

Полная программа мастер-классов «Вино из России»

Павильон 2, стенд 11D140

9 февраля

14:00–14:45 «Винный гид России» (Роскачество): сертификация и оценка качества органических вин

15:00–15:45 «Винодельня Раевское»: современные технологии в виноделии

16:00–16:45 Alma Valley: один сорт – разная выдержка

10 февраля

12:00–12:45 Винодельня «Собер Баш»: уникальное многообразие сортов

13:00–13:45 Терруар «Родное» на примере вин Le K2

14:00–15:00 Перерыв

15:00–15:45 «Кубань-Вино»: все грани рислинга с Вандой Ботнарь

16:00–16:45 Вина Дербента – из настоящего в будущее с компанией «Дербент Вино»

11 февраля

12:00–12:45 Все виды бутылочной ферментации игристых вин на примере винодельни «Шато Пино»

13:00–13:45 Вина Крыма и материка в одних руках. Новые вина Валерия Логинова 2025 года

14:00–15:00 Перерыв

15:00–15:45 «Бастардо Магараджий»: история развития сорта и разнообразие стилей на примере вин INKERMAN и «Массандра»

16:00–16:45 «Усадьба Перовских»: терруар или технология: как раскрыть потенциал сорта

12 февраля

12:00–12:45 Chateau le Grand Vostock, с 2003 по сегодняшний день. Опыт, успехи и проблемы современного российского виноделия

13:00–13:45 Винодельня «Мысхако»: молекулярное вино

14:00–14:45 «Усадьба Маскага» – новое имя на винной карте России

Обращаем ваше внимание, что необходима регистрация: <https://www.prod-expo.ru/ru/visitors/info/>