Мастер-классы «ВиноГрад», ПМЭФ-2025

18 июня	
12:30–13:30	**«История Вивандьер: французский взгляд на российский терруар» с Патрисом Ле Ланном, основателем и идейным вдохновителем винодельни Vivandier** <u>Спикер</u>: Патрис Ле Ланн, Сооснователь и винодел, Domaine de la Vivandière; соучредитель французского винодельческого хозяйства Domaine Chanzy <u>Место проведения</u>: уличная зона «ВиноГрад» <u>Описание</u>: Приглашаем на вдохновляющий мастер-класс с Патрисом Ле Ланном – человеком, чья страсть к вину и любовь к России соединились в проекте «Вивандьер» – винодельне, которая стремительно вошла в число самых заметных и многообещающих в российской индустрии. Это редкая возможность услышать историю создания винодельни из первых уст, от человека, который соединил французскую винодельческую культуру и глубокое уважение к российской земле. **<u>Во время мастер-класса Патрис расскажет</u>:** • Как развивалась линейка вин Vivandier – от первых экспериментов до узнаваемого почерка, где сочетаются изящество, структура и терруарная честность; • Почему он выбрал именно Россию – путь от идеи до реализации проекта, выбор региона, вызовы и вдохновение; • Чем отличается российский терруар в глазах европейского винодела: климат, почва, потенциал и уникальность; • Философия и стиль винодельни: что стоит за каждым купажом, как рождалась концепция и почему винодельня делает ставку на качество, а не на количество; • Происхождение названия Vivandier – красивая история, в которой сплелись французская культура, военная история и тонкая символика, отражающая дух винодельни. Мастер-класс будет сопровождаться дегустацией ключевых вин, которые лучше всего отражают путь и стиль Vivandier – от первых винтажей до новых релизов.
14:00–15:30	**Грани белого. Сравнительная дегустация вин Alma Valley** <u>Спикер</u>: Константин Дударенко, Сомелье винодельни Alma Valley <u>Место проведения</u>: уличная зона площадки «ВиноГрад» <u>Описание</u>: В программе: Рислинг & Рислинг Резерв Шардоне & Шардоне в Оранжевом Пино Блан & Пино Блан Резерв Белые вина – это не просто свежесть и легкость, а целая палитра стилей, оттенков вкуса и ароматов. В этой дегустации мы предлагаем вам раскрыть «грани белого» через три пары

	вин от Alma Valley, чтобы почувствовать, как один сорт может играть разными красками в зависимости от подхода винодела.
17:30–18:30	**Абрау-Дюрсо** **Авторское российское вино. Лучшие релизы** Спикер: Дарья Орлова, Шеф-сомелье ресторанных проектов, «Абрау-Дюрсо» Место проведения: уличная зона «ВиноГрад» Описание: Креативные формы продвижения бренда «русское вино» на примере успешных кейсов Vino.ru: погружение «за кулисы» популярных медиапроектов о вине с дегустацией хитов авторского виноделия России.
19 июня	
11:00–12:00	**Искусство винных аксессуаров: от бокала до штопора – все, что нужно знать ценителю вина** Спикер: Ион Оборочану, **Основатель компании Addwine** Место проведения: ВиноГрад Описание: Что делает дегустацию по-настоящему профессиональной и запоминающейся? Не только само вино, но и все, что его окружает, – от формы бокала до правильно подобранного штопора, от условий хранения до подачи. Приглашаем на уникальный мастер-класс с Ионом Оборочану, основателем Addwine – одной из самых авторитетных и разносторонних компаний на рынке винных аксессуаров. Компания Addwine представляет весь спектр профессиональных инструментов для работы с вином – от базовых аксессуаров до эксклюзивных предметов, используемых в лучших ресторанах и винных бутиках. Ион – не просто владелец, а настоящий энтузиаст, который глубоко понимает, как винные аксессуары влияют на восприятие вина и культуру потребления. **На мастер-классе вы узнаете:** • Какой бокал для какого вина? Подробный разбор форм, объемов и материалов: бокалы для красных, белых, игристых вин, а также универсальные решения и премиальные линейки. • Как выбрать штопор? Различия между классическими и профессиональными моделями, особенности штопоров для сомелье, автоматические и коллекционные варианты. • Правила хранения и подачи вина. Температура, освещение, пробки, декантеры, вакуумные системы и климатические шкафы – как не испортить вино дома или в ресторане. • Тренды и технологии в мире винных аксессуаров. Что используют сомелье мирового уровня и почему выбор аксессуаров сегодня – часть имиджа и философии заведения или частного погреба. **Формат:**

	Интерактивная презентация с демонстрацией реальных образцов, живое общение, советы по подбору аксессуаров для домашнего и профессионального использования. Возможность подержать, попробовать, протестировать. **Для кого:** • Ценители и коллекционеры вина • Рестораторы, сомелье, управляющие • Любители, желающие углубить знания и повысить культуру винопития Дополнительно: возможна продажа или заказ аксессуаров после мастер-класса
15:00–16:00	**Абрау-Дюрсо** **Винная карта России – 2025: победители ведущего профессионального конкурса, рекомендованные в карты ресторанов** Спикер: Светлана Ломсадзе, Эксперт, Vino.ru Место проведения: ВиноГрад Описание: Дегустация образцов, получивших высшие баллы на конкурсе «Винная карта России – 2025»: профессиональный конкурс ежегодно собирает сомелье топовых ресторанов из разных регионов для оценки лучших российских вин. В этом году в финальную карту вошли 117 позиций, самые знаковые из которых будут открыты на мастер-классе.

16:30–17:30	**Новинки винодельни Hills&Rocks: эксклюзивная дегустация с виноделом Алексеем Кучеровым** Спикер: Алексей Кучеров, Основатель проекта Hills&Rocks Место проведения: ВиноГрад Описание: Приглашаем вас на уникальный мастер-класс, который откроет двери в мир авторского виноделия и свежих винных открытий! В центре внимания – новинки винодельни Hills&Rocks, одного из самых перспективных проектов современной российской винной сцены. Мероприятие проведет Алексей Кучеров – идейный вдохновитель и главный винодел хозяйства, бизнесмен и известный московский ресторатор. Во время мастер-класса участники смогут продегустировать новые релизы Hills&Rocks, узнать об особенностях их производства, а также о климатических, почвенных и технологических нюансах, повлиявших на стиль и характер вин. Алексей поделится личными историями из жизни винодельни, расскажет о философии бренда, а также даст рекомендации по гастрономическому сопровождению представленных вин. Что вас ждет: • Дегустация 4–6 новинок, включая эксклюзивные лимитированные партии; • Погружение в особенности терруара и сортов винограда, используемых в купажах; • Возможность задать вопросы лично виноделу и обсудить тренды российского виноделия. Мероприятие будет интересно как ценителям вина и коллекционерам, так и профессионалам индустрии HoReCa, сомелье и всем, кто стремится глубже понять современное российское виноделие.
20 июня	
11:00-12:00	**Винодельня Loco Cimbali Winery: три отражения терруара Балаклавской долины Loco Cimbali Winery** Спикер: Евгения Перепелица, Руководитель винной школы «Золотая Балка» Место проведения: ВиноГрад Описание: Это уникальная возможность попробовать в сравнении вина разных годов урожая и отправиться в путешествие с винами Локо Чимбали по виноградникам Балаклавской долины. Мощь Каберне Совиньона Каберне Совиньон 2016 Каберне Совиньон 2020 Строгость Рислинга Рислинг 2022 Рислинг 2023 Утонченность Пино Блана и Шардоне Блан де Неж 2022

	Блан де Неж 2023
12:30-13:30	**Винодельня «Золотая Балка». Совершенство белой классики через призму винтажей** Спикер: Наталья Беренда, Бренд-амбассадор «Золотой Балки» Место проведения: ВиноГрад Описание: Cuvee de Vitmer Blanc de Blancs 2015, 2019, 2020 Black Prince Blanc de Noirs 2019, 2020 Мастер-класс «Совершенство белой классики через призму винтажей» от «Золотой Балки» посвящен сравнению лучших образцов игристых вин, изготовленных классическим методом, в течение новой истории винодельческого хозяйства. Один терруар, классические сорта винограда, усовершенствование технологий в процессе развития хозяйства. Вы сможете проследить развитие вина в бутылке в разные года урожая.