

Исследование вина

В профессиональном сообществе редко появляется повод по-настоящему пересмотреть привычную картину рынка. Но наше новое исследование стало именно таким событием. В рамках слепой дегустации мы проанализировали **27 образцов**, включая **1 калибровочный** и **2 образца сходимости оценок испытателей (повторы)**, чтобы провести честное сравнение между лидерами рынка и новым игроком. **Цель исследования была простой:** всесторонняя оценка органолептических характеристик и проведение сравнительного анализа с основными конкурентами на рынке. Мы дегустировали четыре сета из четырех сортов: **Шардоне, Совиньон Блан, Каберне Совиньон** и **Мерло**.



Так же в этой дегустации мы использовали инновационный подход RATINGTELLING, который вводит науку в процесс оценки вина. С помощью специального нейроустройства мы впервые в России мониторили психофизиологические состояния дегустаторов: уровень вовлечённости, расслабление, усталость, тревожность и стресс. Это позволило увидеть, как мозг реагирует на вкус, аромат и текстуру продукта — не только на словах, но и на уровне нейронных реакций. Такой подход открывает новую страницу в культуре дегустаций: оценка вкуса становится измеримой, а впечатления — научно подтвержденными. RATINGTELLING объединяет вкус, эмоции и науку, выводя дегустацию в новую эру.

Информация об исследовании

Дата: 19. 11. 2025

Место проведения: WineState (Москва, Коробейников переулок, д. 1)

Количество образцов:

- 27 образцов, включая: 1 калибровочный образец, 2 образца сходимости оценок испытателей (повторы).

Испытатели: 14 экспертов

Система оценки образцов:

- закрытая (слепая) дегустация по анкете WINEINCOGNITO

Оценка: 100 балльная шкала

Продолжительность: 3 часа 45 минут

Цель: Всесторонняя оценка органолептических характеристик и проведение сравнительного анализа с основными конкурентами на рынке.

Температура подачи образцов

Белые вина - 10-12°C

Красные вина - 14-16°C

Вода для испытателей: RusseQuelle

Председатель дегустационной комиссии: Соловьев Алексей

Эксперт калибровки: Соловьев Алексей

Цитаты экспертов

«Безумно рад, что на российский рынок врывается новый производитель. И вырывать сразу на достойном уровне — это значит, что когда сама винодельня с головой подходит к процессу, даже её первые шаги, первые проявления будут сразу осознанными и на уровне других игроков. Стоит гордиться за наше российское виноделие и за наших новых производителей».

— Алексей Соловьёв

«Белый сет был с хорошей кислотностью, очень бодрый и в балансе».

— Олеся Рябова

«Все вина очень достойные, красные были очень сочные и насыщенные.

Были вина, которые хочется пить, посидеть с ними, послушать и посмотреть на их развитие».

— Ольга Бабак

«Выделять конкретные образцы не буду — всё было очень ровно, чисто, хорошо, стабильно».

— Виктор Сухорученков

«Сегодня была дегустация, на мой взгляд, очень интересная и достаточно ровная.

Красные были близкие, и мне особенно понравились последние 4–5 красных образцов — просто, на мой взгляд, высочайшего качества вина: и по кислотности, и по танинам, и по тельности. Очень сочные красные. Белые тоже понравились — очень гастрономичные, и белые, и красные».

— Филиппов Олег

«Вина были довольно ровные — и белые, и красные».

— Утебеков Николай



Результаты



Среди привычных имён, которые годами формировали стандарты качества, появился новый участник: российский производитель «Дом крымских вин». Хоть это и новый игрок на рынке, но за ним уже стоит качество. И цена, которая делает этот продукт ещё более привлекательным для потребителя.



Д О М
К Р Ы М С К И Х В И Н

Впервые за всю историю наших исследований результаты и оценки экспертов полностью совпали. Ни одного разногласия, ни одного сомнения — все судьи пришли к единому мнению по качеству каждого образца. Такой консенсус подчеркивает не только ровность и высокий уровень дегустируемого сета, но и то, что производители действительно достигли единого стандарта. Это уникальное событие для наших исследований и яркий сигнал для всей индустрии.

Наименование	Балл
ШАРДОНЕ	
Золотая Балка Локо Чимбали Шардоне 2021 сухое белое	88
Дом Крымских Вин Улыбка Ветра Шардоне 2024 сухое белое	87
Золотая Балка 3Б Вайн Шардоне 2024 сухое	87

белое	
Кубань-Вино Шато Тамань Терруар Шардоне 2023 сухое белое	87
Усадьба Мезыбь Усадьба Мезыбь Шардоне 2022 сухое белое	87
Дербент Вино Дэсоно Шардоне 2024 сухое белое	86
СОВИНЬОН БЛАН	
Солнечная Долина Совиньон Солнечной Долины 2024 сухое белое	88
Шато ле Гран Восток Совиньон Блан Резерв 2024 сухое белое	88
Дом Крымских Вин Улыбка Ветра Совиньон Блан 2024 сухое белое	87
Мысхако Совиньон Блан Рутсток Феркаль 2024 сухое белое	87
Винодельня Бурлюк Совиньон Блан Авторское вино Валерия Захарьина 2024 сухое белое	87
Мангуп Совиньон Блан 2023 сухое белое	86
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН	
Фанагория Крю Лермонт Каберне Совиньон 2023 сухое красное	89
Альма Валлей Каберне Совиньон 2022 сухое красное	88
Поместье Голубицкое Каберне Совиньон 2024 сухое красное	87
Дом Крымских Вин Улыбка Ветра Каберне Совиньон 2024 сухое красное	87
Шато Пино Классика Каберне Совиньон 2023 сухое красное	87

Шато ле Гран Восток Каберне Совиньон 2024 сухое красное	87
МЕРЛО	
Усадьба Мезыбь Мезыбь Мерло 2021 сухое красное	88
Шато де Талю Мерло 2023 сухое красное	88
Поместье Голубицкое Мерло 2022 сухое красное	88
Кубань-Вино Высокий Берег Мерло 2023 сухое красное	87
Дом Крымских Вин Улыбка Ветра Мерло 2024 сухое красное	86
Винодельня Бурлюк Валерий Захарьин Мерло 2024 сухое красное	86

Итоги исследования

В процессе слепой дегустации «Дом крымских вин» показал уровень, сопоставимый с признанными лидерами отрасли.

Все 25 образцов показали **стабильно высокий уровень**, без явных вылетов, провалов или доминирующих фаворитов. Это редкий случай, когда профессионалы единогласно отмечают: *сет был ровным, сильным и очень качественным.*

Новое имя, которое уже звучит на уровне с опытом и историей других производителей. Это не просто «появление на рынке» — это уверенный вход с готовым характером и узнаваемым стилем.

Исследование ещё раз доказало, что рынок вина в России развивается стремительно — и сегодня решает не имя, а качество продукта.

Нейропоказатели мозга во время дегустации.

Как мозг реагирует на вино: четыре образца «Дом крымских вин» под нейроанализом.

Используя нейроустройство Neiry Headband Mind Tracker, фиксирующее сенсорную и когнитивную активность дегустатора, мы получили уникальные данные: как именно мозг реагирует на аромат, вкус и структуру каждого образца.

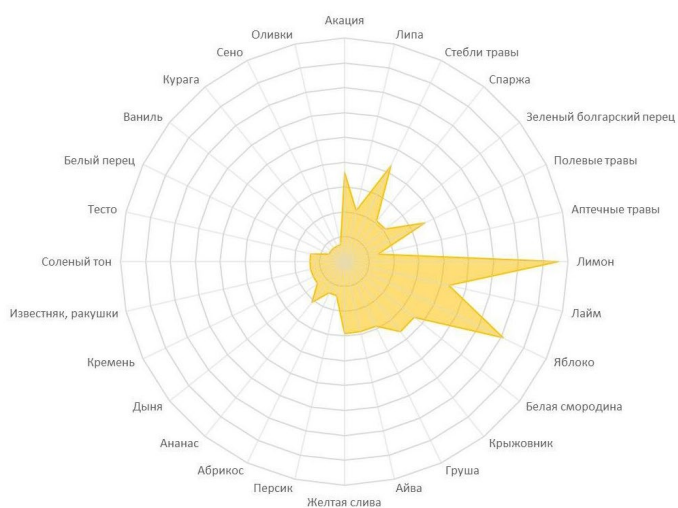
Основные показатели:

- focus — концентрация
- chill — расслабление

- stress — стрессовое напряжение
- self-control — саморегуляция/самоконтроль
- anger — раздражение/напряжение
- cognitive score — когнитивная нагрузка (степень вовлечённости мозга)
- heart rate — сердечный ритм

Дом Крымских Вин «Улыбка Ветра» Шардоне 2024

Вкусо-ароматический профиль



Нейрофизиологический профиль реакции дегустаторов на образец

1. Стартовая нейрофизиологическая реакция (первые секунды)

При первичном контакте с образцом фиксируется один из наиболее гармоничных и стабильных профилей в рамках всего исследования. Дегустаторы демонстрируют:

Низкий уровень концентрации в сочетании с **повышенной релаксацией**, что является нетипичным, но физиологически благоприятным состоянием.

Минимальные показатели стресса и практически полное отсутствие реакций раздражения.

Высокий уровень самоконтроля, указывающий на предсказуемость сенсорного стимула и отсутствие когнитивного сопротивления.

Такой паттерн свидетельствует о том, что ароматическая и вкусовая структура воспринимается как мягкая, сбалансированная и не требующая интенсивной когнитивной обработки. Мозг «принимает» стимул без внутреннего конфликта.

2. Динамика нейрофизиологического восприятия (1–2 мин дегустации)

По мере продолжения дегустации наблюдается последовательное изменение параметров:

Рост концентрации: мозг постепенно переходит к более аналитическому режиму переработки информации.

Умеренное увеличение стресс-индикаторов, интерпретируемое не как негативный стресс, а как активацию, связанную с возрастающим интересом к стимулу.

Низкая когнитивная нагрузка сохраняется — образец не вызывает сенсорной перегрузки и не провоцирует сложных интерпретационных задач.

Увеличение частоты пульса, что характерно для лёгкой сенсорной стимуляции и вовлечения без эмоциональной напряжённости.

Подобная динамика типична для вин с мягким, но многослойным профилем, которые раскрываются постепенно, вызывая планомерное усиление внимания.

3. Органолептические предпосылки зафиксированных реакций

Анализ органолептических характеристик Шардоне «Улыбка Ветра» позволяет объяснить выявленные нейрофизиологические паттерны:

Цитрусово-травяные и цветочные ароматы обеспечивают чистый, ясный сенсорный сигнал. **Мягкая кислотность и округленный баланс** исключают резкие пики возбуждения, характерные для более агрессивных кислотных профилей. **Многослойная структура** способствует постепенному вовлечению, а не мгновенному «ударному» эффекту.

Эти особенности формируют: низкие показатели стресса, высокий уровень сенсорного комфорта, постепенный рост внимания за счёт последовательного раскрытия ароматических слоёв.

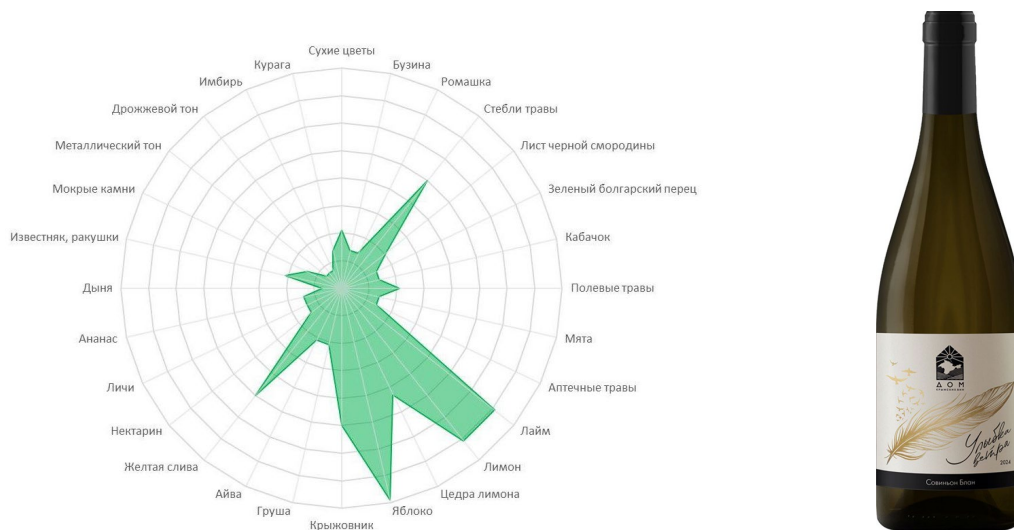
4. Итоговая нейрофизиологическая интерпретация

Образец вина функционирует как мягкий, сбалансированный сенсорный стимул, характеризующийся: **релаксирующим воздействием, низкой когнитивной нагрузкой, постепенным повышением уровня внимания, обусловленным многослойностью органолептики.**

Мозг дегустатора реагирует на него устойчиво, предсказуемо и с умеренным, «рабочим» интересом, что делает данный образец одним из наиболее комфортных и гармоничных в исследовании.

Дом Крымских Вин «Улыбка Ветра» Совиньон Блан 2024

Вкусо-ароматический профиль



Нейрофизиологический профиль реакции дегустаторов на образец

1. Стартовая нейрофизиологическая реакция (первые секунды)

В первые моменты дегустации фиксируется устойчиво сбалансированный профиль:

Стабильный уровень концентрации в сочетании с **умеренной релаксацией**, что указывает на мягкое принятие сенсорного стимула без внутреннего напряжения.

Низкие показатели стресса и отсутствие раздражения, отражающие ровное эмоциональное состояние.

Стабильный самоконтроль, свидетельствующий о том, что образец воспринимается как структурированный и предсказуемый.

Совокупность данных параметров говорит о том, что сенсорный сигнал легко декодируется, не вызывает сопротивления и не требует значительных когнитивных ресурсов.

2. Динамика нейрофизиологического восприятия (1–2 мин)

В ходе дальнейшего взаимодействия с образцом наблюдаются следующие изменения:

Снижение уровня стресса — даже с учётом того, что исходный уровень был низким.

Замедление сердечного ритма, характерное для перехода организма в более спокойное состояние.

Стабильная когнитивная нагрузка, указывающая на то, что вино не провоцирует дополнительных аналитических усилий.

Этот паттерн демонстрирует, что образец способствует прогрессирующей релаксации без потери сенсорной ясности.

3. Органолептические предпосылки выявленной реакции

Органолептика Совиньон Блан «Улыбка Ветра» формирует описанный нейрофизиологический профиль за счёт:

Выраженной кислотности и чистой цитрусовой линии (лимон, лайм, цедра), **зелёно-фруктовых и травяных нюансов, молодого и прямолинейного стиля**, характерного для сортовой типичности.

Структура вина яркая, но легко интерпретируемая: мозг сталкивается с дескрипторами, которые входят в ожидаемый паттерн Совиньон Блан. Это объясняет отсутствие стресса и формирование устойчивого состояния расслабления.

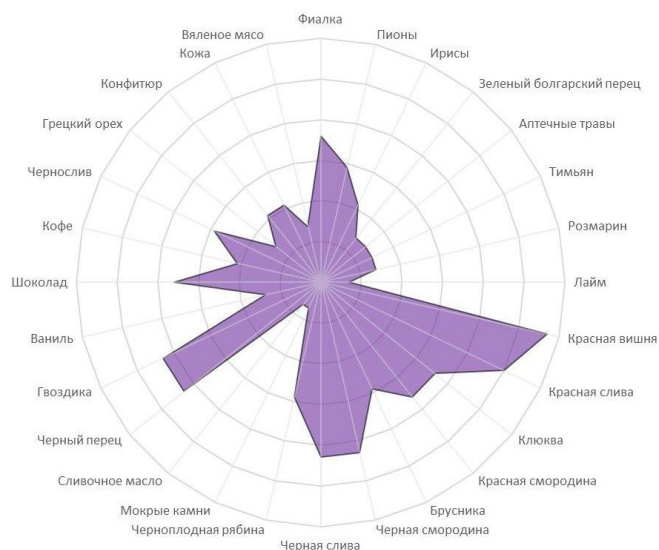
4. Итоговая нейрофизиологическая интерпретация

Образец функционирует как **краткий, чистый и предсказуемый сенсорный импульс**, который: не вызывает стрессовых реакций, не создаёт когнитивных конфликтов, легко анализируется и быстро «успокаивает» нервную систему.

Нейрофизиологическая траектория развивается от лёгкого аналитического интереса к нарастающему расслаблению, формируя ровный и устойчивый профиль восприятия.

Дом Крымских Вин «Улыбка Ветра» Каберне Совиньон 2024

Вкусо-ароматический профиль



Нейрофизиологический профиль реакции дегустаторов на образец

1. Стартовая нейрофизиологическая реакция (первые секунды)

В момент первичного восприятия фиксируется устойчивый и благоприятный нейрофизиологический паттерн:

Средний уровень фокуса при **высокой степени расслабления**, что указывает на уверенное и спокойное взаимодействие с сенсорным стимулом. **Низкие показатели стресса**, отсутствие раздражения и **высокий самоконтроль**, отражающие эмоциональную стабильность и предсказуемость восприятия.

Такой профиль свидетельствует о том, что мозг классифицирует данный образец как структурированный, сбалансированный и легко интерпретируемый. Сенсорный сигнал не требует дополнительных аналитических усилий и воспринимается как безопасный и контролируемый.

2. Динамика нейрофизиологического восприятия (1–2 мин)

В процессе дегустации отмечается:

Стабильная концентрация, указывающая на непрерывную работу мозга с вкусо-ароматической структурой вина.

Незначительное повышение стресс-индикаторов, остающихся в низком диапазоне — признак «рабочего» напряжения, связанного с внимательным сенсорным анализом.]

Средняя когнитивная нагрузка, сочетающаяся с **пониженной частотой пульса**, отражающей общее телесное расслабление.

Подобная динамика характерна для вин с выраженной зрелой структурой: они поддерживают устойчивый интерес, не вызывая сенсорной или когнитивной перегрузки.

3. Органолептические предпосылки выявленной реакции

Профиль Каберне Совиньон «Улыбка Ветра» определяет наблюдаемые нейрофизиологические реакции за счёт сочетания: **зрелой фруктовой линии** (красные и чёрные ягоды, лёгкие ноты сухофруктов), **умеренных, хорошо интегрированных танинов, сбалансированной кислотности, тонких третичных оттенков** (дуб, кожа, дым, специи).

Такой органолептический комплекс формирует яркий, но комфортный сенсорный стимул: структура вина ясна, сложность присутствует, но не провоцирует напряжения. Мозг интерпретирует образец как зрелый, устойчивый и управляемый, что позволяет поддерживать внимание при сохранении расслабленного состояния.

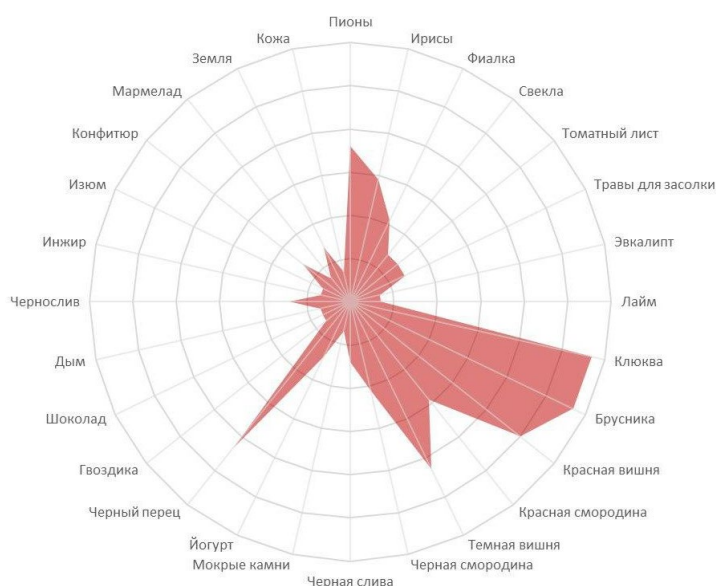
4. Итоговая нейрофизиологическая интерпретация

«Улыбка Ветра» Каберне Совиньон выступает как **сбалансированный и уверенный сенсорный стимул**, который: удерживает внимание дегустатора, поддерживает чувство контроля и предсказуемости, способствует сохранению расслабленного состояния, создает возможности для аналитической работы без когнитивной перегрузки.

Это вино демонстрирует зрелость и выразительность, при этом оставаясь комфортным для нейросенсорного восприятия: оно вовлекает мягко и позволяет формировать ясное, осознанное впечатление.

Дом Крымских Вин «Улыбка Ветра» Мерло 2024

Вкусо-ароматический профиль



Нейрофизиологический профиль реакции дегустаторов на образец

1. Стартовая нейрофизиологическая реакция (первые секунды)

В начальной фазе восприятия фиксируется сбалансированный и предсказуемый нейрофизиологический паттерн:

Средний уровень фокуса в сочетании с **выше среднего расслаблением**,
Средний уровень стресса при **минимальном раздражении**,
Повышенный уровень самоконтроля, указывающий на устойчивое и уверенное восприятие стимула.

Такой набор показателей отражает, что мозг классифицирует данный образец как понятный, структурированный и достаточно предсказуемый. Он вызывает внимательность, но не провоцирует внутреннего напряжения.

2. Динамика нейрофизиологического восприятия (1–2 мин)

В процессе дальнейшей дегустации отмечаются следующие изменения:

Незначительное снижение концентрации, что свидетельствует о переходе к более спокойному, стабильному анализу;

Снижение стресса, отражающее растущий комфорт взаимодействия со стимулом;

Средний уровень когнитивной нагрузки и нормальный пульс, подтверждающие тело и мозг в состоянии устойчивого комфорта.

Такая динамика типична для вин с гармоничной структурой и умеренной сложностью, которые позволяют мозгу адаптироваться к сенсорному стимулу, не вызывая перегрузки.

3. Органолептические предпосылки выявленной реакции

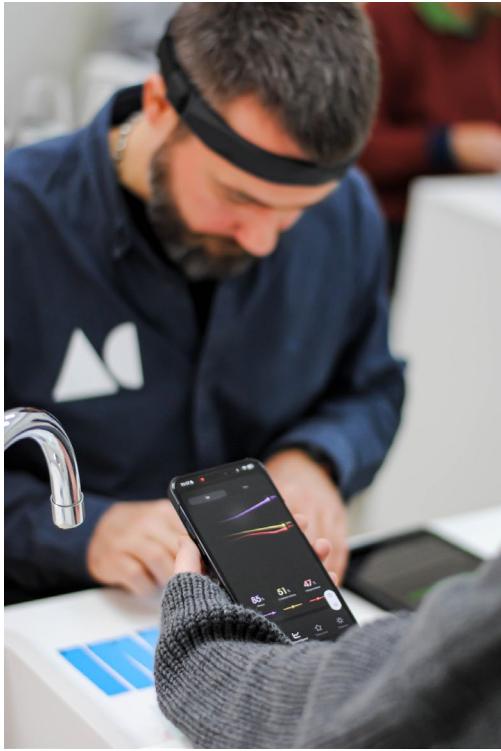
Наблюдаемые нейрофизиологические паттерны согласуются с органолептической природой Мерло, характеризующегося: **спелой фруктовой линией** (красные ягоды) с **легкими незрелыми акцентами**, **умеренной кислотностью** и **средней танинностью**, **цветочными оттенками** (пион, ирис, фиалка), **легкими пряными, минеральными и третичными нюансами** (чернослив, инжир, мокрая листва).

Этот профиль формирует структурированный, но комфортный сенсорный сигнал: дескрипторы ясны, типичны для сорта и не вызывают когнитивных «зацепок». Мозг легко интерпретирует полученную информацию.

4. Итоговая нейрофизиологическая интерпретация

Мерло «Улыбка Ветра» функционирует как **гармоничный и управляемый сенсорный стимул**, который: создает чувство уверенности и контроля, удерживает внимание без перегрузки, поддерживает расслабленное эмоциональное состояние и позволяет воспринимать сложность вина без стресса.

Образец воспринимается как структурированный, зрелый и комфортный, обеспечивая дегустатору возможность сосредоточиться на гармонии аромата, вкуса и текстуры, не включая избыточные аналитические механизмы.



Испытатели

ФИО	РЕГАЛИИ
Абрамова Виктория	Член Российской ассоциации сомелье, эксперт-дегустатор, аккредитованный ФСА. Обладатель международного сертификата WSET 2. Образование: инженер-технолог бродильный производств и виноделия в МГУТУ им. Разумовского. Руководитель группы брендов в компании «AGORA GROUP». В прошлом Директор по маркетингу в компании ISpirit Group, Советник Управления государственной политики в Росалкогольрегулировании. Общий стаж работы в винной отрасли 20 лет.
Бабак Ольга	Бренд-амбассадор по России испанского бренда алкогольных напитков Torres. Сомелье и бар-менеджер различных московских ресторанов и баров. Преподаватель винных школ: «Школа русского вина», «Академия винного бизнеса», «WINEQ». Участница международных престижных профессиональных конкурсов для барменеров. Номинант премии ежегодной премии Barproof Awards. Член московских сигарных клубов.
Болдырев Андрей	Полуфиналист конкурса сомелье Wine People Trophy Russia в 23,24 и 25 годах , победитель игры «Мое вино» с Петром Кулешовым в 2024 году.
Великанова Светлана	винный эксперт, обладатель международного сертификата WSET3, студентка академии Vinitaly, преподаватель школы сомелье Wine People. Член экспертного совета рейтинга Top100Wines. Автор ряда статей для издания Коммерсантъ.Сомелье. Автор канала "Алё, я на банкете".
Годунова Ирина	Кандидат биологических наук, преподаватель в школе вина Wine People, почетный член Союза сомелье и экспертов России.
Кавецкая Маргарита	Менеджер по продажам сегмента HoReCa компании “Vinlisto”, блогер @about_wine_with_love (14,9 тыс.), создатель курса «Как проводить дегустации».
Рябова Олеся	Член Российской Ассоциации Сомелье. Член Московской Ассоциации Сомелье. VIA Амбассадор Итальянских Вин. Diploma WSET Level 4. WeinAkademiker. Судья рейтинга TOP 100 Wines Forbes; Судья рейтинга ABBP.
Скворцова Екатерина	Винный блогер @katelynchigi (1,7 тыс.), основатель винной студии Winers.
Соловьев Алексей	Основатель и руководитель исследовательского агентства RATINGTELLING. Создатель профессионального инструмента дегустаторов WINEINCOGNITO. Независимый консультант алкогольного рынка и амбассадор вина. Профессиональный интервьюер и спикер отраслевых мероприятий и форумов. Президент Ассоциации Кавистов России, член совета правления Российской Ассоциации Сомелье и Гильдии экспертов алкогольной продукции. Преподаватель винных школ и профильных ВУЗов Судья и председатель: Дегустационные конкурсы: Винорус, Первый национальный конкурс вин, Кубок ABBP, экспедиция SWN. Профессиональные конкурсы: PAC, AKP, ASEA, ССЭР, DROPREADERS, Blind

	<p>Testing.</p> <p>Образование: МГУПП, МВА, школа вина Энотрия, WSET 3. аккредитованный специалист. Академии стандартизации, метрологии и сертификации по направлению «Органолептические методы испытаний алкогольной продукции. Дегустационная оценка».</p>
Сухорученков Виктор	<p>Победитель I Всероссийского конкурса кавистов 2017, обладатель WSET 2.</p>
Утебеков Николай	<p>Генеральный директор виноторговой компании Vinoterra, чемпион России среди сомелье 2012, член жюри Российского конкурса сомелье, международного конкурса сомелье Vana Tallin Baltic Sommelier Grand Prix 2018.</p>
Филиппов Олег	<p>Главный редактор издания Российский Альманах Вин, преподаватель онлайн-школы Энограф, винный критик, автор множества статей, винный эксперт при Роскачестве, член РАС с 1999г., член жюри российских и международных профессиональных винных конкурсов.</p>
Фомичев Александр	<p>Независимый эксперт, управляющий винотеки Wine More, соучредитель школы и винного центра WINE PEOPLE, победитель I Российского конкурса сомелье, опыт работы сомелье более 20 лет. Сомелье Международной категории. Член жюри дегустационных конкурсов и конкурсов сомелье. Начал свою профессиональную деятельность в 1995 году, в ресторане «Актёр», под руководством первого приехавшего в Москву французского сомелье – легендарного Франка Арди. В 1998 году перешёл на работу в должности сомелье в ресторан "Клуб "Т". В 1999 году стал победителем первого в России профессионального конкурса сомелье, проведенного издательским домом «Витрина». Ранее работал в винотеке-ресторане Grand Cru. Сейчас работает в Wine More Bar.</p>
Цапелик Владимир	<p>Президент и основатель Независимого винного клуба (с 2000 года), экономист, к.э.н., свободно владеет английским языком. 1997-1999 годы - первый заместитель председателя Государственного антимонопольного комитета РФ. Член Союза сомелье и экспертов России. Председатель жюри конкурсов Eurasia Wine & Spirits Competition 2021, КМВ на КМВ 2021, Вино, сыр и хлеб 2022 и 2023 в Ставрополе. Судья международных винных конкурсов в Европе и Америке (Merlot and Cabernet Together – Италия, Finger Lakes International Wine Competition – США, Concours Mondial de Bruxelles, Mundusvini и Berlin Trophy - Германия, Vinandino - Аргентина, Muvina - Словакия, Balkans International Wine Competition – Болгария, Serbian Wine Competition – Сербия и др.). Судья сырных конкурсов в России. Автор многочисленных публикаций о вине, а также о сочетаниях напитков и еды в России и за рубежом. Главный редактор телеграм-канала «Вино, сыр и хлеб+»</p>

Краткая справка об организаторе

[RATINGTELLING](#) — российская исследовательская компания, которая занимается разработкой и внедрением цифровых решений по оценке продукции, моментально анализируя результат и транслируя достоверные данные аудитории.

Собственные программные решения компании позволяют всесторонне исследовать органолептические свойства продукции, оценивать потребительские свойства и восприятие образцов, анализировать эту информацию и моментально предоставлять оценку продукции с полным описанием дескрипторов.

Контакты RATINGTELLING

Email - info@ratingtelling.ru

Наши социальные сети (новости, события, исследования и результаты):

- Telegram канал - <https://t.me/ratingtelling>
- сайт - <http://ratingtelling.com/>

Фото с дегустации - <https://disk.360.yandex.ru/d/C5d0LF4FbV3Y3w>