий, характерный для Рислинга, с оригинальными тонами. Срок выдержки 1,5-2 года. Спиртуозность 9,5-12% об., титруемая кислотность 6-7 г/дм3.

Украина. Разнообразие почвенно-климатических условий и культивируемых сортов винограда позволяют получать широкий ассортимент марочных натуральных белых сухих вин.

Перлина степу (Жемчужина степи) готовится из винограда сорта Алиготе, выращиваемого на юге Украины на каштановых и легких черноземных почвах. Вино имеет светло-золотистый цвет, тонкий характерный букет, сохраняющий особенности сортового аромата и нежный свежий вкус с приятной горчинкой. Срок выдержки 2 года. Спиртуозность 10-13% об., титруемая кислотность 6-7 г/дм3.

Алиготе Золотая балка отличается светло-золотистым цветом, полным, свежим, легким, гармоничным вкусом иногда с пикантной горчинкой. В букете и вкусе заметно выражен пряный «конфетный» оттенок. Срок выдержки 3 года. Спиртуозность 10-12% об., титруемая кислотность 6-8 г/дм3.

Надднипрянське (Приднепровское) готовится из винограда сорта Рислинг, выращиваемого на темно-каштановых смытых почвах на склонах правого берега Днепра в Херсонской области. Цвет вина зеленоватый, с золотистым оттенком. Вкус полный, мягкий, с приятной свежестью. Букет сильно развит, с ясно выраженными сортовыми тонами. По вкусовым и ароматическим качествам вино не уступает черноморским рислингам. Спиртуозность 10-13% об., титруемая кислотность 6-7 г/дм3. Срок выдержки 2 года.

Рислинг крымский (Рислинг Алькадар) готовят в степных и предгорных районах Крыма. Выдержанное вино имеет темно-золотистый цвет. Букет выражен ярко, со своеобразными смолистыми тонами. Вкус полный, свежий, гармоничный. Срок выдержки в бочках 3 года. Спиртуозность 10-12% об., титруемая кислотность 6-8 г/дм3.

Середнянське (Леанка) получают в Закарпатской области из винограда сорта Леанка (Фетяска), выращиваемого на хорошо прогреваемых солнцем крутых склонах Карпат. Цвет зеленовато-золотистый, букет тонкий, с плодовыми тонами, вкус полный, нежный. Срок выдержки 2 года. Спиртуозность 10-12% об., титруемая кислотность 6-7 г/дм3.

Франция. Мировую известность имеет белое сухое вино Бургундии Шабли. Оно отличается чистотой, свежестью, легкостью вкуса, имеет тонкий букет со слегка уловимым ароматом лесных фиалок.

К винам высшей категории относятся также Шабли Премье Крю, Шабли Гран Крю, Пти Шабли, которые изготавливаются из винограда сорта Шардоне, принадлежат к эталонным сухим белым винам с многокрасочным вкусом и букетом с запоминающимися тонкими оттенками.

Из других белых сухих вин Бургундии отмечают Шато де Пизей, Божоле Блан де Блан, которые имеют характерный красочный букет, свежесть, благородство, ароматное фруктовое послевкусие; Бургунь Шардоне – типичный фруктовый букет, сочный вкус; Бургунь Алиготе – свежие открытые тона его букета напоминают виноград, зеленые яблоки и лимон; а также Кортон-Шарлемань, Макон Блан, Пуйи-Фюиссе; вина высшей категории Пюлиньи-Монтраше, Батар-Монтраше и другие.

В провинции Бордо производят Берже Барон Блан из винограда сортов Семийон, Мюскадель и Совиньон, выращиваемых на известковых наносных глинистых почвах, принадлежащих барону Филиппу де Ротшильду. Вино имеет светло-желтый цвет с зеленоватым оттенком, обладает душистым букетом свежих фруктов, гармоничным вкусом, который слагается из множества оттенков и нюансов и нежной кислотности.

Прославили Бордо и такие вина этого типа как Павийон Блан дю Шато Марго, Шато Кане Антре-де-Мер, Шато де Рико, Шато Рауль, Совиньон Бордо Блан де Блан и другие. Для них характерен тонкий гармоничный прекрасно освежающий вкус, выразительный пряный многогранный букет с ягодно-фруктовым тоном.

В ассортименте винодельческой промышленности Германии натуральные белые вина занимают почти 95%. Лучшие вина изготавливаются из Рислинга, ароматного, с высокой кислотностью, устойчивого к заморозкам сорта винограда.

Большой популярностью пользуются вина из Сильванера – легкого с нежным букетом, а также из Мюллер-Тургау, обладающего многими достоинствами.

Одними из самых знаменитых винодельческих регионов Германии являются Мозель-Саар-Рувер и долина Рейна, которые производят знаменитые вина – Епископ Майнский, Веленер Зонненур Ризлинг Кабинет, Граохер Химмельрайх Ризлинг Шпетлезе и другие.

Натуральные вина Германии отличаются великолепным качеством и рядом характерных органолептических отличительных черт, благодаря которым их невозможно спутать ни с какими другими. Немецкие натуральные вина ценятся на мировом рынке не ниже французских, а подчас и выше.

Славятся своими белыми натуральными сухими винами Италия, Болгария, Венгрия, Австрия, Аргентина, Чили и другие.

Объем российского рынка вина составляет 3,4% мирового винного рынка.

В настоящее время объем российского рынка вина составляет примерно 95-103 млн дал, или 3,4% мирового винного рынка. Такие оценки определили аналитики DISCOVERY Research Group, передает «Акциз».

До кризиса рынка, вызванного введением системы ЕГАИС и запретом продажи молдавского и грузинского вина, продажи росли на 10-12% ежегодно, то по итогам 2006 объем рынка сократился на 6-8%.

Наиболее распространенной оценкой в стоимостном выражении рынка со стороны экспертов является $5 млрд. Однако согласно расчетам аналитика DISCOVERY Research Group Лазаревой Елены, эта оценка несколько занижена: в 2006 году объем российского рынка вина в денежном выражении составил около $8,3 млрд.

После запрета на ввоз молдавских и грузинских вин, на рынке наступил кризис, поскольку совокупная доля импорта этих стран до апреля 2006 года превышала 57,5%. С введением ограничений с российского рынка пропали и вина, изготовленные непосредственно на территории этих стран, и продукция отечественных производителей, изготовленная из молдавских виноматериалов. В связи с этим, в первом полугодии 2006 года резко упали объемы реализуемых вин, а рост цен на алкогольную продукцию в этот период составил 15-20%.

Однако последствия кризиса были не только отрицательными. Значительно увеличилось производство собственных российских вин. По мнению участников рынка, объемы российского производства возросли за 2006 год в 4 раза. Также укрепили свои позиции на российском рынке вина ряд стран-импортеров из дальнего зарубежья. В частности, существенно усилили свое присутствие в России виноделы из Болгарии - их доля выросла с 7,6% до 15,8%, также увеличилась доля Франции (с 3,4% до 6,6%) и Испании (с 2% до 3,3%).

Особенно сильные позиции зарубежные производители занимают в сегменте вин класса «премиум»: продукция иностранного производства составила почти весь объем продаж.

Как показывают результаты исследований, на российском рынке продолжают лидировать красные вина - именно на эту продукцию, которая пользуется наибольшей популярностью у россиян, приходится около 60% импорта. В 2006 году красные вина удерживали лидерство по объему продаж - он составил 296 млн литров. Интерес к белым винам продолжал расти, однако объем продаж этой продукции традиционно ниже, чем у красных вин - 244 млн литров.

Как отмечают участники рынка, за прошедший период увеличилось потребление дорогих вин класса «премиум». Это связано как с исчезновением с рынка дешевой молдавской продукции, так и с возросшим уровнем доходов населения и с изменением потребительских предпочтений.

Еще одной новой тенденцией 2006 года стало увеличение производства вин в нестандартной упаковке. Российский рынок вина в асептической картонной упаковке Тетра Пак в 2006 году превысил 100 млн литров, что в 2 раза выше показателей 2005 года.

Согласно имеющимся прогнозам, в ближайшие годы продолжится рост продаж вина на территории России. В период с 2006 по 2010 годы ожидается ежегодное увеличение объемов продаж вина на 7%, и к 2011 году он составит 1,4 млрд литров. Наиболее популярными останутся красные вина - в 2011 году их продажи достигнут 423 млн литров. В то же время сегмент белых вин также ожидает значительный ежегодный рост - на 8% в натуральном выражении и немногим более 10% в стоимостном.

По прогнозам европейских экспертов, к 2011 г. продажи вина в России увеличатся на 38% до 141,3 млн дал (на 75% до $13 млрд).

# Перспективы мирового винного рынка

Через три года Россия станет одним из наиболее значимых рынков сбыта вина, однако главным потребителем этого спиртного напитка будут США. Такой прогноз сделали аналитики крупнейшей в мире винной выставки VINEXPO, регулярно проходящей в Бордо.

Потребление вина до 2010 года будет только расти, считают французские эксперты. Если в 2005 году в мире было выпито 30,4 млрд бутылок этого напитка, то к 2010 году их число увеличится до 31,8 млрд.

Крупнейшими потребителями вина станут американцы. Стоимость этого напитка, выпитого Штатами за 2005 год, составляет $19,7 млрд. Это приблизительно две трети (в стоимостном выражении) всего проданного вина на планете. Через три года американцы заплатят за него уже $22,75 млрд. К 2010 году США станет также лидером по потреблению коньяка. Второе и третье места по его потреблению займут Великобритания и Китай.

Потребление спиртного снизится в таких странах, как Франция, Швейцария, Португалия, Аргентина и Испания. А вот в Великобритании, по прогнозам аналитиков VINEXPO, к 2010 году вина будет выпито больше, чем в любой из европейских стран. Это обусловлено не только любовью жителей Туманного Альбиона к вину, но и чуть ли не самой высокой в Европе его стоимостью.

Любопытны и другие прогнозы. Французские эксперты считают, что в течение трех ближайших лет потребление джина в мире будет сокращаться. Зато вырастут объемы продаж шотландского виски, рома и текилы. Более половины всего винного рынка по-прежнему будут занимать красные вина, причем их потребление будет только расти. Больше будет продаваться и не слишком популярного в России розового вина. А вот спрос на белые вина не изменится.

Пить в будущем станут больше, уверены аналитики. Ожидается, что мировое потребление алкоголя будет расти на 1,4% в год. Причем самыми пьющими станут азиаты. К 2010 году Азия будет выпивать 47% всего потребляемого в мире алкоголя.

О России тоже не забыли. По расчетам экспертов, через несколько лет наша страна станет восьмым по величине рынком сбыта вина. Про водку аналитики ничего не говорят. Хотя именно ее русские традиционно потребляют в астрономических количествах. По статистике, в России на одного взрослого мужчину в год приходится около 180 выпитых бутылок водки.

**Винный дайджест: самые резонансные события мирового рынка вина**

Информационный центр "ЭЛВИСТИ" представляет результаты проведенного в течение прошедшей недели анализа публикаций, связанных с рынком вина, которые встречались в интернет-СМИ. Для проведения анализа использовалась система мониторинга новостей InfoStream (http://www.infostream.ua), обеспечивающая доступ к новостному контенту более чем 2500 сайтов на русском и украинском языках.

В течение прошедшей недели (5-11 марта) было проанализировано более 176 тыс. интернет-публикаций и выявлено 404 публикации на русском и украинском языках, посвященных мировому рынку вина.

Основными темами публикаций винной тематики на прошедшей неделе стали (в порядке уменьшения количества публикаций по каждой из представленных тем):

1. В ответ на прекращение Молдавией поставок белорусским предприятиям вин наливом Беларусь отказалась от импорта бутилированных вин из Молдавии.

2. Молдавские производители вина, терпящие убытки из-за невозможности экспортировать свою продукции в Россию, а также из-за запрета на поставки вина наливом, создали антикризисный комитет (в него вошли представители Союза виноделов, Союза производителей и экспортеров молдавских вин, Союза виноградарей, Союз питомниководов и Ассоциации производителей крепких напитков Молдавии).

3. В США на 98-м году жизни скончался глава одной из крупнейших винодельческих компаний мира создатель калифорнийского вина Эрнест Галло.

4. Федеральное бюро расследований США начало проверку информации о продажах контрафактного вина под видом коллекционных напитков (журнал Wine Spectator оценивает объем поддельного вина, которое продают под видом дорогого на аукционах, в 5% от общего объема продаж).

5. Компания "Вилаш" (Россия) запускает в Санкт-Петербурге линию по производству шампанских вин под маркой "Российское шампанское" (планируемый объем производства - 600 тыс. бутылок в год).

6. Согласно результатам проведенного голландскими медиками исследования, ежедневное потребление алкоголя в небольших количествах благотворно сказывается на продолжительности жизни (результаты исследования были представлены на конференции по эпидемиологии и профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, проводимой ежегодно в США).

7. Минсельхоз предложил взимать акциз со сладких, полусладких и полусухих вин по действующим ставкам (Федеральная таможенная служба требовала уплаты акциза по ставкам, почти в десять раз превышающим существующие сборы).

8. Импорт качественного алкоголя в Россию остановился (большую часть этой продукции Федеральная таможенная служба признала "ненатуральной" и обложила повышенным акцизом).

9. Во время спектакля-дегустации "Трактирщица" в Киеве было представлено новое вино от торговой марки INKERMAN - "Шардоне Качинское".

10. Комбинат "Очаково" выпустил первую партию вин "Каберне" и "Шардоне" впервые в России розлитого в алюминиевые банки.

**Литература:**

1. Известия, 06.10.2005
2. Бизнес, 07.10.2005
3. Лучшие вина Италии на российском рынке 2007 Издательство: M. Umnov Publishing House, 2006 г. Мягкая обложка, 368 стр.
4. Издательство Антона Жигульского "Вина Франции".