

УДК 33

## **Потенциал создания винных школ как инструмент продвижения продукции виноделия региона**

**Мазуренко Наталия Анатольевна**

Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент,  
заведующая базовой кафедрой менеджмента винного бизнеса,  
Гуманитарно-педагогическая академия,  
Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского,  
298600, Российская Федерация, Ялта, Севастопольская, 8;  
e-mail: tezaurus13@mail.ru

**Дорофеева Анна Андреевна**

Доктор экономических наук,  
заведующая кафедрой менеджмента и туристского бизнеса  
Гуманитарно-педагогическая академия,  
Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского,  
298600, Российская Федерация, Ялта, Севастопольская, 8;  
e-mail: andora.kfu@mail.ru

### **Аннотация**

Цель. Целью работы является изучение возможностей создания винных школ на территории РФ с позиций подготовки специалистов в области винного бизнеса для продвижения отечественной продукции и его популяризации, как на российском, так и на мировом рынке. Методология. Основными методами исследования выступили: моделирование, сравнительный и абстрагированный, а основными исследовательскими подходами – системный, комплексный, географический и ситуативный при анализе отрасли виноградарства и виноделия РФ. Результаты. Появление винной школы в одном из регионов юга России будет способствовать не только продвижению отечественной винной продукции, но и формированию интереса к виноградному растению. На примере фермерских виноградарских хозяйств и винодельческих предприятий России показано, что наша страна может не только на равных соперничать с винами европейских производителей, но и обыгрывать их за счет лучших цен и креативного маркетинга. Выводы. У многих хозяйств юга России есть свой узнаваемый бренд, своя история, винодельческий стиль и винная линейка. Есть и новаторы в винном бизнесе, передовые взгляды которых, представляют особый интерес. В настоящее время меняется подход к виноградарству и виноделию в Российской Федерации. Создание винной школы, хотя бы в одном из виноградарских регионов России расширит современные знания не только о культуре винограда и виноделия, но и даст возможность применять инновационные идеи

в отечественном винном бизнесе, достойно представлять российские вина на мировом уровне.

#### **Для цитирования в научных исследованиях**

Мазуренко Н.А., Дорофеева А.А. Потенциал создания винных школ как инструмент продвижения продукции виноделия региона // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2018. Том 8. № 7В. С. 197-210.

#### **Ключевые слова**

Винный бизнес, винные школы, винодельческая отрасль, виноградарство и виноделие, гаражные и фермерские вина, сомелье.

### **Введение**

Виноградарство всегда было традиционно важной отраслью растениеводства. Одной из основных бюджетообразующих и социально-значимых отраслей южных регионов России является виноградарско-винодельческая отрасль. Успешное развитие виноградарства и виноделия определяется, прежде всего, особенностью терруара, представляющего собой совокупность таких факторов, как сорт винограда, тип почвы, климат и люди, работающие в этой отрасли.

Передовое понимание винного бизнеса, имеет важное значение для успеха в развивающейся отрасли и постоянно меняющемся рынке. В настоящее время российский рынок винной продукции еще слаб, отрасль пока не является инвестиционно привлекательной. Главная цель российских виноделов – побороть недоверие соотечественников к местным производителям. Доказав, что Россия может не только на равных соперничать с винами европейских производителей, но и обыгрывать их за счет лучших цен и креативного маркетинга [Доминэ, 2012].

Эта важная отраслевая сертификация была вдохновлена передовыми винными школами мира, для профессионального роста благодаря инновационным знаниям в области маркетинга, операций и финансов в области винного бизнеса [Аксенова, 2012].

### **Материалы и методы**

Для исследования в работе применяются следующие методы: моделирование, сравнительный и абстрагированный для получения целостной информации о винных школах мира и потенциале развития отрасли виноградарства и виноделия в России. Основные исследовательские подходы: системный, комплексный, географический и ситуативный для выявления интегративных системных свойств и качественных характеристик виноградарско-винодельческих регионов юга России, взаимодействие которых позволит отрасли выйти на новый уровень.

### **Обзор литературы**

С древних времен культура винограда прочно заняла свое место в самом сердце цивилизации. Первые свидетельства сельскохозяйственной деятельности - культивации

винограда упоминаются уже в 7000 г. до н.э. Культура винограда широко вошла в наш быт и использовалась многими народами в сказаниях, фольклоре, отражалась в обрядах, поэзии и музыке. Первое же упоминание о виноградной лозе мы можем найти в Библии.

За всю свою историю существования, виноградное растение не раз испытало и взлеты, и падения. Например, древние обитатели Крыма – тавры, дали начало произрастанию винограда на полуострове, а греки распространили по южному побережью растение и стали активно продавать напиток в Херсонесе, и других городах Борспорского царства. Хмельной напиток стал популярен не только в варварских странах кочевого мира, но и на близлежащих территориях. Нашествия гуннов, аваров, хазар, печенегов и половцев на греческие поселения Тавриды, привели к уничтожению виноградников и, как следствие, виноградного вина.

С приходом на полуостров генуэзцев в 13 веке, культура винограда не только сохранилась, но и расширилась видовым составом. Пятнадцатый век внес изменения не только падением Римской империи, но и видовым ассортиментом культурных растений. Винодельческое искусство пришло в упадок при освоении Крыма мусульманской империей и вновь возродилось только в 19 веке при Российской империи [Рущая, 2014].

По статистическим данным, производство вина в Крыму составляло: в 1865 г. – 600 тыс. декалитров, в 1892 г. – 970 тыс. декалитров и в 1914 г. – 1800 тыс. декалитров.

В период Советского Союза винодельческая промышленность развивалась быстрыми темпами: 1958 – 20 млн. дкл., 1972 – 122 млн. дкл., 1973 – 95,2 млн. дкл., 1976 – 154 млн. дкл., последний максимум пришелся на 1984 год - 177 млн. дкл.

Годы правления советской власти не оставили в покое виноградарство и виноделие страны. В период с 1918 года по 90-е годы XX века, винодельческая отрасль подверглась атакам 5 антиалкогольных кампаний. Наибольший ущерб нанесла кампания 1985-1990 годов.

Во многих публикациях, критикующих антиалкогольную кампанию, говорится, что в это время было вырублено большие площади виноградников. Виноградники уничтожались в России, Украине, в Молдавии и других республиках СССР. Рушилась не только отрасль, но и судьбы людей, связанных с виноградарством.

С открытием границ, с 90-х годов на территорию России хлынула импортная винная продукция, что естественно отразилось на конкурентоспособности отечественной винной продукции. На тот момент, обычный потребитель не мог качественно оценить продукцию европейских производителей, да и цены на импортный товар заметно превышали стоимость отечественного вина.

Культура потребления вина в СССР сохранялась лишь в регионах его производства, а именно Крым, Украина, Азербайджан, Армения, Молдавия, Грузия, Краснодарский край, Ставропольский край. Ценителей – профессионалов фактически не было, так как массовое производство вина было достаточно низкого качества. Не редко в продажу поступала винная продукция стран Содружества из Румынии, Болгарии, Венгрии.

Развитие туризма в мире дало начало рождению одному из самых оригинальных и увлекательных направлений – винный туризм. Погрузиться в винную культуру региона, сочетая красоты местности выбранной страны – основная цель винных туров. Среди отличительных особенностей винного туризма выделяют различную заинтересованность поклонников древнего напитка. Ими могут быть не только туристы-любители, коллекционеры, но и люди, по роду деятельности, связанные с виноградарством и виноделием, а также – профессионалы.

**Таблица 1 - Основные фермерские виноградарские хозяйства и винодельческие предприятия России**

<b>Виноградарский регион</b>	<b>Фермерские хозяйства и винодельческие предприятия</b>
Долина Дона	Винодельня Ведерниковъ
	Вилла Звезда
	Цимлянские вина
Крым и Севастополь	Альма Валлей
	Дом Захарьиных
	Золотая балка
	Инкерман
	Массандра
	Новый Свет. Дом шампанских вин
	Рейкарц Вайнери
	Сатера. Винная компания
	Севастопольский винодельческий завод
	Солнечная Долина
	Уппа Вайнери
Шато кот де Сант Даниэль	
Кубань. Краснодарский край	Виноградники Гай-Кодзора
	Виноградники Гостагай
Геленжикский район	Усадьба Дивноморское
Крымский район	Лефкадия
	Шато ле Гран Восток
Новороссийск	Абрау-Дюрсо
	Бюрнье
	Вилла Виктория
	Имение Сикоры
	Мысхако
	Раевское
Темрюкский район	Кубань-вино
	Мильстрим
	Фанагория

Особый интерес представляют виноградарско-винодельческие регионы, отличающиеся климатическими условиями, выращиванием аборигенных (автохтонных) сортов винограда и технологическими особенностями производства.

В последнее время возрос интерес туристов к «гаражным» винам. Термин используется в России недавно для фермерских виноградарских хозяйств, которые обрабатываются малочисленным количеством людей, иногда семейным подрядом. Выход винной продукции, как правило, не превышает 1000 бутылок вина в год. Однако попробовать такие вина можно непосредственно только в хозяйстве, причем такие вина очень дорогие.

Речь идет о фермерских виноградарских хозяйствах и винодельческих предприятиях, представленных выше (см. табл. 1).

В настоящее время виноградарство и виноделие России представлено 29 винными хозяйствами Дона, Крыма, Севастополя и Кубани. Эти хозяйства уже заявили о себе и представили для оценки профессиональных дегустаторов 110 сухих вин, 15 лучших ликерных вин Крыма и Кубани, более 25 «гаражных» проектов и свыше 30 лучших «фермерских» вин [Руцкая, 2014; Саркисян, 2015].

Сегодня многие туристические компании предлагают винные туры по основным винодельческим регионам длительностью от 3 до 10 дней. Продолжительность, как правило, составляет 5 дней и 4 ночи. Желание туриста объективно оценить винный продукт, а не фальсификат, в последнее время стало пользоваться большим спросом в «винных экскурсах», а также приобретение элитного экземпляра в коллекцию.

Каждое хозяйство уникально в своем роде и по сортам выращиваемого винограда, в особенностях того или иного терруара, технологией производства вина и перспективами роста виноделен. Нередко хозяйства пользуются услугами виноделов, энологов-консультантов из ведущих стран Европы.

В настоящее время интерес к культуре винограда неуклонно растет. Возможности получения необходимой информации обращены к созданию винных школ. Вектор знаний обращен в три направления:

1. Потребителю и туристу уже недостаточно дегустации вина из различных сортов винограда, приобщения к технологической составляющей напитка, экскурсий по виноградникам и участия в сборе гроздей.

2. Учитывая популярность создания небольших виноградарских хозяйств, возникает необходимость получения знаний для дальнейшего управления хозяйствами и фермами.

3. На пике популярности в последнее время, учитывая неуловимую скорость появления новых элитных ресторанов, отелей, а также гурмэ-бутиков – магазинов деликатесов – создание школ сомелье.

Обобщая выше сказанное, можно с уверенностью сказать, что необходимость создания винных школ уже назрела.

Отличие винных школ от винных туров заключается не только в стоимости приобретения навыков и углубленных знаний, и в получении профессии – сомелье и кависта, а также повышении профессионального уровня, сопровождающегося прохождением всех уровней, предусмотренных школой и получением сертификата или диплома.

В настоящее время существует несколько международных организаций, членами которых является большинство школ по всему миру [Аксенова, 2012]: «Трест по обеспечению образования в индустрии вина и крепких напитков» (The Wine & Spirit Education Trust), «Court of Master Sommeliers» – международная экспертная комиссия и Международная гильдия сомелье – «International Sommelier Guild», офисы которой расположены на Североамериканском континенте (Нью-Йорк и Онтарио).

«Трест по обеспечению образования в индустрии вина и крепких напитков» (The Wine & Spirit Education Trust) на сегодняшний день является ведущей и одной из крупнейших международных организаций для профессионалов и начинающих сомелье.

WSET – основанная в Англии в 1969 году образовательная организация ставила своей целью разработать и внедрить единые стандарты для объективной оценки квалификации менеджеров винного бизнеса.

Главный офис WSET расположен в столице Великобритании – Лондоне. Обучающая сеть WSET достигает 600 центров, созданных на ее основе в 60 странах мира и предоставляет квалификацию на 19 языках. Филиалы расположены по всему миру: Винная академия Испании – The Wine Academy of Spain, Швейцарская школа Байрона Катеша – Byron P. Catechis MHCIMA, частная Канадская школа – Vendange Institute, Американская школа – International Wine Center, Московская и Санкт-Петербургская винная школа «Энотрия» и «Академия вина» и др.

Карьерные перспективы, открывающиеся перед выпускниками винных школ Европы, обеспечивают в дальнейшем высокооплачиваемую и престижную работу. Выпускники винных школ обретают возможность работать сомелье, винными консультантами и критиками, экспертами в сфере винного туризма, импортерами и экспортерами вин, предпринимателями в сфере винного бизнеса, винными журналистами. Что обеспечивает сбалансированность внутреннего рынка вина и продвижение своей продукции.

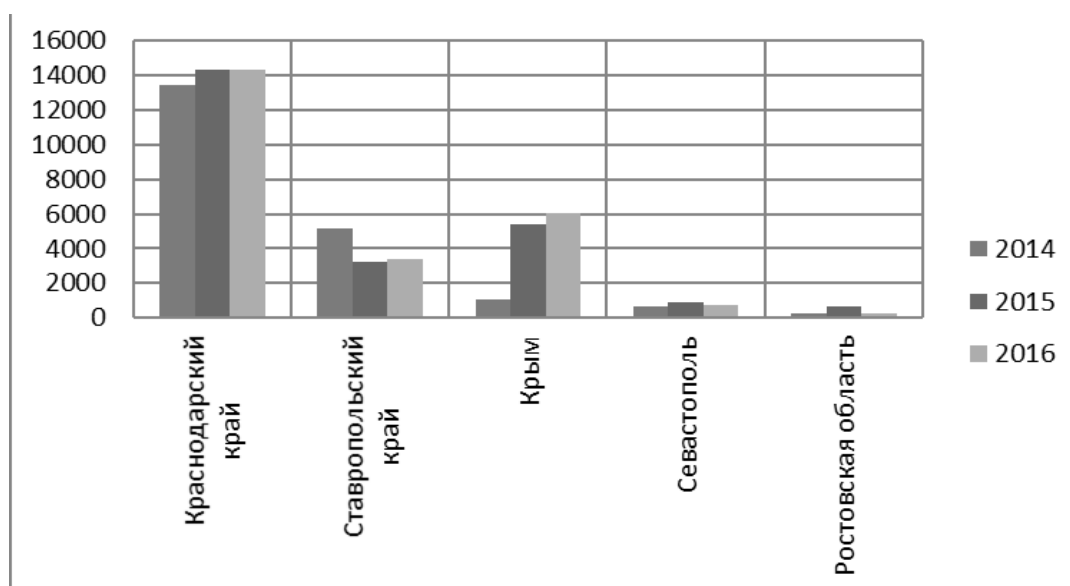
Школы предлагают различные курсы сомелье продолжительностью от одного дня и девятнадцати недель и до 2 лет в России, в Европе до 4-х лет. Причем стоимость обучения одного курса в России составляет до 90 000 рублей, что намного меньше, чем в Европейских странах.

В настоящее время на территории России по состоянию на 2015 год виноградниками охвачено порядка 85 тысяч гектар сельскохозяйственных земель (см. табл. 2).

**Таблица 2 - Распределение площадей занятых под виноградниками основных виноградарских регионов России**

Основные виноградарские регионы России	Площади под виноградниками
Крым и Севастополь (АР Крым и город федерального значения Севастополь)	23,5 тыс. га
Кубань (Краснодарский край)	26,5 тыс. га
Дагестан (республика Дагестан)	20 тыс. га
Долина Дона (Ростовская область)	5 тыс. га
Ставрополь (Ставропольский край)	7 тыс. га
Долина Терека (республика Кабардино-Балкария)	1 тыс. га
Прочие регионы	1,5-2 тыс. га

Министерство сельского хозяйства России отчетливо понимает, что развитие площадей виноградников и производства вина неотделимо от роста спроса на отечественные вина, от лояльности потребителя и товаропроводящей цепочки.



**Рисунок 1 - Показатели, характеризующие производство натурального вина (млн. дкл) в 2014-2016 гг.**

Как видно из рисунка 1, наибольшие показатели, производства натурального вина на период с 2014-2016 гг. характерны для Краснодарского края, который всегда оставался крупнейшим регионом Российской Федерации по производству винной продукции.

Здесь выделяют 6 агроклиматических зон для возделывания различных сортов винограда и получения отличных качественных вин в разных стилях. Создание винной школы, например, в Анапе, имеет ряд перспектив. Во-первых, это регион с мягким климатом, особенно в приморской части. Во-вторых, здесь заложены давние традиции виноградарства, а значит, потенциал развития виноградарства здесь высок.

В-третьих, Анапа – курортный город, а значит, появление винной школы и популяризация Анапского региона будет способствовать не только продвижению винной продукции среди гостей и жителей, но и формированию интереса к виноградному растению.

На сегодняшний день винные школы, формирующие общие знания о менеджменте винного бизнеса на территории Российской Федерации отсутствуют. Существуют достаточное количество «Академий и школ Сомелье», которые предлагают различные по длительности и назначению курсы. Они представлены в Москве, Санкт-Петербурге и Ростове на Дону. Задачи у школ приблизительно одинаковы – продвижение винной культуры, но европейской.

Конечно, потребность в качественных изменениях в сфере подготовки кадров для индустрии гостеприимства назрела давно. Существует серьезная диспропорция между потребностями реального сектора и продукцией в целом. Индустрия ощущает постоянный недостаток квалифицированных кадров в винном бизнесе. Поэтому развитие винных школ в нашей стране, невозможно без создания нового качества подготовки кадров.

Существенное отличие винных школ Европы от школ сомелье России заключается в следующем:

В Европейских школах используется в основном замкнутый цикл от выращивания виноградников до создания винного продукта. Они располагают самым современным оборудованием, необходимым для прохождения обучения, собственными погребями с отечественными винами и винодельней.

Студенты, получившие специализированное обучение в «школах вина» Европы работают на производстве или в малом бизнесе, обладают определенными систематизированными знаниями, являющимися основой профессии для менеджеров винного бизнеса, а именно:

- проведение анализа и формирование ассортиментного портфеля субъекта винного бизнеса;
- управление и расширение групп брендов, выведение бренда на рынок, обучение персонала виноторговых компаний, организация различного рода семинаров и дегустаций;
- организация эффективного взаимодействия с поставщиками, изучение наиболее перспективных из них;
- разработка программ трейд и маркетинговой поддержки;
- планирование, организация и контроль проведения мероприятий, ивентов и PR-мероприятий;
- анализ и формирование эффективного процесса продаж по всем каналам сбыта в рамках ассортимента брендов;
- технологии размещения заказов;
- аутсорсинг производства;
- планирование продаж;

- формирование отчетности;
- контроль дистрибьюции;
- политика ценообразования и анализ ценовых сегментов, их емкости, динамике цен на готовый продукт и сырье;
- выявление и анализ предпочтений потребителей в рамках категории товара; планирование рекламной кампании, расчет ее эффективности, POSm;
- проведение маркетинговых исследований и организация презентаций;
- разработка программы насыщения торговых точек товаром, управление товарными запасами, коммуникация с поставщиками, составление и анализ аналитической отчетности, создание товарной матрицы.

3. Выпускники винных школ продвигают продукцию региона и участвуют в организации международных мероприятий, которые требуют участия профессионалов ресторанного бизнеса для консультирования по различным инициативам, связанным с продвижением национальной культуры и кухни (итальянской, испанской); организации и проведении выставок и ярмарок предприятий винного бизнеса, направленных на эффективное продвижение их продукции на рынок; определении, защите и продвижении национальных продуктов самого высокого качества за рубежом, защите продуктов ручной работы, а также защите потребителей от фальсификаций и распространении знаний о настоящих европейских продуктах среди шеф-поваров и рестораторов во всем мире.

#### 4. Преподавательский состав

Профессионалы высочайшей квалификации, преподаватели университетов, журналисты, технические специалисты и эксперты, шеф-повара и сомелье с мировой известностью.

Данные, представленные в таблице 3 показывают, что цели и задачи учебных заведений Европы, Америки, Австралии и Африки существенно отличаются от отечественных.

**Таблица 3 - Краткая характеристика учебных заведений и не коммерческих организаций**

Страна	Название / местоположение, основной информационный ресурс	Общая характеристика ресурса
ФРАНЦИЯ	Университет Бордо (Институт энологии)	Всемирно известная французская школа, готовит профессиональных энологов. Основана в 1880 году. По окончании академии, студенты получают степень Vinifera.
	Университет Бордо-2 Виктора Сегалена	Факультет энологии Института изучения лозы и вина. Продолжительность обучения 1-3 года
	Институт винного управления в Дижоне (при Бургундской школе бизнеса)	Выпускники – управленцы, менеджеры по винному экспорту, маркетологи и байеры. Здесь можно получить официальный национальный диплом энолога или магистерскую степень Master Pro Vigne, Vin, Terroir. Продолжительность обучения 2 года.
	Винный университет Сюз-ля-Русс	В университете 5 программ для получения магистерской степени и 5 программ для получения основного образования на тему вина и виноделия. Продолжительность обучения от полугода до 3 лет.



Страна	Название / местоположение, основной информационный ресурс	Общая характеристика ресурса
	Академия SupAgro. Монпелье	Академия объединяет 4 крупных учебных заведения, которые предоставляют образование в области энологии и агрономии. По окончании академии, студенты получают степень Vinifera. Продолжительность обучения от полугода до 4 лет.
ГЕРМАНИЯ	Научно-исследовательский институт виноградарства в Гейзенхайме, Рейнгау	Единственное в Германии учебное заведение, которое дает высшее винодельческое образование. При университете есть своя винодельня и два виноградника, здесь производят 23 марки вина (включая розовые и игристые) и 6 фруктовых бренди. Институт предлагает получить диплом Bachelor of Science in International Wine Business
АВСТРИЯ	Австрийская винная академия	По окончании академии, студенты получают степень WeinAkademiker
АНГЛИЯ	«Трест по обеспечению образования в индустрии вина и крепких напитков» (The Wine & Spirit Education Trust)	Английская организация, учрежденная в 1969 году, занимается вопросами обучения и повышения квалификации как специалистов алкогольного бизнеса, так и индивидуальных. Обучение от месяца до 3-4 лет
	Институт подготовки мастеров вина	Основан в 1953 году в Лондоне. Master of Wine — наиболее престижное звание в виноторговом бизнесе.
	Королевский сельскохозяйственный колледж	Первый в Англии сельскохозяйственный колледж, при котором есть собственные фермы
ИТАЛИЯ	Сельскохозяйственный институт Сан-Микеле all'Adige, Тренто.	Институт, основанный в 1874 году, относится к числу самых известных итальянских винных школ.
	Флорентийский университет искусств Wine Studies and Enology	Студенты изучают вина Италии и всего мира. Продолжительность обучения 1 год.
ИСПАНИЯ	Школа сомелье в Барселоне - La Escuela ESHOB	По окончании обучения выдается Диплом сомелье Университета Робира и Бирджили, признаваемый Союзом Ассоциаций Сомелье Испании (UAES), Академией Сомелье Испании (ASUE) и Фондом по исследованию вина и питания (FIVIN).
	El centro internacional CETT (Международный центр гостиничного бизнеса CETT) Профессиональный курс сомелье.	По окончании обучения выдается диплом Сомелье Центра CETT при Университете Барселоны
	Испанская школа дегустации (Escuela Española de Cata)	По окончании обучения выдается диплом Испанской Школы Дегустации совместно с Ассоциацией Развития культуры вина и гастрономии, а также Европейской Школы Сомелье в Испании
	Университет Ровира и Вирхилий	Студенты получают степень бакалавра Grado en Enologia

Страна	Название / местоположение, основной информационный ресурс	Общая характеристика ресурса
ИСПАНИЯ ФРАНЦИЯ ПОРТУГАЛИЯ	Университет Ровира и Вирхилий, Университет Бордо и португальский Университет Порто.	Студенты проводят по одному семестру в каждом из трех вузов, а потом стажироваются в партнерских организациях. В дополнение к технике виноделия, учащиеся приобретают знания в сфере туризма и маркетинга, становясь уникальными и востребованными специалистами.
США	Сельскохозяйственный колледж Корнельского Университета (CALS)	Выпускаются специалисты в области виноградарства и виноделия
	Калифорнийский Университет Дэвиса. Факультет виноградарства и энологии.	При университете есть собственный виноградник на 120 акров, погреб на 70 тысяч бутылок. На территории университета находится 5 виноделен.
	Бостонский университет Boston University Metropolitan College	Выпускаются специалисты энологи
	Орегонский университет	Один из пяти вузов США, где можно получить бакалаврскую степень в области виноделия
	Университет бизнеса и экономики Сономы	Образование в сфере винного бизнеса, выпускники получают диплом MBA in Wine Business.
АРГЕНТИНА	Институт вина	Предлагает широкий выбор программ по энологии, маркетингу, винному туризму и бизнесу, специальные лингвистические курсы для тех, кто хочет овладеть винодельческой терминологией на английском, французском или португальском, а также курсы сомелье. У института есть филиалы в Буэнос-Айресе, Мендосе, Сальте и Сантьяго (Чили).
ЧИЛИ	Университет в Саньяго. Факультет агрономии	Выпускники получают диплом по направлению Fisiología de la Vid de Interés Enológico. (знакомство с чилийскими винами и общими принципами энологии, изучение влияния вина на метаболизм и другие процессы, происходящие в человеческом организме).
ЮАР	Университет Стелленбоша, агрономический факультет отделение виноградарства и энологии	Единственный в Южной Африке ВУЗ, выпускающий магистров и бакалавров в области виноградарства и виноделия. Наличие собственной учебной и коммерческой винодельни и экспериментального погреба.
	Винная академия Кейпа, Йоханнесбург.	Образовательное учреждение мирового уровня. Его филиалы находятся в регионах Гаутенг, Квазулу-Натал и Западный Кейп. Академия предлагает многочисленные курсы для индивидуальных участников и групп, а также организует дегустации для корпоративных клиентов.

Страна	Название / местоположение, основной информационный ресурс	Общая характеристика ресурса
АВСТРАЛИЯ	Университет Аделаиды (Школа сельского хозяйства, еды и вина)	При школе находится самая большая винодельня в мире. В день перерабатывает 200 тонн винограда и производит 600 л вина
	Университет имени Чарльза Стурта, Сидней	Наличие своего винзавода – известного производителя столовых вин на протяжении 30 лет.
РОССИЯ	Школа вина «Энотрия», Москва, Санкт-Петербург	Единственное учебное заведение России, существующее с 1999 года, чья программа, по мнению Международной Ассоциации Сомелье (ASI), соответствует высоким международным стандартам.
	Академия Винного Бизнеса, Москва	Курсы сомелье
	Школа вина «Pro Sommelier»	Курсы сомелье
	Школа сомелье и кавистов «Wine People», Москва	Курсы сомелье и кавистов
	Винная школа «Каудаль»	Курсы сомелье
	Школа вин «Сомелье»	Курсы сомелье
	Школа вин и высокой гастрономии «Nostalgie»	Курсы сомелье и проведение мастер-классов
	Академия сомелье «Mozart Wine House», Ростов на Дону	Первое на Юге России образовательное учреждение, предоставляющее услуги по профессиональному обучению и дальнейшему трудоустройству специалистов алкогольного рынка — сомелье, официантов, кавистов, а также курсы различной тематики (14) и продолжительности для любителей.
	Школа сомелье при «Галерее вин»	Курсы сомелье.
Школа Сомелье Миллезим	Лицензированная профессиональная школа сомелье. Обучение 5 месяцев. Школа предлагает также и курсы для любителей, без зачетов и экзаменов.	

Во-первых, учебные заведения Европы, Старого и Нового Света расположены в регионах выращивания культуры винограда, где теория может быть подтверждена практикой. И это обязательное условие создания винных школ, академий и факультетов университета [Аксенова, 2012; Архипов, 2009; Доминэ, 2012].

В некоторых случаях, вузы разных стран объединяются, для получения более широких профессиональных компетенций знаний в этой отрасли (Университет Ровира и Вирхилий, Университет Бордо и португальский Университет Порто). Отличие этих школ от российских курсов и школ сомелье заключается не только в изучении винодельческих регионов мира, но и в продвижении продукции своего региона.

Во-вторых, Российские винные школы и академии формируют большей частью специалистов для ресторанного бизнеса и проводят курсы сомелье для любителей.

В-третьих, большинство винных школ и академий находятся в регионах, не специализирующихся на выращивании винограда (Москва, Санкт-Петербург), за исключением

Академии сомелье «Mozart Wine House», (Ростов на Дону), однако и это учебное заведение, также предлагает курсы сомелье и кавистов.

Таким образом, компетентностный подход формирования профессионалов, способствующий развитию и продвижению винной отрасли в нашей стране представлен не полностью.

### Заключение

У многих хозяйств юга России есть свой узнаваемый бренд, своя история, винодельческий стиль и винная линейка. Есть и новаторы в винном бизнесе, передовые взгляды которых, представляют особый интерес [Паркер, 2011]. В настоящее время меняется подход к виноградарству и виноделию в Российской Федерации.

Данным хозяйствам нужны не только специалисты по производству вина, но и по виноторговле, маркетингу, управлению винным бизнесом. Нужны специалисты, владеющие знаниями в области экономики, организации и управления, имеющие компетенции не только в технологической составляющей функционирования субъекта виноградарства и виноделия, но и способные прогнозировать перспективы развития винного бизнеса, обладающие навыками экономического моделирования, понимающие бизнес-процессы, присущие современной организации, способные решать вопросы стратегического и оперативного менеджмента, организации и функционирования предприятий и субъектов винного бизнеса и продуктов его переработки, реализации долгосрочных программ и проектов в данном секторе, системного управления современными прорывными проектами, владеющие навыками управления группами людей.

Создание винной школы, хотя бы в одном из виноградарских регионов России расширит современные знания не только о культуре винограда и виноделии, но и даст возможность применять инновационные идеи в отечественном винном бизнесе, достойно представлять российские вина на мировом уровне.

### Библиография

1. 20 лет назад виноградники превращались в поля. URL: <http://podrobnosti.ua/251685-20-let-nazad-vinogradniki-prevraschalis-v-polja.html>
2. Аксенова Л.В. Энциклопедия современного виноградарства. Донецк, 2012. 240 с.
3. Академия вина «Моцарт». URL: <http://mozartwine.com/academy/programs/>
4. Архипов В.В. Организация работы сомелье. К.: Центр учебной литературы, 2009. 304 с.
5. Атанасов Б. Просто о лучших винах. Новая энциклопедия. М.: Эксмо, 2014. 234 с.
6. Ведущие российские сомелье поднимают уровень сервиса в Крыму. URL: <http://www.alcoexpert.ru/itnews/31630-vedushhie-rossijskie-somele-podnimayut-uroven-servisa-v-krymu.html/>
7. В Москве прошел Голицынский Фестиваль вин и коньяков. URL: <http://www.alcoexpert.ru/2017/12/14/v-moskve-proshel-golicynskij-festival-vin-i-konyakov.html/>
8. Вина стран Нового Света. М., 2016. 232 с.
9. Гелибтерман Л. Винная азбука. М., 2002. 304 с.
10. Доминэ А. Вино. Самая полная энциклопедия. М.: АСТ-ПРЕСС, 2012. 928 с.
11. Паркер Р.М. Великие вина и лучшие винные хозяйства мира. Современный взгляд. М.: Эксмо, 2011. 800 с.
12. Правила роста: от чего зависят продажи российского вина. URL: <http://shops.fanagoria.ru/media/entry/pravila-rosta-ot-chego-zavisyat-prodazhi-rossijskogo-vina>
13. Производство алкоголя по видам в России, млн. декалитров (1940-2013 гг.) URL: <http://romix1c.livejournal.com/78549.html>
14. Рущкая Т. Полный справочник виноградаря. Особенности выращивания в России. М.: АСТ, 2014. 380 с.
15. Саркисян А.Г. Российские вина. Авторский гид 2015. М., 2015. 208 с.
16. Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка. URL: <http://www.fsrar.ru/industry/1261678438828>

---

## Potential of creation of wine schools as a tool for promoting wine production in the region

**Nataliya A. Mazurenko**

PhD in Agricultural Science,  
Associate Professor,  
Head of the basic department of wine business management,  
Humanitarian Pedagogical Academy,  
Crimean Federal University named after V.I. Vernadsky,  
298600, 8, Sevastopol'skaya st., Yalta, Russian Federation;  
e-mail: tezaurus13@mail.ru

**Anna A. Dorofeeva**

Doctor of Economics,  
Head of the Department of Management and Tourism Business,  
Humanitarian Pedagogical Academy,  
Crimean Federal University named after V.I. Vernadsky,  
298600, 8, Sevastopol'skaya st., Yalta, Russian Federation;  
e-mail: andora.kfu@mail.ru

### Abstract

Objective. The purpose of the work is to study the possibilities of creating wine schools on the territory of the Russian Federation from the standpoint of training specialists in the wine business to promote domestic products and popularize it, both on the Russian and global markets. Methodology. The main research methods were: modeling, comparative and abstract, and the main research approaches – systemic, integrated, geographic and situational in the analysis of the viticulture and winemaking industry in Russia. Results. On the example of farmers' vineyards and winemaking enterprises of Russia it is shown that our country cannot only compete on equal terms with the wines of European producers, but also beat them at the expense of the best prices and creative marketing. Conclusion. Many farms in the south of Russia have their own recognizable brand, their history, wine-making style and wine line. There are also innovators in the wine business, whose foremost views are of particular interest. At present, the approach to viticulture and winemaking in the Russian Federation is changing. The creation of a wine school, at least in one of the wine growing regions of Russia, will expand modern knowledge not only about the culture of grapes and winemaking, but will also provide an opportunity to apply innovative ideas in the domestic wine business, to adequately represent Russian wines at the world level.

### For citation

Mazurenko N.A., Dorofeeva A.A. (2018) Potentsial sozdaniya vinnykh shkol kak instrument prodvizheniya produktsii vinodeliya regiona [Potential of creation of wine schools as a tool for promoting wine production in the region]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economics: Yesterday, Today and Tomorrow], 8 (7B), pp. 197-210.

**Keywords**

Wine business, wine schools, wine industry, viticulture and winemaking, garage and farm wines, sommelier.

**References**

1. *20 let nazad vinogradniki prevrashchalis' v polya* [20 years ago vineyards turned into fields]. Available at: <http://podrobnosti.ua/251685-20-let-nazad-vinogradniki-prevraschalis-v-polja.html> [Accessed 01/01/2018]
2. Aksenova L.V. (2012) *Entsiklopediya sovremennogo vinogradarstva* [Encyclopedia of Modern Viticulture.]. Donetsk.
3. *Akademiya vina «Motsart»* [Academy of Wine "Mozart"]. Available at: <http://mozartwine.com/academy/programs/> [Accessed 01/01/2018]
4. Arkhipov V.V. (2009) *Organizatsiya raboty somel'e* [Organization of work of a sommelier.]. Kiev: Tsentr uchebnoi literaturny Publ.
5. Atanasov B. (2014) *Prosto o luchshikh vinakh. Novaya entsiklopediya* [Simply about the best wines. New Encyclopedia]. Moscow: Eksmo Publ.
6. Domine A. (2012) *Vino. Samaya polnaya entsiklopediya* [Wine. The most complete encyclopedia]. Moscow: AST-PRESS Publ.
7. *Federal'naya sluzhba po regulirovaniyu alkogol'nogo rynka* [Federal Service for the Regulation of the Alcohol Market]. Available at: <http://www.fsrar.ru/industry/1261678438828> [Accessed 01/01/2018]
8. Gelibterman L. (2002) *Vinnaya azbuka* [Wine alphabet]. Moscow.
9. Parker R.M. (2011) *Velikie vina i luchshie vinnye khozyaistva mira. Sovremennyy vzglyad* [Great wines and the best wine farms in the world. A modern look]. Moscow: Eksmo Publ.
10. *Pravila rosta: ot chego zavisyat prodazhi rossiiskogo vina* [Growth rules: on which the sales of Russian wine depend]. Available at: <http://shops.fanagoria.ru/media/entry/pravila-rosta-ot-chego-zavisyat-prodazhi-rossiiskogo-vina> [Accessed 01/01/2018]
11. *Proizvodstvo alkogolya po vidam v Rossii, mln. dekalitrov (1940-2013 gg.)* [Production of alcohol by species in Russia, million decalitres (1940-2013)]. Available at: <http://romix1c.livejournal.com/78549.html> [Accessed 01/01/2018]
12. Rutsкая T. (2014) *Polnyi spravochnik vinogradarya. Osobennosti vyrashchivaniya v Rossii* [The complete guide of the vine-grower. Features of cultivation in Russia]. Moscow: AST Publ.
13. Sarkisyan A.G. (2015) *Rossiiskie vina. Avtorskii gid 2015* [Russian wines. Author's guide 2015]. Moscow.
14. *Vedushchie rossiiskie somel'e podnimayut uroven' servisa v Krymu* [Leading Russian sommeliers raise the level of service in the Crimea]. Available at: <http://www.alcoexpert.ru/itnews/31630-vedushhie-rossijskie-somele-podnimayut-uroven-servisa-v-krymu.html/> [Accessed 01/01/2018]
15. *V Moskve proshel Golitsynskii Festival' vin i kon'yakov* [The Golitsyn Festival of Wines and Cognacs was held in Moscow]. Available at: <http://www.alcoexpert.ru/2017/12/14/v-moskve-proshel-golitsynskij-festival-vin-i-konyakov.html/> [Accessed 01/01/2018]
16. (2016) *Vina stran Novogo Sveta* [Wines of the New World]. Moscow.