



**TÔP
100
WINES**

FCongress

**Экспертный совет
второго ежегодного рейтинга лучших российских
ВИН**

Top100wines.ru

Александр Панасюк

Почетный председатель Экспертного Совета. Родился 19.02.1948 в Москве. В 1971 году с отличием закончил Московский Технологический Институт пищевой промышленности по специальности инженер-технолог виноделия. С 1971 года приступил к работе в Московском филиале ВНИИ виноградарства и виноделия «Магарач», который позднее был преобразован во ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАН. Одновременно многие годы по совместительству работал на кафедре виноделия МТИПП ассистентом, доцентом и, наконец, профессором. С 2005 года является заместителем директора по научной работе ВНИИ ПБиВП. С 1996 года и по настоящее время по совместительству работает заведующим кафедрой «Технология броидильных производств и виноделие» Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г.Разумовского (ПКУ). Стаж работы в винодельческой отрасли составляет 47 лет, научный стаж – 46 лет, педагогический стаж – 45 лет. Доктор технических наук по специальности «Технология продуктов брожения, алкогольных и безалкогольных напитков» с 1992 г. Профессор по кафедре «Технология продуктов переработки винограда» с 1994 г. Почетный профессор Московского государственного университета технологий и управления 2001 г. Заслуженный деятель науки Российской Федерации 2007г. Под руководством Панасюка А.Л. защищены 8 кандидатских диссертаций. Руководитель 2 аспирантов и научный консультант одного докторанта. Награжден медалью «В память 850-летия Москвы». Ответственный секретарь Национального комитета Российской Федерации в Международной организации винограда и вина (OIV). Член Экспертного совета при Федеральной службе по контролю за производством и оборотом алкогольной продукции. Член Экспертного совета ВАК по инженерным агропромышленным специальностям. Эксперт Российской академии наук (2016-01-5617-9820). Опубликовал более 300 научных работ, из них 11 книг, включая учебник с грифом УМО, 49 патентов и авторских свидетельств. За последние три года имеет 62 публикации, из них 32 учебно- методических пособия и 1 учебник с грифом УМО.



Галина Будникова

Руководитель направления Wine & Spirits в сети «Кофемания» и ресторане «Жажда Крови».

В компании работает с 2010 года. С июня по декабрь 2015 года занимала должность сомелье ресторана «Кофемания» на Большой Никитской. С января 2016 года по настоящее время возглавляет направление Wine & Spirits всей сети.

Профессиональное образование:

- Школа вина ЭНОТРИЯ (Москва, 2015, полный профессиональный курс);
- Ecole des Vins de Bourgogne (Франция, Бон, 2019);
- Moscow Food Academy (Москва, 2021, Основы маркетинга и менеджмента и алкогольных напитков).

Автор винных карт, неоднократно отмеченных высшим баллом (3 звезды) первой независимой премией Russian Wine Awards в категориях «Лучшая короткая карта» (Гранд Кофемания 2017, Cheapside 2018), «Лучший выбор вин по бокалам» (Гранд Кофемания 2017, 2018, 2019, 2020) и «Лучшая креативная карта» (Жажда Крови 2020, Гранд Кофемания 2020).



Кирилл Бурлуцкий

Независимый винный эксперт, сомелье и журналист, основатель "Школы сомелье, вина и дегустации WineJet". В качестве судьи участвовал в жюри многочисленных винных конкурсов, начиная с 2016 года. Автор многочисленных статей и нескольких книг о вине, ведущий винных презентаций и лекций. Имеет высшее педагогическое образование и диплом агронома, а вино изучал в процессе работы в ресторанах, и в путешествиях по винодельческим странам.



Андрей Григорьев

Родился в 1970 году в Москве, окончил экономический факультет МГУ, после чего занялся экономической журналистикой и работал в газетах «Московские Новости», «Сегодня», а также был главным редактором делового еженедельника «Компания». Всерьез увлекшись вином, начал выпускать журнал «Под Градусом», а в 2005 году вместе с Игорем Сердюком придумал и стал издавать винный журнал Magnum, параллельно пробуя свои силы в винном ритейле. На этом новом направлении он вместе с партнерами открыл сеть бутиков «Винотека.ru». В 2014 году Андрей Григорьев возглавил новое винодельческое хозяйство Alma Valley, став его генеральным директором, а в 2019 году основал агентство винного консалтинга Double Magnum. В настоящее время, параллельно с проектом Top100wines.ru, готовит к перезапуску свою винотеку.



Павел Кириллов

Винный и гастрономический обозреватель, независимый эксперт, главный редактор сайта «Вино и гастрономия - WINEIT.Ru».

Винное образование получил в Независимой школе сомелье «Wine People» в 2016 году. В 2017 прошёл авторский курс «Основы общей энологии» Ирины Годуновой.

В 2016 году вместе с супругой основал интернет-журнал о «Вине и гастрономии – WINEIT.Ru». Российское виноделие является одним из приоритетных направлений в работе ресурса. За годы работы успел посетить многие винодельческие хозяйства страны и посотрудничать с ними.

На протяжении последних лет является членом жюри российских винных и гастрономических конкурсов: «I Национальный Конкурс Вин», «Винная карта Open», «Prodexpo International Wine Competition&Guide», «Лучший сыр России» и др.



Александр Купцов

Винный эксперт. Кандидат исторических наук. Соорганизатор и ведущий преподаватель первой в России школы сомелье при компании «Галерея вин». В дальнейшем преподавал в нескольких винных школах Москвы, читал курсы по винной тематике в других городах России и за ее пределами. Автор и соавтор трех книг и трехсот статей, опубликованных в ведущих российских изданиях. Член жюри многочисленных винных конкурсов, в том числе международных. В настоящее время занимается винным консалтингом и чтением лекций во фрилансинговом режиме.



Влада Лесниченко

Винный промоутер, коммуникатор, составитель винных карт, ведущая винных мероприятий, автор статей о вине.

Родилась в Ростове-на-Дону. Получила два высших образования в области преподавания, а также рекламы и PR. Работала директором по маркетингу в компании Simple. Затем занимала должность управляющей сети винотек и винных баров Grand Cru. Консультирует по вину и создает винные карты для ресторанов Москвы и других городов страны. Читает винные лекции в школах Wine People, Wine State. Организует серию винных игр в слепую дегустацию Wine Wrestling. Ведет образовательно-развлекательные лекции дегустации Пьяный Понедельник по понедельникам в винном баре Drinx. Является соорганизатором и идейным вдохновителем премии винных карт России Russian Wine Awards. Ведет рубрику о вине на портале Time Out, пишет винные колонки в другие издания. Является менеджером и тренером российской команды мирового чемпионата по слепой дегустации World Blind Tasting Championship. Организовала московскую игру World Blind Tasting Championship под патронатом La Revue du Vin de France. Обладает почетными винными титулами Damas y Caballeros del Vino и Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne. Является соавтором книги о пейрингах еды и вина «Любовь моя, Вино&Еда» с Анастасией Третьяковой, соавтором винного подкаста с Дарьей Орловой «Винодевы». Ведет телеграм-канал «Пьяный Понедельник»





Дмитрий Мережко

Профессиональный журналист, в сфере винной журналистики и образования более 10 лет.

Автор и редактор журналов Simple Wine News и Wine Stage, сайта swm.ru, телеграм-канала drinkadvisor. Соавтор нескольких книг о вине и спиртных напитках, выпущенных издательствами SWN и «Эксмо», а также учебника Школы «Энотрия» по винам Франции. Обладатель диплома Wine and Spirits Education Trust, преподаватель курсов WSET.



Антон Панасенко

Сомелье международной категории (по классификации Российской Ассоциации Сомелье), независимый винный консультант. Ресторанную карьеру начал в 1996 году барменом в The American Bar & Grill. Сомелье “первой волны” (в профессии с 1998 года). Лучший сомелье России 2003 года. Первый официальный кандидат от России на чемпионате мира (Афины, 2004). Со-основатель первой винотеки “Tre Vicchieri” (открыта в 2003 году), задавшей стандарты развития «бутиковых» винотек в России на годы вперёд. С февраля 2017 года курирует винное направление демократичного проекта “Пироги, вино и гусь” (🍷🍷 от @wine_spectator и ☆☆☆ от @worldoffinewine). С февраля 2018 года – директор по вину ресторанов Wine&Crab (🍷🍷🍷🍷 от @wine_spectator и ☆☆☆ от @worldoffinewine) и виноторговой компании Burgundy Ru.





Олеся Рябова

Сомелье с 2004 года, WSET Diploma, Weinakademiker, судья винных конкурсов, категорийный менеджер сети ОКЕЙ по направлению Вино и Шампанское. 2004 по 2009 год работала Сомелье на круизном Лайнере Queen Mary 2 компании Cunard, где работала с винной картой в 500 СКЮ, составленной легендарным английским винным экспертом Майклом Бродбентом. С 2010 по 2014 год работала на круизных лайнерах американской компании Celebrity с обширной винной картой. Вела тематические дегустации для гостей, проводила обучение для коллег. С 2016 по 2019 год работала Сомелье в ресторане Брунелло и ВИП залах Казино Сочи. В 2019 году получила WSET Diploma Level 4, после двухлетнего обучения в австрийской Weinakademie Rust и Instituti Grandi Marchi Италии. С декабря по настоящее время занимает должность руководителя категории Вино и Шампанское под руководством Фрэнка Смулдерса, MW. В августе 2020 года защитила дипломную работу по теме «Тренды в вине» и получила статус «винного академика» от Weinakedemie Rust. В июне 2021 года категории Вино и Шампанское ОКЕЙ была присвоена премия от Wine Retail за лучшие практики в винном ритейле России среди сетей.





Татьяна Селиванова

Директор Fort Wine School. Обладатель диплома международной винной школы Wine and Spirit Education Trust. Первый российский винный академик (Weinakademie Österreich, Руст). Сертифицированный преподаватель WSET Levels 2&3 in Wines. Спикер Института Вин Калифорнии. Амбассадор VDP в России. Автор книги «Вино для начинающих в лайфхаках и стихах».



Игорь Сердюк

Винный эксперт, консультант, обозреватель журнала Forbes. Родился 12.04.1971 в Москве. Закончив с отличием факультет журналистики МГУ в 1993 году, с 1994 года специализируется на винной тематике. С 1999 по 2005 год возглавлял газету «Винная карта», с 2005 по 2008 год - журнал Magnum, в 2013-2014 годах был заместителем главного редактора журнала Simple Wine News. В течение нескольких лет и до настоящего времени является винным обозревателем журнала Forbes. Игорь признавался лучшим винным журналистом по версии премии «Лавровый лист» 2008 года и самым влиятельным винным журналистом России по версии журнала Meininger's Wine Business International 2006 года. Игорь – соавтор книг «50 лучших винных хозяйств мира», «Коньяк. Иллюстрированный Путеводитель», «Коньяк. Практический Гид Покупателя», «Считаем до 40», «Большая Книга Вина», редактор русских изданий таких книг, как «Спиртные напитки мира» Дэйва Брума, «Wine Companion» Хью Джонсона, «Вино. Полное руководство для знатоков и не только» Оза Кларка и других. Преподавал в винной школе А.Купцова при компании «Виником», в школе сомелье «Wine People», винной школе Wine Express компании «Алианта Групп» и винной школе «I-wine» при ВНИИ ПБиВП. Игорь также многократно участвовал в жюри международных винных конкурсов в России и за рубежом. С 2008 по 2013 год был куратором розничного проекта Винотека.ru в Москве. С ноября 2014 по декабрь 2018 года Игорь занимал должность заместителя генерального директора крымского винного хозяйства Alma Valley, с января 2019 по сентябрь 2021 года он был партнером в агентстве винного консалтинга Double Magnum. С сентября 2021 по сентябрь 2022 года занимал должность директора по развитию премиального направления в винодельческой компании «Фанагория». В настоящее время покинул это место работы в связи с запуском проекта Top100wines.ru.



Александр Сидоров

Доктор исторических наук, заместитель главного редактора портала IZ.RU (МИЦ Известия), винный эксперт, журналист, преподаватель, член Союза сомелье и экспертов России. На протяжении многих лет был главным редактором ключевых отраслевых изданий о вине (журнал «Энотека», портал DrinkTime), а также входил в состав Попечительского совета Союза виноградарей и виноделов России. Автор нескольких сотен публикаций о вине, виноделии и винной культуре в ведущих федеральных и региональных СМИ (РБК, Лента.ру, Известия, Аэрофлот Премиум, Гастроном, Robb Report, Винная карта, Энотека, DrinkTime, Ресторатор-Chef и др.) Член дегустационной комиссии Роскачества. Член экспертной комиссии винных конкурсов Кубок СВВР и Южная Россия. Постоянный член жюри конкурса сомелье Wine People Trophy.



Александр Фомичёв

Сомелье, винный эксперт, консультант, управляющий винотеки Wine More. Александр 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». Дважды представлял Россию на европейском конкурсе сомелье Trophée Ruinart. На протяжении многих лет входит в состав жюри профессиональных конкурсов Российской Ассоциации Сомелье и Союза Сомелье и Экспертов России. Постоянный член дегустационного жюри конкурсов, проводимых Роскачеством, Wineincognito и многих других. В течении 20 лет работает в ресторанной сфере в должности сомелье и управляющего.

