



Другие дороги

приложение со вкусом

Винный Туризм

16+

КУБАНЬ В БОКАЛЕ
7 ПОВОДОВ ОТПРАВИТЬСЯ НА ЮГ

ВИННЫЙ ДЕНЬ КАЛЕНДАРЯ
ВЫХОДНЫЕ СО ВКУСОМ

СКОЛЬКО СТОИТ
НЕ ОТКРЫВАТЬ БУТЫЛКУ

«Вино — одна из самых цивилизованных вещей в мире и одна из самых естественных вещей в мире, подвергшихся совершенствованию, и оно предлагает больше возможностей для удовольствия и признательности, чем любая другая чисто чувственная вещь».

Эрнест Хемингуэй

Хемингуэй умел писать коротко. Но вот о вине коротко у него не получилось. Я его понимаю: стоит заинтересоваться одной бутылкой — и дальше ваш путь уже предопределён. Вы начинаете изучать сайты виноделен, расшифровывать доселе непонятные надписи на этикетках, чувствовать букеты. А свободные выходные вдруг занимают дегустации и винные фестивали.

Из этого частого сценария и выросло наше приложение. В нём — маршруты по винодельням Краснодарского края, разговор об инвестиционном вине и винный календарь событий. Осторожно: возможно, после чтения вам захочется собрать чемодан или наконец открыть бутылку, которая уже слишком долго ждёт особого случая.

Ваш главный редактор, Даниил Савичев

ФОТО: AI-GENERATED



ВАШЕ ЛИЧНОЕ
ПРОСТРАНСТВО
ВНЕ ВРЕМЕНИ И СУЕТЫ

- эксклюзивная сигарная и винная карты
- премиальный бар
- уединенная терраса, каминный зал и приватные комнаты для переговоров

+7 919 999 54 54 д. Жуковка, 54 (2 этаж)

РЕКЛАМА



КУРЕНИЕ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КУБАНЬ В БОКАЛЕ



7 ПОВОДОВ ОТПРАВИТЬСЯ НА ЮГ
ПО МНЕНИЮ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ОБОЗРЕВАТЕЛЯ
«РБК ВИНО» **АЛЕКСАНДРА ПИГАРЕВА.**

**КЛАССИЧЕСКОЕ ИГРИСТОЕ, АРОМАТНЫЙ
ВИОНЬЕ, РОЗЕ ИЗ НЕББИОЛО,
ТЕРПКИЙ ОРАНЖ И СЛАДКИЙ
РИСЛИНГ – ВЫБИРАЕМ СЕМЬ РАЗНЫХ
ВИННЫХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ ДЛЯ
ПУТЕШЕСТВИЯ ПО КРАСНОДАРСКОМУ
КРАЮ.**

Поездку на кубанские винодельни легко распланировать на несколько дней: утром – прогулки среди лоз, днём – дегустации в прохладе винных погребов, вечером – ужин с видом на виноградники. Архитектура, рестораны и отели заслуживают отдельного внимания, но маршрут интереснее построить вокруг самих вин. Мы выбрали семь интересных образцов. Их можно пробовать по ходу путешествия, заказывать в местных ресторанах или увезти домой, чтобы знакомство с Кубанью продолжилось за собственным столом.



ABRAU-DURSO BRUT D'OR BLANC DE BLANCS 2021

В Абрау-Дурсо стоит задержаться хотя бы на выходные. Спуститься в исторические тоннели, разобраться в тонкостях производства игристого, погулять у озера и оставить достаточно времени для обеда. К нему подойдёт Brut d'Or Blanc de Blancs 2021 – выдержанное игристое из «шардоне», сделанное классическим методом, со вторичным брожением в бутылке. Сухое, с отчётливой кислотностью, оно допускает массу гастрономических сочетаний – устрицы, креветки и нежная белая рыба помогут оценить его за столом. Такую бутылку стоит растянуть на несколько подач: по мере того как вино чуть согревается, его аромат становится выразительнее.

GAI-KODZOR VIOGNIER 2025

Из Абрау-Дурсо можно продолжить путь в сторону Анапы, к винодельне Gai-Kodzor. Здесь стоит попробовать вионье – сорт с выразительным ароматом спелых косточковых фруктов и цветов, мягкой округлой фактурой. Вино хорошо впи-

шется в обед с запечённой птицей или рыбой в сливочном соусе. А понять его происхождение поможет экскурсия VIOGNIER: в хорошую погоду гости начинают с виноградника, затем посещают производство, бочковую галерею и зал ароматов. Несмотря на название программы, на дегустации предлагают пять разных вин хозяйства. Учтите, что места нужно бронировать заранее на сайте.



«ФАНАГОРИЯ». РОЗЕ НЕББИОЛО 2025

Сорт «неббиоло» известен прежде всего благодаря великим красным винам Пьемонта. У «Фанагории» из него делают розе, причём виноград выращивают в Гостагае – под Анапой. Короткий контакт с кожей даёт бледный цвет, а выдержка на тонком осадке добавляет текстуры. Эксперты отмечают в аромате землянику и малину, во вкусе – свежесть, лёгкую танинность и солоноватый оттенок. К такому розе рекомендуют заказать креветки, рыбные закуски, салат со спелыми томатами – и выбрать стол на открытой террасе.

CHATEAU TAMAGNE NATURE ORANGE 2024

Nature Orange 2024 из «цитронного Магара-ча» заметно меняет привычное представление о белом вине. Его делают с брожением на коже – такая технология даёт более насыщенный цвет и ощутимую терпкость. Здесь важны и аромат, и плотность, и то, как изменится его вкус в сочетании с едой. Для первого знакомства подойдут печёные овощи, выдержанный сыр или блюда из птицы с пряными специями. Сильно охлаждать оранж не стоит: аромат станет сдержаннее, а терпкость может показаться резче. Эта бутылка понравится тем, кто уже определился с любимыми белыми, но готов попробовать что-то необычное.



«СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ». CABERNET FRANC 2022

«Каберне-фран» часто встречается в купажах с «мерло» и «каберне-совиньоном». У «Скалистого берега» ему посвящено отдельное вино – это возможность познакомиться с сортом без поправки на «соседей». Cabernet Franc 2022 стоит оставить для обстоятельного ужина. Запечённая утка или баранина станут подходящим сопровождением, а большой бокал (лучше всего для бургундского вина) позволит наблюдать за раскрытием напитка. Не торопитесь с выводами после первого глотка: попробуйте вино сразу после подачи, вернитесь к нему через четверть часа, затем оцените вместе с блюдом. Вы удивитесь, насколько интересно раскрывается оно со временем.



«ГАЛИЦКИЙ И ГАЛИЦКИЙ». COSAQUE 2023

В Cosaque соединяются сразу четыре сорта: «каберне-совиньон», «мерло», «цимлянский чёрный» и «красностоп золотовский». Два последних происходят с Дона; в урожай 2023 года их доли составляют 10 и 5 процентов соответственно. Такой купаж интересен самим замыслом: как российские автохтоны сочетаются с международными сортами. Сомелье отмечают в аромате тёмные ягоды, спелую черешню, пряности и табачные оттенки, а также молодые танины, которым ещё предстоит смягчиться. Если открывать бутылку сейчас, то вино рекомендуют длительную декантацию. Другой вариант – привезти Cosaque домой и отложить на выдержку: знакомство с ним вполне может стать продолжением вашего путешествия несколько лет спустя.



О винодельнях в других регионах
читайте на сайте rr-life.ru

Pride
WELLNESS CLUB

15 лет вместе

ЗАКРЫТЫЙ ЗАГОРОДНЫЙ
СЕМЕЙНЫЙ КЛУБ

фитнес • СПА • детский клуб • ресторан

ЖУКОВКА XXI | +7 (495) 785-33-33 | #PRIDEWELLNESSCLUB



*ПОДАРОК. ЭТО УСЛУГИ ВКЛЮЧЕННЫЕ В КАРТУ.
ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕЛЕФОНУ КЛУБА
8 (495) 785-33-33

ВИННЫЙ ДЕНЬ КАЛЕНДАРЯ



ВСТРЕТИТЬСЯ С ВИНОДЕЛАМИ, ПОСЛУШАТЬ КРИТИКОВ, УВИДЕТЬ, КАК СОРЕВНУЮТСЯ СОМЕЛЬЕ, И ПРОЕХАТЬ ПО ВИНОГРАДНИКАМ КУБАНИ: ВЫБИРАЕМ КРУПНЫЕ СОБЫТИЯ РОССИЙСКОГО ВИННОГО КАЛЕНДАРЯ, РАДИ КОТОРЫХ СТОИТ ОСВОБОДИТЬ ВЫХОДНЫЕ, С ДАНИЛОЙ ГУБСКИМ.

Для того чтобы в чём-то разбираться, нужно попасть в среду – без этого никак. Порой это бывает непросто: чем премиальнее увлечение, тем сложнее войти в круг знатоков. С вином, к счастью, есть вполне доступный путь – фестивали и салоны, где можно встретить виноделов, задать вопросы и попробовать вина, о которых до этого только читал. Собрали шесть крупных событий в России, куда стоит отправиться за таким знакомством.

СВЕРИТЬ ВКУС

«Время вина: weekend», Москва

Салон РБК и Артура Саркисяна – удобная отправная точка для знакомства с российским виноделием. В основе проекта лежит «Гид по российским винам» – справочник, который Артур составляет лично. На салон приносят вина, описанные в гиде, и приглашают их производителей.

Особый интерес здесь представляют редкие винтажи и вина, которые не поступали в розничную продажу. Например, в программу 2026 года вошли дегустация выдержанных вин из погребов «Массандры», мастер-класс Андрея Долингера из STN Winery о шардоне и пино-нуарах и знакомство с игристыми Константина Дзиева из Северной Осетии. Возможность попробовать такие вина и расспросить об их создании – весомая причина заранее изучить расписание мастер-классов. Встреча 2026 года прошла 21–22 февраля, о точных датах следующей пока не сообщено.

ПОНЯТЬ, КУДА ДВИЖЕТСЯ ОТРАСЛЬ

Российский винодельческий форум, Геленджик

Форум собирает производителей, экспертов, инвесторов, представителей торговли и государства. Масштаб разговора соответствующий: развитие виноградников, экономика хозяйств, продвижение российского вина. Для человека, который всерьёз следит за отраслью, такая встреча помогает связать отдельные новости в общую картину.

Здесь есть смысл оказаться и тем, чьё увлечение постепенно приобретает деловой характер. Собственная винодельня, винный отель или ресторан начинаются с вопросов, которые хорошо бы задать профессионалам. Пятый форум заявлен на 21–23 октября 2026 года в винном городе «Белый мыс»



в Геленджике. Участие оформляется через организаторов; условия доступа к отдельным мероприятиям нужно уточнять при регистрации.

УВИДЕТЬ ВИНОДЕЛИЕ ИЗНУТРИ

«Винорус.Винотех», Краснодар

На одной площадке встречается всё, что необходимо для производства вина: оборудование, технологии, материалы. В выставке



2026 года участвовали 90 виноделен и 50 поставщиков.

Отдельного внимания заслуживает дегустационный конкурс «Винорус». В 2026 году на нём представили 349 образцов от 58 производителей. Для увлечённого гостя результаты конкурса могут стать отправной точкой при выборе стенов: интересно познакомиться с отмеченными хозяйствами и составить собственное мнение.

Выставка прежде всего профессиональная, поэтому ехать сюда особенно полезно тем, кто любит разбираться в деталях. Даты: 21–23 апреля 2027 года в «Экспограде Юг».

ПОСМОТРЕТЬ, КАК РАБОТАЮТ ПРОФЕССИОНАЛЫ



Российский конкурс сомелье, Москва

Для обывателей работа хорошего сомелье выглядит незаметной. Конкурс позволяет увидеть, сколько знаний и практики за ней стоит. Участники проходят профессиональные испытания, а в открытом финале зрители наблюдают за борьбой за звание победителя.

Конкурс сопровождается дегустационным «Салон сомелье» с участием винодельческих и виноторговых компаний. При планировании визита важно выбирать билет на открытую гостевую программу: отборочные этапы проходят отдельно. Точные даты пока неизвестны, но предполагается март.

РАСШИРИТЬ ГЕОГРАФИЮ

«Бигати Фест», города России

Проект сомелье Алана Бигати путешествует по стране, собирая на одной площадке винодельни и виноторговые компании. Его главное преимущество – возможность за день попробовать вина, ради которых пришлось бы обойти несколько винотек и купить немало бутылок. Здесь проще решиться на незнакомый сорт или производителя: можно продегустировать, расспросить представителя компании и понять, стоит ли пополнять коллекцию.

Ближайшая встреча в Москве – «От игристых до Шампани» – пройдёт 5 октября, с 15:30 до 18:30. ●

ФОТО: ФОТОБАНК «РОСКОНГРЕСС» / «МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ» / РОССИЙСКИЙ КОНКУРС СОМЕЛЬЕ / БИГАТИФЕСТ

www.traveltime.media

16+

TRAVELTIME

TRAVELTIME.MEDIA –
ДЛЯ АКТИВНЫХ
И СОВРЕМЕННЫХ
ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ,
КОТОРЫЕ ХОТЯТ
УВИДЕТЬ ВСЕ
И НЕМНОГО БОЛЬШЕ



@TRAVELTIMEMAGAZINE



t.me/traveltimemagazine

СКОЛЬКО СТОИТ НЕ ОТКРЫВАТЬ БУТЫЛКУ



РОССИЙСКИЕ ВИНА УЖЕ УХОДЯТ С ТОРГОВ ЗА СОТНИ ТЫСЯЧ РУБЛЕЙ, НО МЕЖДУ ХОРОШЕЙ КОЛЛЕКЦИЕЙ И РАБОТАЮЩИМ КАПИТАЛОМ ОСТАЁТСЯ БОЛЬШАЯ ДИСТАНЦИЯ –

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ОБОЗРЕВАТЕЛЬ «РБК ВИНО»
АЛЕКСАНДР ПИГАРЕВ.**

В декабре 2024 года две бутылки «Красностопа Золотовско-го» урожая 2012 года от «Винодельни Ведерниковъ» продали на аукционе за 1,5 млн рублей. По 750 тысяч за бутылку – сумма, заслуживающая внимания даже в погребе, где привыкли к Бургундии и Шампани. Однако торги были благотворительными. Такой результат свидетельствует об интересе к российским редкостям, но не означает, что аналогичную бутылку из частной коллекции завтра купят за те же деньги.

ЦЕНА ЕЩЁ НЕ ДОХОД

В России частное лицо не вправе заниматься розничной перепродажей купленного вина. Исключений для коллекционных бутылок закон не делает. Поэтому сценарий «купить ящик, выдержать в погребе несколько лет и выставить на аукцион» пока нельзя считать готовой инвестиционной стратегией. Прежде чем обсуждать потенциальную доходность, необходимо выяснить, как будет устроена законная продажа.

У импортного вина есть дополнительная особенность: рост рублёвого ценника может отражать изменение курса, пошлин и стоимости поставок, а не повышение коллекционной ценности. Новый завоз становится дороже, но владелец старой бутылки от этого автоматически не получает прибыль. И считать полезнее в годовых. Условное увеличение стоимости коллекции с миллиона до полутора миллионов рублей за пять лет – это примерно 8,4 % в год до учёта расходов на хранение и инфляции.

РОССИЙСКАЯ ПОЛКА

Для отечественной части коллекции интереснее выбирать конкретные урожаи, чем собирать громкие фамилии. Например, Cosaque 2023 года от «Галицкий и Галицкий» в гиде Артура Саркисяна – 2026 получило 92 балла. Эксперт рекомендует открывать его с 2027 года и в последующие пять лет. Это важный ориентир для владельца погреба: у покупки появляется предполагаемый срок зрелости и понимания того, когда его цена достигнет пика. Другой пример – рислинг позднего сбора «Имения Сикоры» урожая 2017 года. В каталоге «РБК Вино» указан тираж всего 730 бутылок. Подобные выпуски позволяют собирать коллекцию с собственной темой: поздние сборы, вина

одного участка, последовательность удачных урожаев.

Перед покупкой нескольких ящиков для коллекции стоит заказать сравнительную дегустацию двух-трёх урожаев одного вина. У сомелье полезно выяснить, как оно развивается, когда ожидается его лучшая форма и на каких дегустациях основан этот прогноз.

БИОГРАФИЯ БУТЫЛКИ

Вместе с вином покупают уверенность в его происхождении. Для редких бутылок выбирайте лицензированную винотеку или магазин при хозяйстве, где готовы объяснить, откуда поступило вино и как его хранили. Счета, фотографии, сведения о поставщике и условиях перевозки сохраняйте в отдельном досье. Особенно внимательно стоит относиться к старым урожаям с неясной историей: привлекательная цена не должна заменять проверку происхождения.

Первую закладку в будущую коллекцию можно ограничить тремя-четырьмя винами по шесть бутылок в ящике. Открывая их постепенно, легче понять развитие вина и собственные предпочтения. В каталоге коллекции фиксируйте не только стоимость приобретения, но и предполагаемый срок открытия. Покупать бутылки в единственном экземпляре бессмысленно, так как каждое знакомство с вином одновременно становится прощанием.

И учтите, что для длительной выдержки нужен стабильный режим хранения: ориентир – около 12 °C и 70 % влажности, защита от света и вибраций. В загородном доме стоит предусмотреть резервное питание, датчик с уведомлением об отклонениях и регулярный сервис оборудования. Надёжность винной комнаты полезнее проверить до того, как туда переедет коллекция. Важный момент: дорогие бутылки имеет смысл застраховать

отдельно от обстановки дома: согласовать опись, оценку и перечень покрываемых рисков, включая последствия отказа климатической системы.

КОГДА ВИНО ОСТАЁТСЯ У ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Впрочем, у российского рынка появился и отдельный финансовый сюжет. В декабре 2025 года «Абрау-Дюрсо» объявила выпуск 100 цифровых

финансовых активов – ЦФА – по 155 тысяч рублей на платформе Сбера. Инструмент предназначен для квалифицированных инвесторов, срок обращения – три года. Расчёт выплат связан с результатами аукциона коллекционных вин, запланированного на конец 2028 года; предусмотрена и минимальная формула доходности. В этом случае покупатель приобретает денежное требование к компании, а не ящик, который можно поставить в погреб. Поэтому изучать приходится не только состав коллекции, но и условия выпуска, комиссии, платёжеспособность эмитента.

Это важное различие. Финансовый инструмент может использовать стоимость вина для расчёта выплат, но его надёжность определяется ещё и обязательствами конкретной компании. До покупки стоит выяснить, можно ли продать ЦФА раньше срока, кто способен купить актив и какие расходы возникнут при продаже. Обещанная доходность и возможность получить деньги в нужный момент – разные свойства вложения. ●

Продолжение читайте в следующем выпуске.

ГРЕЧЕСКИЙ
РЕСТОРАН



iliadis
JUKOVKA
Local Greek Spirit

+7 (495) 211-55-20
Рублёво-Успенское шоссе, 71