

## Помоги ветерану!

Российский благотворительный фонд помощи инвалидам и участникам Великой Отечественной войны "ВИКТОРИЯ-1945" при поддержке ГК "КИН" и УК "Нектарин" в честь 67-й годовщины Победы в Великой Отечественной войне реализует благотворительную программу "Я помог ветерану!". Собранные в рамках программы средства будут направлены на улучшение материально-технического обеспече-

ния госпиталей ветеранов войн. Для госпиталей будет приобретено современное медицинское оборудование, бытовая техника для установки в палатах пациентов. Программа продлится до 31 мая 2012 года. Подробный отчет о результатах программ будет опубликован на сайте фонда. Поддержать программу "Я помог ветерану!" могут как юридические, так и физические лица через любые отделения Сбербанка России.

**Банковские реквизиты в г. Москва**  
Получатель: РБОФ ПИУ ВОВ "ВИКТОРИЯ-1945" (Московский банк ОАО "Сбербанк России" г. Москва)  
ИНН: 7724275965  
КПП: 772401001  
р/с: 40703810538040104049  
Банк: ОАО "Сбербанк России" г. Москва  
к/с: 3010181040000000225  
БИК: 044525225  
Назначение платежа: Благотворительный взнос (пожертвования). НДС не облагается.

Подробности на сайте <http://pomogveteranu.ru>

## Южная Россия ищет свой стиль

В конце апреля в Краснодаре прошёл ежегодный международный дегустационный конкурс вин "Южная Россия". В этом году на суд авторитетного жюри были представлены около 170 образцов. По результатам слепой дегустации 27 вин были удостоены золотых

медалей, 10 получили серебро, и 13 – бронзу. Среди победителей вина "Лефкадии", "Миллеровского винзавода", "Фанатории", "Авроры", "Абрау-Дюрсо", Chateau le Grand Vostock, "Мысхако", "Кубань-вино".

Итоги конкурса прокомментировал член жу-

ри, судья международного уровня и один из лучших винных экспертов мира Бретт Криттенден: "За пять лет, которые я наблюдаю российские вина, качество значительно выросло. Чувствуется прогресс в работе на винограднике, поиск собственного Стиля".

## Вино и Компания

При поддержке компании "Вино и Компания" в итальянском ресторане "Osteria Montiroli" состоялся гастрономический ужин по случаю визита Антонио Капальдо – владельца винодельческого хозяйства Feudi di San Gregorio – "Лучшей винодельни года Италии 2011" по версии винного гида Duemilavini и Ассоциации

Сомелье Италии. Шеф-повар ресторана Массимилиано Монтироли и Антонио Капальдо представили гостям ужин из четырёх блюд под аккомпанемент изысканных итальянских вин хозяйства Феуди ди Сан Грегорио. Музыкальное настроение создавали всемирно любимые итальянские мелодии в исполнении бандуристов.



## Эра собственных виноградников!

Миссия группы компаний "Легенда Крыма" – сделать качественное вино доступным для всех! И для достижения этой цели в апреле 2012 года были посажены первые лозы на 70 га в Крыму! Виноградные лозы классических сортов были выращены во французском питомнике, а поле оснащено системой

капельного орошения, которая на сегодняшний день является самой эффективной системой полива. Виноградники расположены между Севастополем и Евпаторией, на одной широте с Францией. Природный климат Крыма создаёт особые условия для возделывания виноградников и производства

высококачественных вин! К 2018 году общая площадь виноградников будет составлять порядка 1350 га, это позволит выращивать не только классические сорта винограда, такие как Мерло, Каберне Совиньон, Пино Нуар, Совиньон Блан, но и абсолютно новые – экспериментальные!

## Московская премьера Remy Martin

Специально к 65-му Каннскому кинофестивалю Коньячный дом Remy Martin выпустил ограниченную серию коньяка VSOP – Festival de Cannes 2012 в графине Magnum Collector. Remy Martin уже 8 лет выступает партнёром Каннского фестиваля, и в этом году легендарный

французский коньяк вновь появится на набережной Круазетт среди звезд мирового кино. Третий раз подряд в честь главного кинособытия Франции и всего мира Remy Martin выпускает эксклюзивную серию коньяка VSOP Festival de Cannes. В предыдущие годы благородный напиток

был представлен кинобондму в красном и чёрном "нарядах". На этот раз Remy Martin VSOP появится на фестивале в золотом графине Magnum Collector, украшенном чёрной пальмовой ветвью и киноленткой, напоминающей изящное кружево искусно сплетённых киносюжетов.

## Фестиваль вин ЮАР

В гостинице Courtyard by Marriott состоялся Третий фестиваль южноафриканских вин в Москве. На мероприятии были представлены вина, ещё не нашедшие своих российских поставщиков, так и уже прочно завоевавшие внимание любителей вина. Особое внимание профессиональных посетителей

выставки привлекла обширная экспозиция крупнейшей виноторговой компании ЮАР DGB.

В рамках фестиваля виноторговая компания "Русьимпорт" провела вертикальную дегустацию вин прославленного хозяйства Капонкор из Стелленбоша. Владелец винодельни Йоханн Крихе (Johann Krige)

собственноручно представил линейку Пинотажей 2010-2006 годов, а также бордоские бленды Paul Sauer урожая 2009-2005.

Также известный эксперт по винам ЮАР Владимир Горюнов провёл обзорную дегустацию Ассоциации "Вина Южной Африки" (WOSA): Why our Winelands are Wild?

## Бабочка для Cointreau

В гастрономическом бутике Hediard на Большой Дмитровке состоялась презентация нового облика ликёра Cointreau. Талантливый французский дизайнер Алексис Мабий, сотрудничавший с Ungaro, Nina Ricci и вместе с Гальяно создававший ювелирные украшения для Dior, сделал стильное и экстра-

вагантное украшение для янтарной бутылки Cointreau.

Уже многие годы мужской галстук-бабочка является творческой страстью дизайнера, он использовал его и на этот раз, чтобы подчеркнуть элегантность знаменитого ликёра. Строгий металлический чехол с ажурным орнаментом из

галстуков-бабочек и эффектная бабочка на горлышке бутылки, по задумке модельера, отсылают в "революционные двадцатые" – эпоху безрассудства и творческого подъёма, феминизма и эмансипации, "кричащих" цветов, эклектики и коктейлей, в которых Cointreau был одним из главных ингредиентов.

## Новый взгляд на знакомый вкус

Легендарный итальянский бренд Samragi, чья связь с модой, звёздами и светскими вечерами укреплялась на протяжении многих лет, поддержал открытие Фестиваля нового итальянского кино – N.I.C.E. Открытие фестиваля состоялось в столичном кинотеатре 35 мм, который известен своим прогрессивным взглядом на кинематограф. Знаковое с точки зрения кросскультурной коммуникации мероприятие посетили именитые гости, как с российской, так и с итальянской стороны. В холле кинотеатра можно было встретить известных российских режиссёров Никиту Михалкова (на фото) и Владимира Хотиненко, знаменитую итальянскую актрису Валерию Соларино и других деятелей кино. Лицами напитка Samragi являются такие всемирно известные актрисы как Джессика Альба, Мила Йовович, Сальма Хайек, что ещё раз подтверждает органичное сочетание Samragi и мира кино. После того, как организаторы и партнёры сказали свои приветственные слова, фестиваль официально объявили открытым, и все гости смогли насладиться первой картиной Пупи Авати "Большое девичье сердце".



После того, как организаторы и партнёры сказали свои приветственные слова, фестиваль официально объявили открытым, и все гости смогли насладиться первой картиной Пупи Авати "Большое девичье сердце".

## Винный фестиваль на Сицилии

На северо-востоке Сицилии в городе Милаццо прошёл винный фестиваль. Свои самые лучшие вина представили на суд международному жюри более пятнадцати производителей винодельческих зон Мамертино DOC, Фаро DOC и Мальвазия Липари DOC. Этот проект состоялся при поддержке департамента сельскохозяйственных и продоволь-

ственных ресурсов Сицилии, президента ассоциации "Strada del Vino" синьора Руджеро Вазари, представительство Министерства сельского хозяйства региона Мессина, торговой палаты города Мессина, государственного советника провинции Мессина Марии Розарии Кузумано. Целью проведения встречи между сицилийскими

производителями и иностранными журналистами и импортёрами было показать отличие производства вина и развитие экспорта в такие государства, как Бразилия, Великобритания, Россия и Швеция, где потребление хорошего вина непрерывно растёт, а так же закрепить свои позиции на традиционных международных рынках.

## Как правильно выбирать вино?

Ответ на этот вопрос нашёл все те, кто пришёл на САММИТ КРАСНЫХ ВИН в Энотеку "Азбуки Вкуса" на Кутузовском, 18. Гости Саммита узнали о пяти стилях красных вин, ориентируясь в которых, можно легко подобрать вино для любого случая: будь то дружеская вечеринка или званый ужин при свечах.

Идею классификации вин по стилям предложил в своё время британский винный критик Оз Кларк.

Участникам Саммита представилась возможность испытать эти принципы на деле в ходе дегустации более 50 вин из 16 виноделен Италии, Франции и Чили, поставляемых в "Азбуку Вкуса" на эксклюзивных условиях. Особую значимость событию придавало то, что на Саммите присутствовали представители винных домов, и при покупке вина из дегустационной линейки все желающие могли получить автограф винодела на этикетке.



## У России второе место!

В 2011 году объём поставок шампанского в мире увеличился до 4,4 млрд. евро (323 млн. бутылок), это на 7% больше, чем в 2010.

Россия подтвердила свой статус лидера по динамике роста поставок и сейчас занимает второе место после Австралии среди крупнейших рынков, импортирующих более 1 миллиона бутылок в год. Увеличив продажи на 24% (1,3 млн. бутылок), Россия также поднялась на пятую позицию по темпам

роста среди всех рынков после Индии (+58%, 290,000 бутылок), Малайзии (+44%, 266,000 бутылок), Австралии (+32%, 4,9 млн. бутылок) и Южной Кореи (+31%, 481,000 бутылок). "Россия проявляет растущий интерес к шампанскому, и обладает колоссальным потенциалом, если мы вспомним историю", – говорит Тибо ле Майу (Thibaut Le Mailloux), директор по коммуникациям Межпрофессионального комитета шампанских вин Франции. "Сей-

час Россия находится на 16 месте в общем рейтинге стран-импортёров, однако 100 лет назад в 1913 году она занимала 5 строчку подобного рейтинга и в страну привозили более 1 миллиона бутылок. Лишь в 2007 году был снова достигнут уровень в 1 млн. бутылок, и мы можем рассчитывать, что романтическое увлечение, так давно возникшее между россиянами и шампанским, может вырасти в серьёзное чувство уже в ближайшие годы".