



РЕКОМЕНДАЦИИ

По формированию винной карты Российских вин для предприятий ХоРеКа

1. Цели Рекомендаций.

- 1.1. Данные Рекомендации по формированию винной карты Российских вин для кафе/ресторанов России (далее – Рекомендации) подготовлены Ассоциацией «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (далее – АВВР) в целях популяризации и продвижения российского вина, а также упрощения навигации гостей в классификации российских вин.
- 1.2. Рекомендации носят информационный характер.

2. Классификация российской винодельческой продукции.

- 2.1. Классификация российской винодельческой продукции, используемая в Рекомендациях, установлена Федеральным Законом №468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» от 27 декабря 2019 года (далее – Закон).
- 2.2. К винодельческой продукции Закон относит вино, крепленое вино, игристое вино, виноградное сусло, виноградосодержащие напитки, коньячный дистиллят, винный и виноградный дистилляты и спирты и произведенные из них спиртные напитки;
- 2.3. Виды потребительской винодельческой продукции, установленные Законом (определения – см. Закон):



- 2.3.1. безалкогольное вино;
 - 2.3.2. бренди;
 - 2.3.3. виноградная водка;
 - 2.3.4. виноградосодержащий напиток;
 - 2.3.5. игристое вино;
 - 2.3.6. игристое жемчужное вино;
 - 2.3.7. кагор;
 - 2.3.8. коньяк;
 - 2.3.9. крепленое (ликерное) вино;
 - 2.3.10. мадера;
 - 2.3.11. портвейн;
 - 2.3.12. российское шампанское;
 - 2.3.13. херес.
- 2.4. Особые определения, установленные Законом:
- 2.4.1. вино России;
 - 2.4.2. коньяк России;
 - 2.4.3. российская винодельческая продукция защищенных наименований;
 - 2.4.4. сортовое вино;
 - 2.4.5. спиртные напитки, произведенные из коньячных дистиллятов, винных и виноградных дистиллятов и спиртов;

3. Классификация отдельных видов винодельческой продукции

3.1. По содержанию сахаров вина подразделяются на:

- 3.1.1. сухие - вина с массовой концентрацией сахаров не более 4 граммов на кубический дециметр;



- 3.1.2. полусухие - вина с массовой концентрацией сахаров от 4 до 18 граммов на кубический дециметр;
 - 3.1.3. полусладкие - вина с массовой концентрацией сахаров от 18 до 45 граммов на кубический дециметр;
 - 3.1.4. сладкие - вина с массовой концентрацией сахаров более 45 граммов на кубический дециметр.
- 3.2. Крепленые вина по объемному содержанию этилового спирта подразделяются на:
- 3.2.1. крепкие - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 16 до 22 процентов, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 3 процентов, массовая концентрация сахаров от 3 до 120 граммов на кубический дециметр;
 - 3.2.2. десертные - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 12 до 16 процентов, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 1,2 процента, массовая концентрация сахаров от 120 до 350 граммов на кубический дециметр.
- 3.3. Вина и крепленые вина по периоду выдержки подразделяются на:
- 3.3.1. молодые вина, поступающие на розлив и оформление без выдержки и направляемые для реализации в течение девяноста дней после завершения процесса брожения;
 - 3.3.2. ординарные вина, крепленые вина, поступающие на розлив и оформление без выдержки после 1 января года, следующего за годом сбора урожая;



3.3.3. выдержанные вина, выдерживаемые перед бутылочным розливом не менее шести месяцев, и крепленые вина, выдерживаемые перед бутылочным розливом не менее двенадцати месяцев, считая с 1 января года, следующего за годом сбора урожая;

3.3.4. марочные вина, выдерживаемые перед бутылочным розливом не менее восемнадцати месяцев, и крепленые вина, выдерживаемые перед бутылочным розливом не менее двадцати четырех месяцев, считая с 1 января года, следующего за годом сбора урожая;

3.3.5. коллекционные вина, крепленые вина, поступающие на оформление после бутылочной выдержки в течение не менее тридцати шести месяцев, считая с даты закладки на бутылочную выдержку.

3.4. Игристые вина по периоду выдержки подразделяются на:

3.4.1. игристое вино выдержанное - игристое вино, выдержанное после окончания вторичного брожения не менее шести месяцев;

3.4.2. российское шампанское выдержанное - российское шампанское, выдержанное не менее девяти месяцев после окончания вторичной ферментации в емкостях, являющихся упаковкой при их розничной реализации;

3.4.3. российское шампанское коллекционное - российское шампанское, выдержанное не менее тридцати шести месяцев после окончания вторичной ферментации в емкостях, являющихся упаковкой при их розничной реализации.

3.5. Игристые вина по содержанию сахаров подразделяются на:



- 3.5.1. экстра брют - игристые вина с массовой концентрацией сахаров менее 6,0 грамма/дециметр кубический;
 - 3.5.2. брют - игристые вина с массовой концентрацией сахаров от 6,0 до 15,0 грамма/дециметр кубический;
 - 3.5.3. сухие - игристые вина с массовой концентрацией сахаров от 15,0 до 25,0 граммов на кубический дециметр;
 - 3.5.4. полусухие - игристые вина с массовой концентрацией сахаров от 25,0 до 40,0 граммов на кубический дециметр;
 - 3.5.5. полусладкие - игристые вина с массовой концентрацией сахаров от 40,0 до 55,0 граммов на кубический дециметр;
 - 3.5.6. сладкие - игристые вина с массовой концентрацией сахаров от 55,0 граммов на кубический дециметр.
- 3.6. Коньяки по периоду выдержки подразделяются на:
- 3.6.1. ординарные:
 - 3.6.1.1. коньяк трехлетний - коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее трех лет в контакте с древесиной дуба;
 - 3.6.1.2. коньяк четырехлетний - коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее четырех лет в контакте с древесиной дуба;
 - 3.6.1.3. коньяк пятилетний - коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее пяти лет в контакте с древесиной дуба;
 - 3.6.2. марочные:



3.6.2.1. коньяк выдержанный "КВ" - коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее шести лет в дубовых бочках или дубовых бутах;

3.6.2.2. коньяк выдержанный высшего качества "КВВК" - коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее восьми лет в дубовых бочках или дубовых бутах;

3.6.3. коньяк старый "КС" - коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее десяти лет в дубовых бочках или дубовых бутах;

3.6.4. коньяк очень старый "ОС" - коньяк, изготовленный из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее двадцати лет в дубовых бочках или дубовых бутах;

3.6.5. коллекционные - марочные коньяки, дополнительно выдержанные в дубовых бочках или дубовых бутах не менее трех лет, без учета послекупажного отдыха.

4. Географические указания зоны виноделия

4.1. Географические указания зоны виноделия, установленные Законом (определения – см. Закон):

4.1.1. виноградо-винодельческая зона;

4.1.2. виноградо-винодельческий район;

4.1.3. виноградо-винодельческий терруар.

5. Применение Рекомендаций

5.1. Для удобства гостей ХоРеКа рекомендуется применять универсальную систему маркировки российской винодельческой



продукции в винных картах, отражающую классификацию, установленную Законом:

- 5.1.1. вид винодельческой продукции (см.п.2.3.);
- 5.1.2. в зависимости от вида продукции – классификация вида (см. раздел 3);
- 5.1.3. географическое указание;
- 5.1.4. производитель;
- 5.1.5. линейка продуктов/бренд;
- 5.1.6. цвет;
- 5.1.7. сорт винограда (для сортового вина);
- 5.1.8. год урожая винограда.

5.2.Примеры применения Рекомендаций:

- 5.2.1. Вино сухое, ЗГУ «Кубань», Кубань-вино, Высокий берег, Каберне Совиньон, 2020;
- 5.2.2. Вино игристое выдержанное, ЗГУ «Дагестан», Дербентская винодельческая компания, Эндемы, Рислинг, 2020;