



Концепция Винной дороги Крыма



Ялта- 2018

Основная идея концепции

- [Винный тур, программа](#)
- [Цели и задачи концепции](#)
- [Карты](#)

Винный туризм

- [Винные деревни Программа развития](#)
- [Мировой опыт](#)
- [Проект винодельни](#)

Туристический потенциал Крыма

- [Достопримечательности](#)
- [Гастрономия](#)
- [Винные предприятия](#)

1. Основная идея концепции

Винный тур Программа



Что такое винный тур?

Это туристический маршрут, главной целью которого является знакомство путешественника с национальным винным достоянием выбираемой области.

Рассчитаны подобные поездки как на опытных ценителей вина, так и начинающих любителей.

В процессе винного тура опытный сомелье не только познакомит вас с местными образцами, расскажет историю каждого экземпляра, но и проведет увлекательную экскурсию, благодаря которой перед вами раскроется жизнь напитка в месте его созревания и изготовления.

В процессе такого путешествия туристы, ценящие спокойный, размеренный отдых, на 100 % совмещают приятное с полезным.



Обычно такие туры проводятся в сельской местности, в непосредственно том месте, где растут виноградники, а также находится винодельня и погреб для хранения.



Во время винного тура винное наслаждение идет рука об руку с гастрономическим, ведь хорошее вино нельзя представить без тех же ароматных сыров и фруктов.

Едут в винные туры не на 3 часа, а на пару-тройку дней. За это время вы успеете попробовать и несколько образцов, и превосходно отдохнуть.





проживание



магазины вина



местная гастрономия



дегустация



ПРОГРАММА ВИННОГО ТУРА



обзор достопримечательностей



посещение виноделен



посещение виноградников



событийный туризм



Оглавление



ЯЛТИНСКИЙ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФОРУМ



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ РЕСПУБЛИКИ
КРЫМ



Тоскана: вино и музыка Бочелли



В Бордо открылся музей La Cité du Vin



Сбор и давка винограда



Эксклюзивные игры

Кроме того, во многие программы включены приятные бонусы: возможность составить свой собственный купаж и увезти бутылку с индивидуальной этикеткой, восхитительный опыт давки винограда ногами, наконец, кулинарно-винные курсы на которых подскажут, как составить идеальное сочетание любимого вина и блюд местной кухни.

Что еще может входить в программу?

Впрочем, экскурсии по не винным достопримечательностям тоже входят в программу: во Франции, например, туристы посещают средневековые городки, включенные в Список ЮНЕСКО, в ЮАР отправляются к мысу Доброй Надежды или на мини-сафари, в Италии осматривают всемирно известные музеи и художественные галереи.



Охота на белый трюфель



Гастрономические мастер-классы



Гастрономическое путешествие



Новый год на винодельне

Цели и задачи концепции



Цели проекта

- 1. Развитие виноградарства**
- 2. Развитие инфраструктуры**
- 3. Выход на рынок с новым туристическим продуктом**
- 4. Привлечение иностранных туристов**
- 5. Создание новых рабочих мест**

Задачи проекта

1. Заместить неиспользуемые земельные участки виноградниками
2. Благоустройство населенных пунктов по маршруту Винной дороги
3. Реконструкция транспортной и инженерной инфраструктуры
4. Разработка бренда «Винная дорога Крыма»
5. Структурирование туристического продукта и сотрудничество с VisitRussia
6. Формирование инвестплощадок
7. Создание новых рабочих мест
8. Позиционирование Крыма, как центра экологически чистого производства сельскохозяйственной продукции (крымский стандарт)

Эффекты реализации проекта

Создание положительного имиджа региона

Повышение качества производимой продукции и услуг

Рост лояльного платежеспособного туристического потока

Повышение ВРП и налоговых отчислений

Удлинение продолжительности курортного сезона

Выгоды Крыма

Развитие инфраструктуры

Выход на новые рынки и расширение ассортимента

Рост продаж и повышение прибыли

Выгоды резидентов
Винной дороги

Шаги реализации проекта

1. Утверждение команды проекта

- реестр заинтересованных сторон
- формирование инициативной группы
- (винпредприятия, рестораторы, отельеры, ИОГВ)

2. Сбор идей и предложений

- проведение регулярных встреч
- сбор и анализ предложений участников
- ранжирование предложений
- создание сводного технического задания

3. Разработка концепции и экономическое обоснование

- отбор предложений
- паспорт проекта
- маркетинг

6. Реализация проекта

- строительно-монтажные работы
- эксплуатация
- маркетинговая реализация

5. Меры поддержки

- федеральные
- республиканские
- частные

4. Проектная документация территориального планирования

- анализ существующего положения
- разработка и утверждение проектной документации

Меры поддержки

1. Федеральные

- ✓ Транспортная и инженерная инфраструктура
- ✓ Благоустройство

2. Республиканские

- ✓ Выделение земельных участков
- ✓ Сопровождение документов территориального планирования
- ✓ График мероприятий

3. Частные

- ✓ Реализация инвестиционных проектов
- ✓ Контроль ЗНМП

Бренд

- ✓ Узнаваемость
- ✓ Ассоциативность с регионом
- ✓ Гарантия качества
- ✓ Капитализация нематериальных активов
- ✓ Позитивное настроение

Материальные составляющие:

- Наименование
- Эмблема
- Цветовое решение в целом
- Слоган
- Другие измеримые физические характеристики

Нематериальные составляющие:

- Добавленная ценность товара
- Оригинальность, новизна
- Аудиальные ассоциации, аромат
- Дизайн
- Психологические «бонусы» покупателю (утешение его тщеславия, создание ощущения взаимного доверия, надёжности, правильности принятого решения)
- Персонализация
- Быстрая идентификация среди других товаров (актуальность бренда)



Орнаменты скифов



Винная тематика



Киммерийская графика



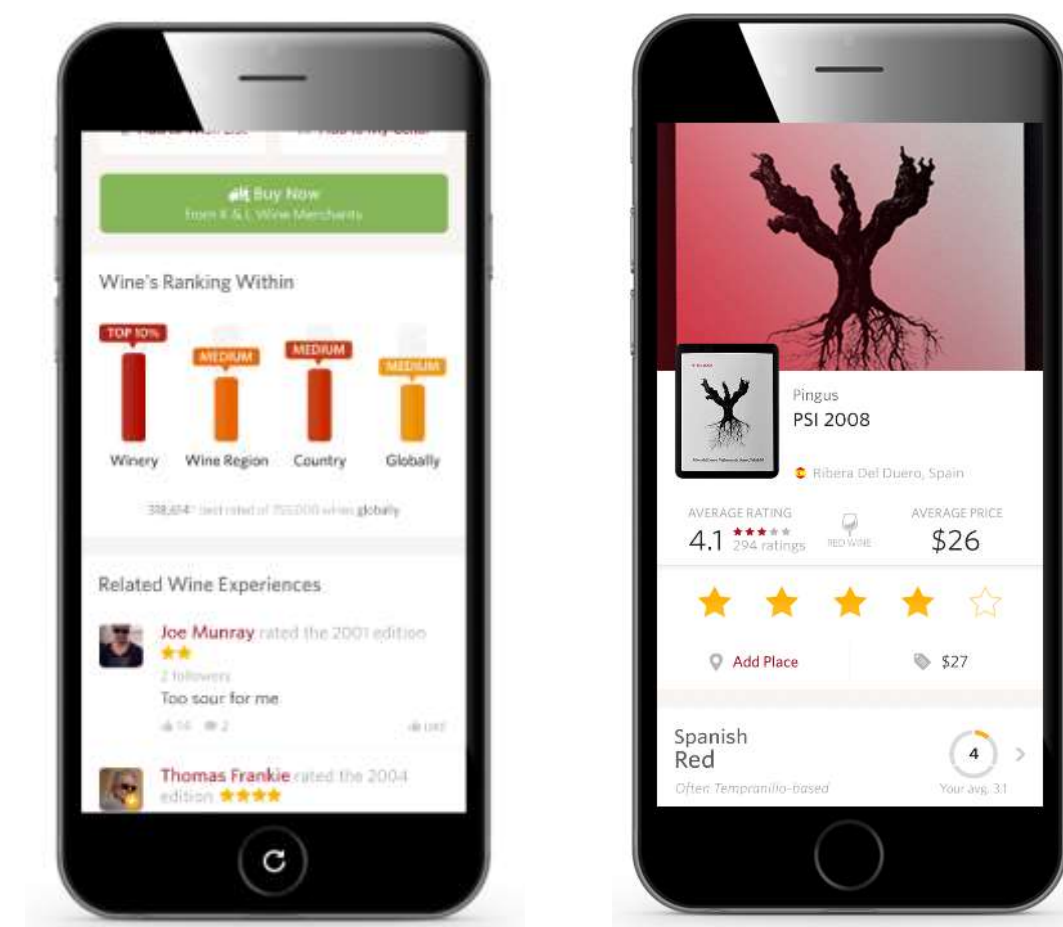
Оглавление



ЯЛТИНСКИЙ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФОРУМ

Навигация и информирование

- ✓ Навигация по Винной дороге
- ✓ Каталог продукции
- ✓ Обзоры и рекомендации вина
- ✓ Афиша мероприятий
- ✓ Карта лояльности
- ✓ Сайт
- ✓ Дорожные указатели
- ✓ Карты
- ✓ Мобильное предложение



Популяризации и продвижения продукта



Страты

1. Брендинг

- Единая платформа
- Сайт-агрегатор
- Навигация
- Брендирование транспорта и объектов

2. События

- Праздники
- Фестивали
- Ярмарки
- Автопробеги
- Форумы

3. Туризм

- Винный туризм
- Морские прогулки
- Конструктор маршрутов:
Авто/Вело/Пешеход

4. Винные хозяйства

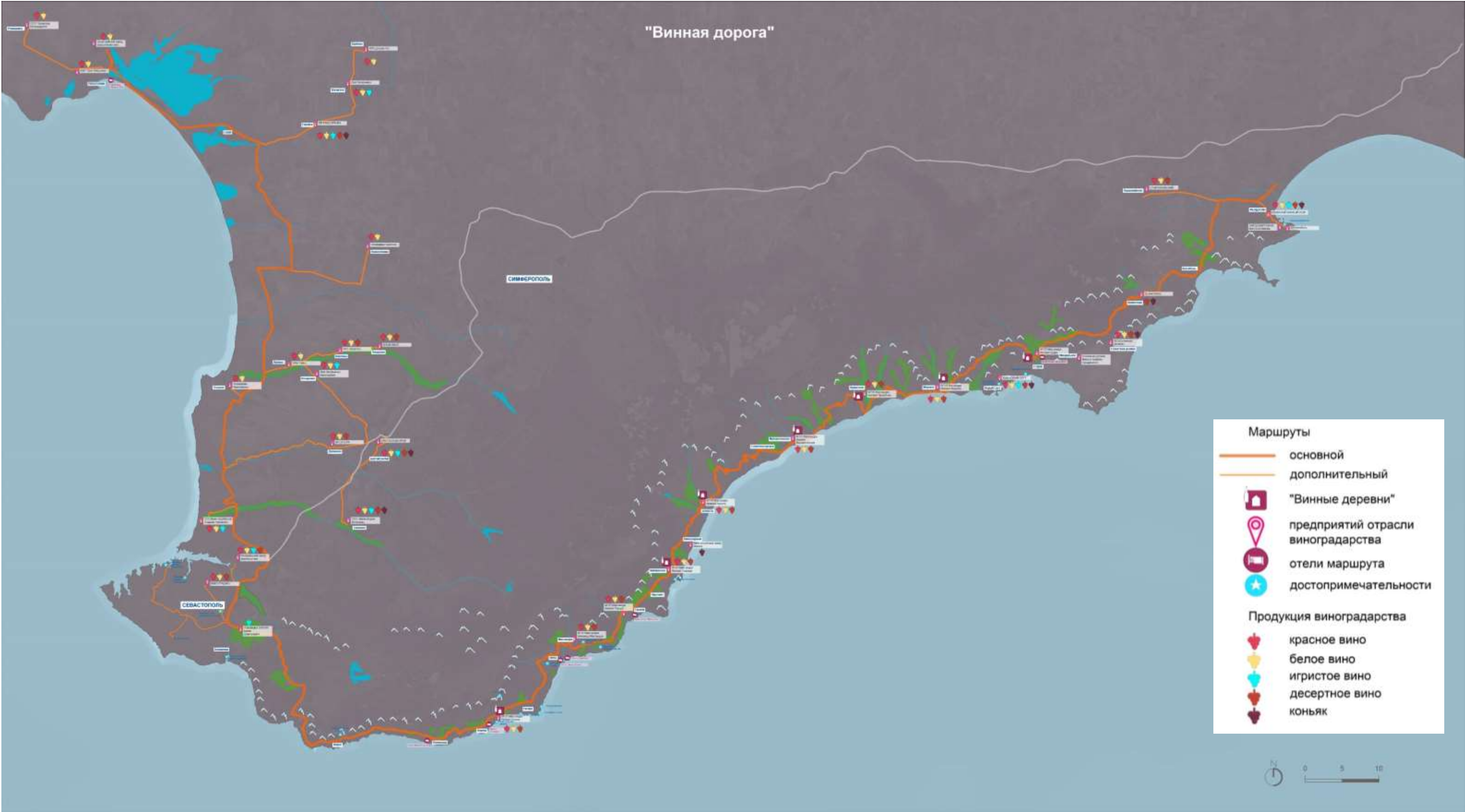
- Виноградники
- Производства
- Магазины
- Дегустационные залы
- Музеи
- Рестораны

5. Инфраструктура

- Генеральный план
- Дороги
- Информационные точки
- Пляжи и парки
- Отели
- Достопримечательности

Карты Винной дороги





Винная дорога. Маршрут



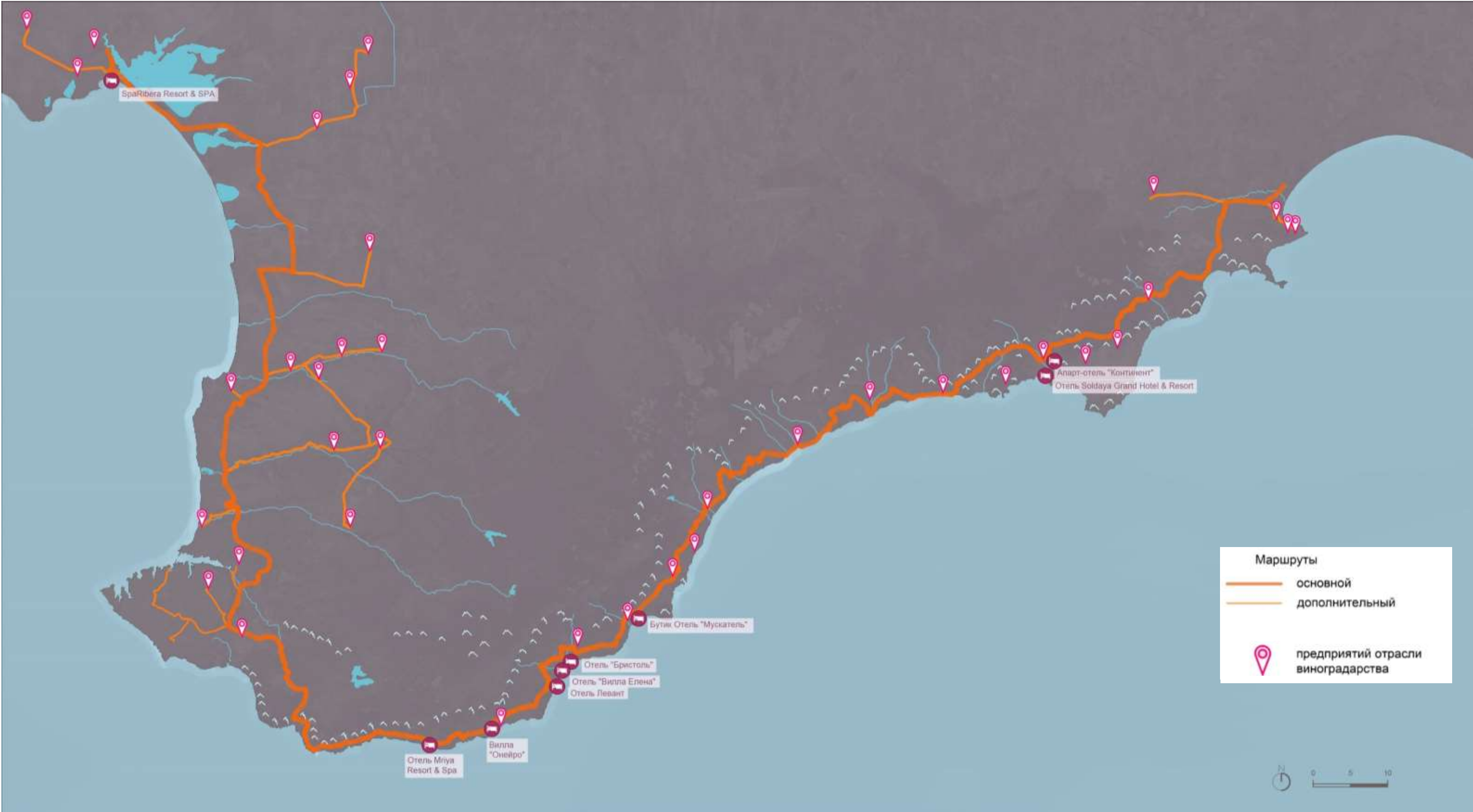
Винная дорога. Продукция винодельческих предприятий



Винная дорога. Винные деревни



Винная дорога. Достопримечательности



Винная дорога. Отели-участники



Винная дорога. Классификация маршрутов

2. Винный туризм

Винные деревни Программа развития



Экскурсионная программа «Винные деревни»

Знакомство не только с винодельческой продукцией, но и с иной продукцией сельхозтоваропроизводителей Крыма: сыры, хлебобулочные изделия, колбасы, овощи, фрукты. Помимо этого во время ярмарок будут выступать крымские творческие коллективы. Все это, в конечном счете, будет способствовать привлечению туристов не только в крупные города, такие как Ялта, где находится головное предприятие, но и в те уголки, в которые туристы очень редко добираются.



Экскурсионная программа «Винные деревни»

Формат: Пикник, ярмарка

Концепция: Эко-поселок, деревянные срубы, стиль «рустик»

Участники (согласно локациям деревень):

- Винодельческие хозяйства и предприятия
- Объекты общепита (фудкорты)
- Фермерские хозяйства (сыроварни, мясники, молочники и т.п.)
- Индивидуальные предприниматели
- Объекты размещения
- Организаторы досуга
- Сувениры
- Детские зоны

Экскурсионная программа «Винные деревни»

Объединение достопримечательностей из разных регионов полуострова в маршруты не только формирует у гостей представление о многовековой и насыщенной истории, гастрономическом и национальном богатстве Крыма, но и популяризирует малопосещаемые туристами регионы полуострова, которые начинают развиваться как туристские.

Партнеры:

- Министерство курортов и туризма Республики Крым
- Министерство сельского хозяйства Республики Крым
- Министерство культуры Республики Крым

*** Для всех посетителей вход свободный.*

Развлечения



Экскурсии по окрестностям



Посещение виноградников



Уроки виноделия.
Сбор, посадка, уход.



Агротуризм. Отдых
на природе, фермы.



Винные магазины,
сувенирные лавки

Развлечения



Дегустация



Местная гастрономия



Рестораны



Сыроварни



Фестиваль вина и сыра

Развлечения



Пикник



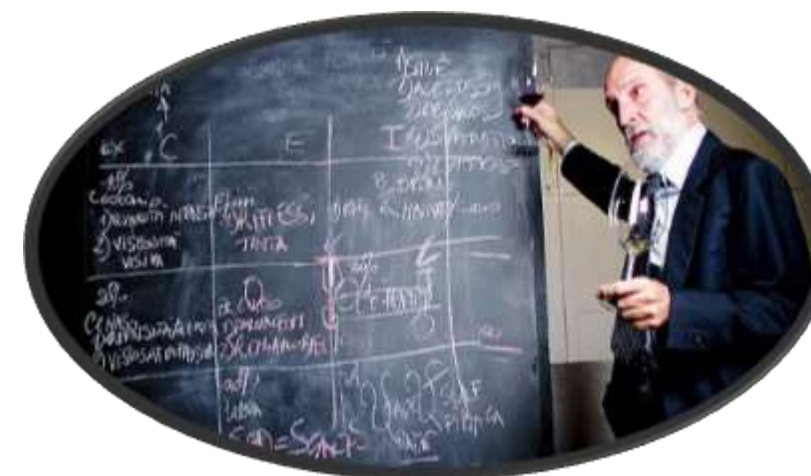
СПА, бани, винотерапия



Рыбалка



Музыкальные мероприятия
театр, кино



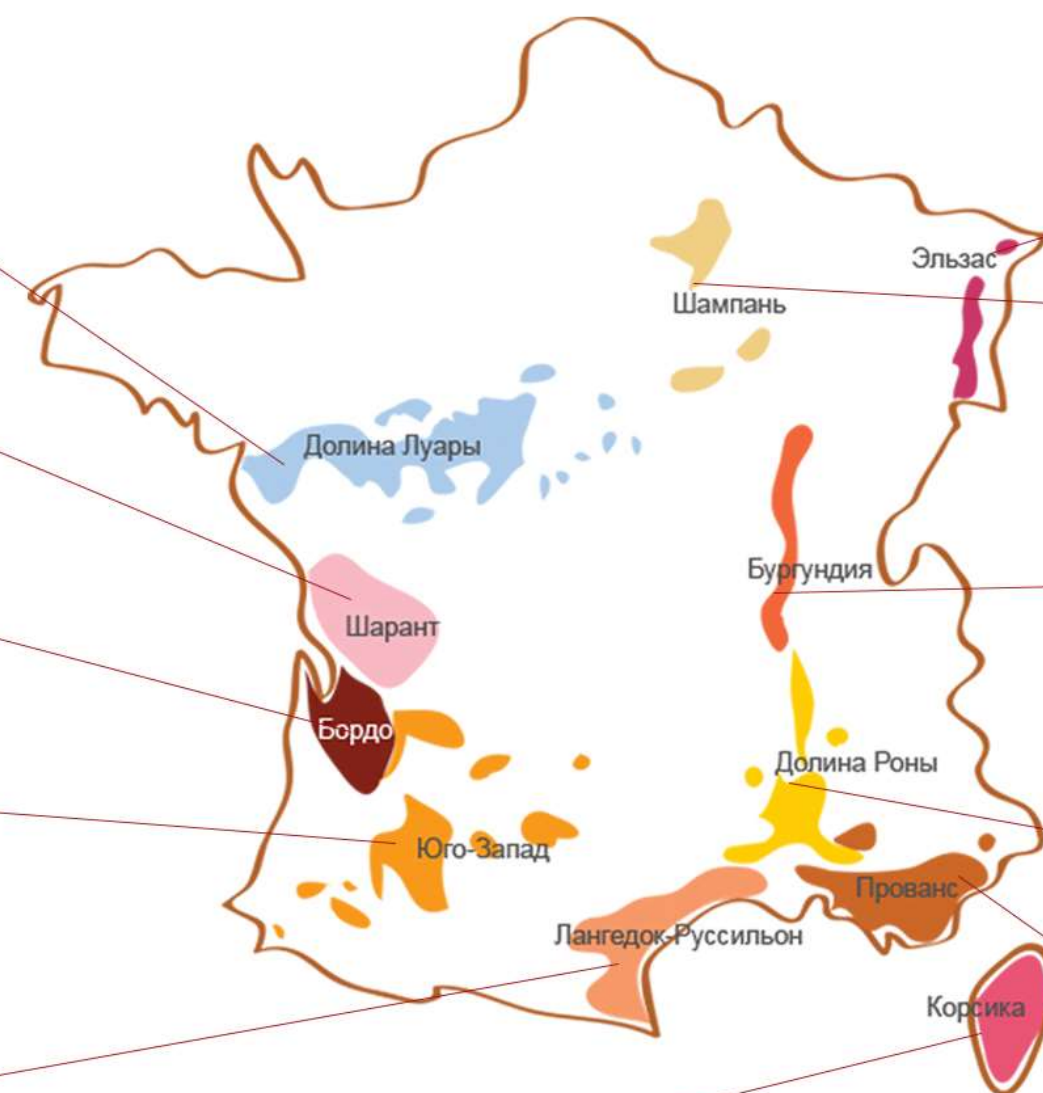
Мастер-классы



Наша цель - войти в десятку стран!

Винный туризм Мировой опыт





Посещение виноградников

В июне 2016 года в Бордо открылся **музей La Cité du Vin**, в котором можно совершить настоящее погружение в мир вина. Музей располагается в очень необычном здании, названном Guggenheim of Wine. По задумке архитектора, внешний вид музея символизирует вихрь в бокале вина. Здесь вы сможете узнать об истории виноделия, а после — продегустировать различные сорта вина в зале Belvedere, из окна которого открывается фантастический вид на виноградники Бордо. Также здесь очень много превосходных винных баров с особой атмосферой.

Дорога Великих Вин Бургундии

Один из лучших винных маршрутов Франции.

Маршрут протяженностью **60 км** включает в себя **33 деревни** и многочисленные погреба и виноградники Бургундии, в том числе: Гран Крю Кло Вужо (Clos Vougeot), Гран Эшезо (Grands Echézeaux) и легендарное Романэ Конти (Romanée Conti).

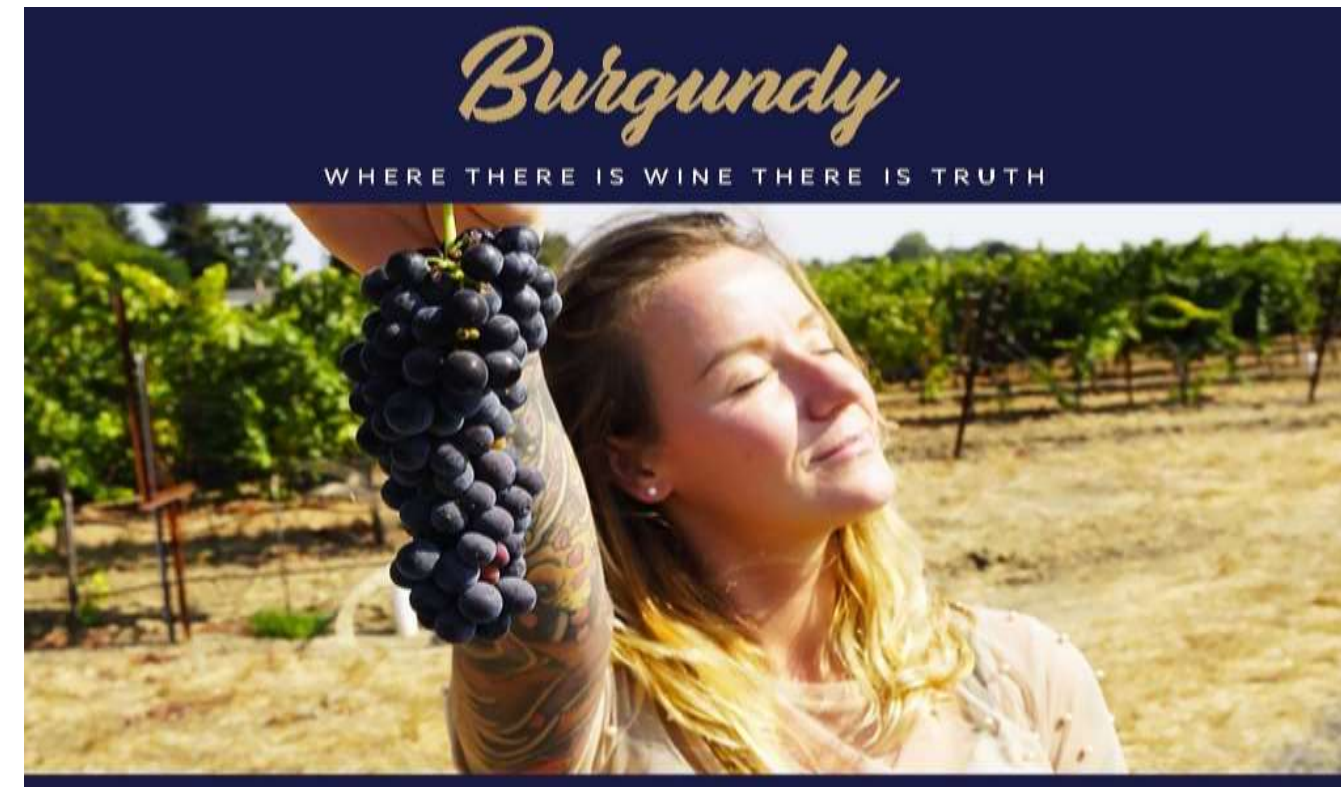


Винные туры по Италии

Винный тур в Италию – не менее интересное и познавательное времяпрепровождение. Здесь находятся центры винного туризма, признанные лучшими в мире: вилла Vignamaggio, ресторан Enotria во Флоренции, музей винограда Lecci Centro per la Cultura del Vino в Монтеспертоли. В начале сезона сбора винограда проводятся традиционные Дни открытых погребов.

Дегустация итальянских вин сделает Вашу поездку на юг Европы незабываемой и подарит новые впечатления и знания об удивительном мире виноделия. У Вас будет уникальная возможность спуститься в погреба – самые сокровенные места мастеров напитка, а также принять непосредственное участие в сборе урожая. Попробуйте коллекционные вина, узнайте нюансы их производства, а также прихватите несколько бутылочек домой – они станут достойным пополнением содержимого Вашего бара.





Оглавление



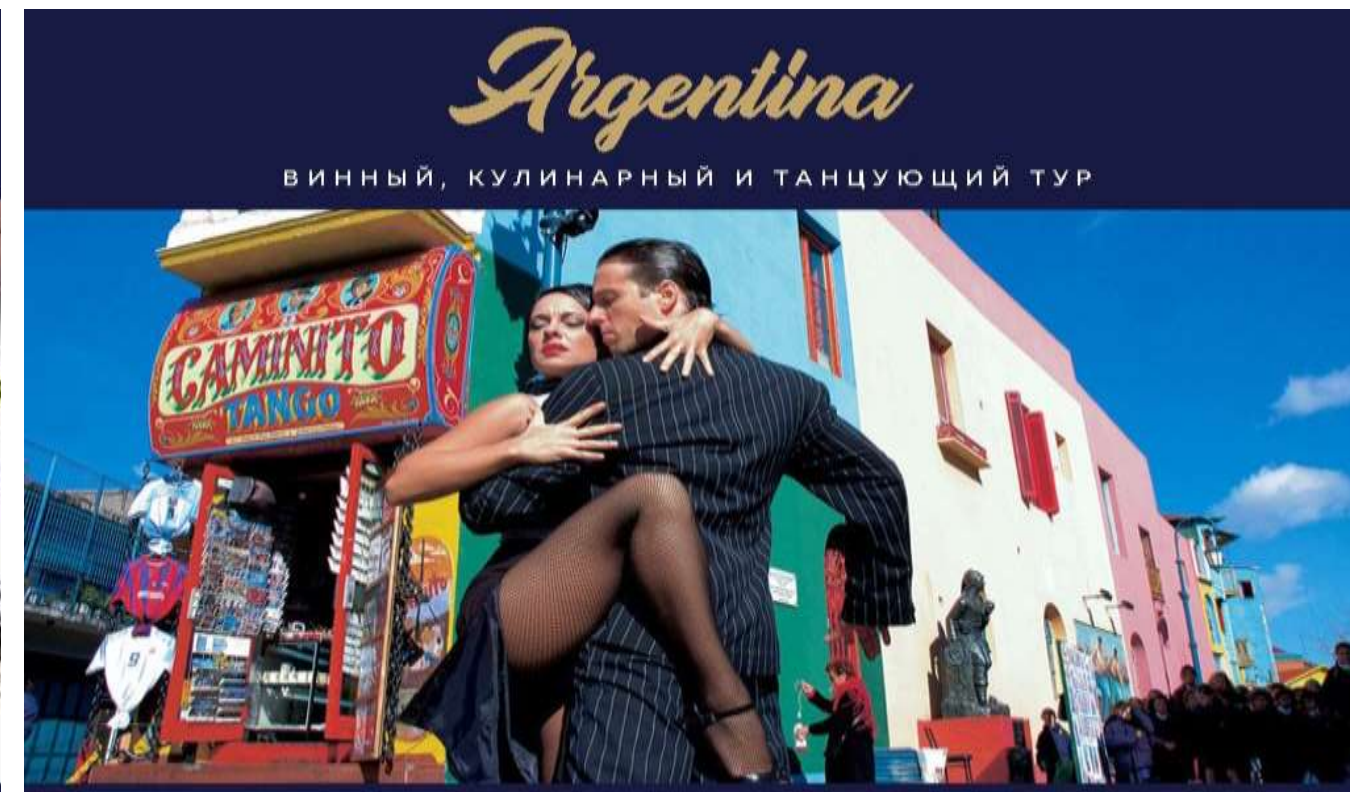
ЯЛТИНСКИЙ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФОРУМ



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ РЕСПУБЛИКИ
КРЫМ







Винодельни —



Винодельня Rupert & Rothschild в ЮАР

Морские прогулки

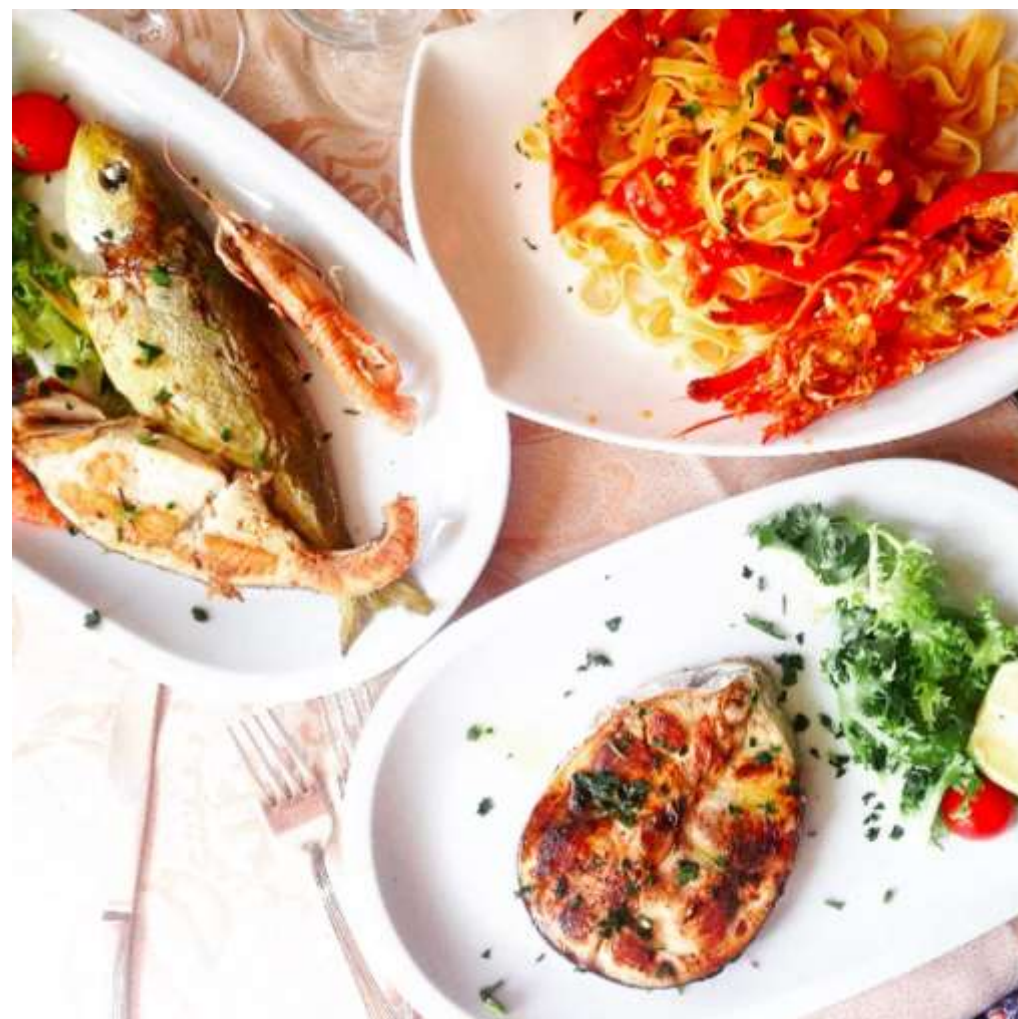


Морская прогулка на катамаране.

Выйдем в открытое море, будем прыгать с борта, загорать и веселиться. Португалия.



Морепродукты



Устричные бары. Docks, John Dory, и Grand Central, который обслуживает всех Нью Йоркских любителей устриц с 1913 г.



Рыбный рынок. Купим рыбу меч и несколько вариантов более мелкой красной и белой рыбы, покажем как можно прекрасно сочетать красное и розовое вино с рыбой.



Пляжный отдых



Отправимся ужинать на главную набережную Сетубал за их фирменным блюдом – Shoko Frita. Португалия.



Крепкий алкоголь



Отправляемся на нашу первую вискикурню, чтобы узнать все тайны и понять, откуда же в нем ароматы торфа.



СПА



SPA и релакс в легендарных термах в Акви. Тоскана

Живая музыка



Коктейли и джаз в месте, где его исполняли музыканты и слушали великие актеры, режиссеры и музыканты Америки.

Ресторан Мишлен



*Ресторан в Синтре на 22 посадочных
места. Шеф-повар Sergi Arola.*



Мастер-класс



Кулинарный мастер-класс. В лучшей школе Лиссабона мы научимся секретам приготовления классических португальских блюд.



Производство сыров



Дегустация сыров на гастрономическом фестивале.



Посещение ферм



Ферма семьи Андерсонов. Эта эко-ферма основана совсем недавно, в 2006 году, но уже получила сертификацию.

Общение с животными



Ферма по производству козьего сыра. Шампань.

Проект винодельни



Проект Винодельни

Зоны винодельни:

- Приемка винограда
- Переработка
- Брожение
- Выдержка
- Упаковка и отправка
- Хранение



Дипломный проект Мархи
Автор: Гинева А.
Руководитель: проф. В.О.Кулиш
2012

Также в комплекс входят:

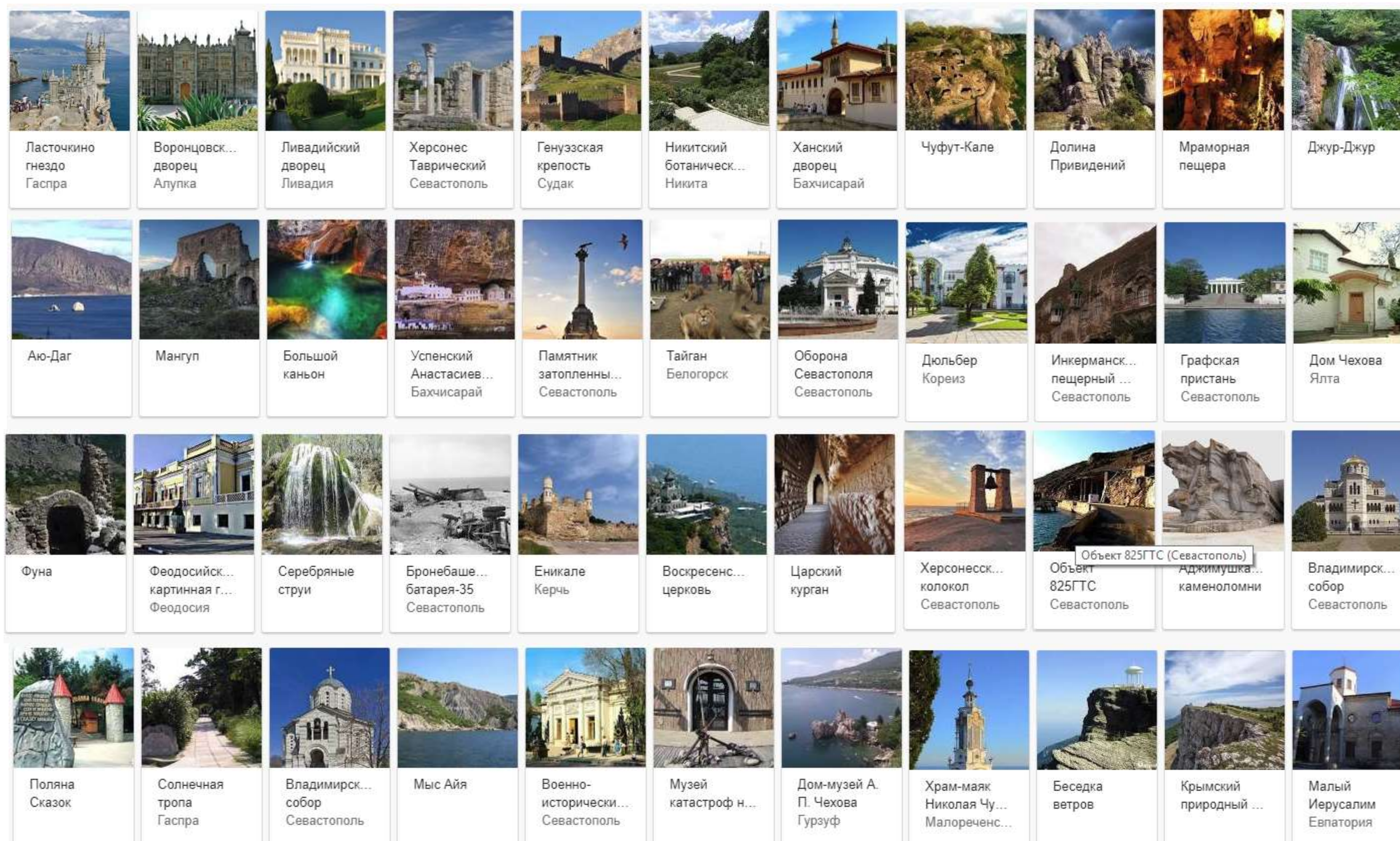
- гостиница
- ресторан
- прогулочные террасы со смотровыми площадками, магазин вина
- коридоры для наблюдения за процессом приготовления вина
- офисные и технические помещения.

3. Туристический потенциал Крыма

Достопримечательности Крыма







Гастрономия Крыма



Крым – рай для гастрономического туризма.

Гастрономический тур — нечто большее, чем просто путешествие. Ведь именно национальная кулинария в немалой степени помогает понять душу народа. На крымскую кухню оказали влияние как ближневосточные и турецкие традиции, так и среднеазиатские. В Крыму также есть и свои блюда, которые не встретишь в других местах. За несколько тысячелетий здесь сложилась неповторимая и многообразная национальная кухня, св



Среди множества национальных блюд Крыма можно встретить блюда еврейского происхождения. Самые известные из них – это рыбный паштет форшмак и «гефилте фиш» – фаршированная рыба.



В ближайшее время в Симферополе планируют открыть заведение молдавской кухни, где коронным блюдом будет холодец из петуха.

Конечно же, крымская кухня не может обойтись и без вкуснейшего украинского борща, который подают с пампушками.



И главное традиционное блюдо многих тюркских и монгольских народов – это, конечно, чебурек. Или его разновидность янык, отличающийся от чебурека способом приготовления.



По статистике, в гастрономические туры в Крым в основном едут жители крупных российских городов, гости из Белоруссии и Молдавии, а также проявляют интерес к крымской кухне китайцы, итальянцы, греки и французы.



Большая Ялта – рыба и морепродукты

Ялта больше славится европейской кухней, но, по сути, здесь просто рай для гурманов. Чего только стоит **устричная ферма в Кацивели**. Здесь можно узнать все о выращивании мидий.



Начинается экскурсия на берегу, где владелец фермы рассказывает историю выращивания мидий и устриц, а продолжается в кафе в туристическом комплексе.



На каждого гостя рассчитано по две устрицы, по килограмму мидий и по два бокала крымского вина.



А в **Крымском природном заповеднике** можно посетить **форелевое хозяйство**, созданное в верховьях реки Альмы в 1957 году. В нём разводят американскую радужную форель. Здесь ежегодно выращивают до 100 тысяч мальков, а товарной рыбы получают полторы тонны. В каждом пруду живут рыбы определённого размера и возраста. И здесь всё готово к приёму «гастрономических» гостей – лавочки, столы и беседки.

Симферополь – фрукты, страусиное филе и козий сыр



В Симферополе можно посетить **Никитский ботанический сад** и продегустировать плоды из его коллекции – *зизифус, фиги, фейхоа, маслины, персик, миндаль и алычу* – в свежем и консервированном виде в зависимости от сезона.



А в **селе Денисовка** истинных гурманов ждёт **страусиная ферма**, на которой можно попробовать экзотические блюда из мяса страуса и вьетнамских поросят, а также полакомиться яичницей из страусиных яиц. Кроме того, там же можно приобрести полуфабрикаты, т. е продукты в замороженном виде и страусятину.

Эксперты крымской гастрономии рекомендуют заглянуть в **село Ключи** – на **ферму, где разводят коз** швейцарской породы.

Здесь турист может подоить коз и затем выпить молока. Можно даже попробовать козлятины.

А изюминка этой фермы – **производство сыров**.

Прежде всего это эксклюзивные козьи сыры трёх сортов:

- свежий сладко-сливочный
- мягкий
- твёрдый с добавлением различных трав и специй.

Говорят, этот сыр не имеет специфического запаха из-за особой породы коз и правильного ухода за ними.

Рецепты сыров постоянно совершенствуются, к уже освоенным видам добавляются новые.



Севастополь: мармелад и барабульки

В этом городе есть замечательное место для настоящих сладкоежек – **экопарк «Лукоморье»**. У центрального входа гостей парка встречает скульптурная композиция, с которой обычно начинается экскурсия по **Музею мармелада**. Работа музея не ограничивается одним лишь знакомством с историей полезных сладостей. Каждая экскурсия завершается дегустацией различных видов мармелада.

Кроме того, туристы-гурманы могут посетить следующие музеи: **Музей истории мороженого** в южной резиденции Деда Мороза, где не только расскажут историю появления этого лакомства и древнейшую технологию изготовления, но и проведут дегустацию различных видов; и **Музей индейца** в стране какао и шоколада, где можно познакомиться с историей какао и продегустировать «напиток богов» – шоколад, изготовленный по рецептам майя и ацтеков.



Балаклава: свежие морепродукты



Набережная **Балаклав** славится своими рыбными ресторанчиками.

Вас ожидают блюда из свежельовленной черноморской рыбы – **барабульки, ставриды, кефали, луфари, султанки, а также знаменитые отбивные из рапана**.

Самыми «крымским» блюдом из морепродуктов можно назвать **жульен из рапанов и мидий**. Готовят это блюдо из морепродуктов, выращенных у берегов на специальных фермах или выловленных прямо в море.

Пробовать можно всё, но обязательно – рыбное. Рыба здесь всегда свежая и хорошо приготовленная.

Салат с тунцом будет со свежим мясом, а не консервированным. А «барабулька на сковородочке» – незабываемой. Стоит попробовать щучью икру с тостами, её редко где встретишь.

Евпатория: древние караимские рецепты

Караимские пирожки – визитка Евпатории. Именно в этом курортном городе можно насладиться кухней караимов, для которой характерны блюда из теста с мясом (например, караимские пирожки из хрустящего теста с сочной начинкой или традиционное караимское первое блюдо – хамур-долму (пельмени-ушки) на мясном бульоне.

Особенно ценны блюда караимской кухни с учётом того, что за всю историю народа традиционные способы приготовления пищи не записывались, а передавались из уст в уста, до наших дней дошли сотни рецептов блюд караимской кухни, многих из которых не было и нет в родственных культурах.

В заведениях Евпатории также можно попробовать одно из самых любимых сладких караимских блюд – **акъалву** («**белую халеу**», которую делали по случаю торжеств. Идя в гости, караимы несли с собой **акъалву** в форме лепёшек, которые легко разламывались и укладывались на блюдо.



Бахчисарай: чебуреки, плов, супы



Бахчисарай всегда славился разнообразными блюдами национальной крымско-татарской кухни.

Здесь можно насладиться чайно-кофейной церемонией с восточными сладостями, крымским мёдом и местным вареньем.

Также национальная кухня этого народа богата изделиями из сдобного и сладкого теста: **чельпек, катлама, кош теле, ляваш**, и т. д., которые подаются к чаю.

Но главное традиционное блюдо многих тюркских и монгольских народов – **чебурек**.

Своеобразие татарского стола до сих пор определяют супы с мучной заправкой, например, **суп-лапша (токмач)**. Праздничным блюдом у крымских татар являются **пельмени** с различной начинкой (из творога, конопляных семян и гороха), которые всегда подавались с бульоном.

В качестве второго блюда в традиционной кухне фигурируют мясные, крупяные блюда и картофель. Наиболее древним мясо-крупяным блюдом является **бэлиш**, запечённый в горшке. Во время званых обедов, особенно у горожан, традиционно подаётся **плов**. Всё это сегодня можно попробовать в многочисленных чайханах и гостиных дворах на территории Бахчисарайского района.

Белогорский район: традиционные греческие лакомства



В небольшом поселении Чернополье можно отведать блюда национальной греческой кухни, посетив культурно-этнографический центр «Карачоль».

Для туристов, прибывших сюда с целью узнать об особенностях кухни греков, проводят мастер-класс по приготовлению национального лакомства – нежнейших хрустиков, которые великолепно сочетаются с кофе по-гречески. По способу приготовления они напоминают крымско-татарские лакомства чак-чак и пахлаву.



Кольчугино: настоящие немецкие колбаски

Ещё одно уникальное место, куда стоит отправиться с гастрономическим туром, – **культурно-этнографический центр крымских немцев «Кроненталь» в селе Кольчугине**, в бывшем доме помещика Шнайдера. В 1991 году новый владелец дома начал создание этнического центра немцев. Посетителей центра не только знакомят со старинной технологией приготовления **тёмного и красного немецкого пива**, в уютном подвале-музее проходит также дегустация этого напитка и **жареных немецких колбасок**.



Винные предприятия Крыма





- ★ Полный производственный цикл
- ★ Расположено в уникальном районе Крыма
- ★ Давняя история – виноградники заложены в 1888 г. князем Львом Голицыным
- ★ Сочетание уникальных природно-климатических факторов делают регион Солнечной Долины центром локализации автохтонных сортов крымского винограда.
- ★ Завод первичного виноделия мощностью переработки 5 000 тонн винограда;
- ★ Завод выдержки марочных вин «Штольня» - 8 тоннелей в скале Деликли Кая, общей протяженностью 1 200 м.
- ★ Виноградники – 400 га;
- ★ Посадка новых виноградников;
- ★ Современное оборудование (дубовая тара, современное высокотехнологичное оборудование);
- ★ Высокая квалификация виноделов
- ★ Сухие вина выпускаются под контролем французских консультантов из винной лаборатории «Дюберне» (Лангедок)
- ★ На предприятии проводятся экскурсии и дегустации.



- ★ В изготовлении вин - традиционный и инновационный подходы.
- ★ Премиальные вина – «Черный Доктор», «Солнечная Долина», «Портвейн белый Крымский» и «Черный Полковник» - визитная карточка Крыма!
- ★ Крымские десертные сорта винограда: **Эким Кара, Джеват Кара, Кефесия, Сары Пандас, Кок Пандас** прошли 1000-летнюю селекцию и сегодня в промышленных масштабах возделываются только на землях Солнечной Долины.
- ★ Создание новых марок вина.
- ★ На международных конкурсах и выставках - 82 золотых, 24 серебряных медалей, 5-ти кубков Гран-При.
- ★ Значительное внимание уделяется знакомству туристических групп и посетителей с виноградниками, винзаводами и с вином.
- ★ В проекте «**Винная дорога Крыма**» винодельня выступает с уникальным проектом «**Вино и Сыр Солнечной Долины**» в котором туристы могут пройти экскурсию по Голицынским подвалам 1888 г., познакомиться с производством сыра, продегустировать 10 марок вин с 8 видами сыров.



Эногастрономическая экскурсионная программа

Вино и Сыр

- ★ Экскурсии по старинным голицынским подвалам «Архадерессе»: групповые и индивидуальные.
- ★ Дегустационные залы подвалов «Архадерессе» способны принять до 200 человек одновременно.
- ★ Дегустация 10 марок вин (сухих и десертных) в сочетании с 8 видами сыра (от молодых до твердых сортов), рассказ опытных сомелье, история, производство вина и сыра.
- ★ Ознакомление с производством и сырным хранилищем, описание технологического процесса приготовления и хранения сыров.



Эногастрономическая экскурсионная программа

Вино и Сыр

экскурсия на сыроварню



Мастер - класс по жарке на мангале сыра «Халуми»





- ★ Альминская Долина – винодельческий край в долине реки Альма, в западной части Бахчисарайского района Крыма.
- ★ Близ населенных пунктов Вилино и Песчаное, расположены 250 га виноградников Alma Valley, а также современный завод, перерабатывающий и выпускающий около 3 млн. бутылок вина в год.
- ★ Первые лозы на участке близ Вилино были высажены в 2008 г., а винзавод введен в строй в 2013 году.
- ★ Винодельня работает по гравитационному принципу. Бродильные емкости из нержавеющей стали и дуба для ферментации при контролируемом температурном режиме.
- ★ Alma Valley - флагман нового крымского виноделия,
- ★ Более 40 наград на профессиональных винных конкурсах в Москве и Краснодаре, в Гонконге и Лондоне.
- ★ Коллекция Alma Valley - 24 вина четырех ценовых уровней. Широкая палитра европейских и аборигенных сортов винограда (**Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Блан, Рисланер, Петит Арвин, Траминер, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Пино Нуар, Сира, Темпранильо, Кефесия и Дорнфельдер**) позволяет добиваться самого высокого качества при создании как сортовых, так и ассамблированных вин.

Экскурсионная программа

ФИШКА

- ★ Сейчас коллекция Alma Valley насчитывает 24 вина четырех ценовых уровней, различающихся не только по цвету (белый, розовый, красный), но и по сортовому составу, по крепости и по содержанию остаточного сахара.



Дегустации и экскурсии по винодельне

- ★ Новая линейка Ex Cellar посвящена экспериментальным винам, появившимся в результате творческих поисков и исследовательской работы наших виноделов по наиболее интересным и перспективным новым направлениям энологии, а также в результате освоения возрожденных старинных технологий. Всего в линию Ex-Cellar входят 6 интереснейших и неординарных вин.





- ★ Октябрьский коньячный завод работает с 1962 года.
- ★ Предприятие полного винодельческого цикла, включающее цеха первичного и вторичного виноделия.
- ★ Предприятие создало «золотой запас» - большой объем спиртов, первые закладки которого датированы еще 1982-85 гг.
- ★ Площадь завода – 10,9 га., площадь виноградников – 538 га. (поставщик винограда: ООО «Октябрьское», в зоне в 35 км от завода).
- ★ Ежегодная возможность объема производства составляет 12 млн. бутылок коньяка.
- ★ Специализация в сфере первичного виноделия: шампанские виноматериалы, виноматериалы для производства коньячных спиртов;
- ★ Специализация в сфере вторичного виноделия: ординарные коньяки и марочные коньяки
- ★ В производстве марочных коньяков используются исключительно спирты из Крыма.
- ★ Соблюдаются основные правила классики: для старого коньяка обязательна выдержка в дубовых бочках и при этом температура помещения, в котором выдерживается коньяк, должна составлять 18° С и быть постоянной.



- ★ Выгодное расположение виноградников в степном регионе полуострова позволяет получать высококачественный виноматериал для производства сухих белых вин (для коньячных спиртов).
- ★ Спирты, из которых составляют композиции, имеют возраст от 8 до 30 лет.
- ★ Ассортимент: шампанские виноматериалы, виноматериалы для производства коньячных спиртов
- ★ Сорта возделываемого винограда: **Ркацители, Алиготе, Рислинг, Фетяска, Саперави, Каберне, Мерло, Бастардо.**
- ★ Наиболее известные марки: ординарные коньяки ТМ «OK'VIN»: Трехлетний, Четырехлетний «Октябрьский», Пятилетний, марочные коньяки ТМ «OK'VIN»: «OK'VIN 1989», «OK'VIN 1987», «OK'VIN 1986».





- ★ Винное хозяйство расположено в долине реки Бельбек в живописном районе Севастополя в поселке Любимовка
- ★ Хозяйство основано в 1834 г. Николаем Перовским, внебрачным сыном графа Разумовского.
- ★ Общая площадь виноградников - 240 га (из которых 15 га посажено в 2016 г., а 20 га – в 2017 г.).
- ★ Средняя урожайность не превышает 3 тонны винограда с 1 га.
- ★ Возраст старых виноградников 17-25 лет, молодые начали засаживать с 2012 г.
- ★ Каждый год создается около 10-30 га посадки, также посадки буду в 2018 и в 2019 гг.
- ★ Почвы на виноградниках разнообразны – частично известняковые с включениями аллювиального слоя, частично глиняные.
- ★ Также важна совокупность факторов, которые создают уникальный терруар региона: почва, климат и рельеф.
- ★ Выращиваемые **красные сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Сира, Каберне Фран.**
- ★ Выращиваемые **белые сорта: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг.**





- ★ Главная идея хозяйства – максимальное использование возможностей терруара, без перехода на капельное орошение.
- ★ Входит в состав винного гида Крыма
- ★ Стартовали продажи эксклюзивного красного вина «**1890**» — **Каберне Совиньон & Мерло**.
- ★ Игристые вина: **Brut Blanc De Blancs Brut Rose**
- ★ Основная линейка: **Розовое Шардоне Мерло & Каберне Совиньон Каберне Совиньон**
- ★ Резервные вина: **Каберне Совиньон Резерв Шардоне Резерв Пино Нуар Резерв**
- ★ Вина: **Авторский купаж, Рислинг, Розовое лимитированная серия, Мерло лимитированная серия, Каберне Совиньон & Мерло**



Экскурсионная программа



В программе:

- ✦ Экскурсия по музею имени Н.И.Перовского
- ✦ Дегустация 9 образцов вин
- ✦ Посещение фирменного винного магазина
- ✦ Длительность экскурсии и дегустации — 2 ч.



В программе:

- ✦ Экскурсия по музею имени Н.И.Перовского
- ✦ Посещение винного завода в сопровождении винодела
- ✦ Экскурсия по винным подвалам 19 в.
- ✦ Посещение цеха по производству игристого вина
- ✦ Дегустация 6 образцов бутилированных вин
- ✦ Посещение фирменного винного магазина
- ✦ Длительность экскурсии и дегустации — 3 ч.



В программе:

- Экскурсии по винодельням
- Дегустации вина
- Мастер-классы от виноделов и сомелье
- Морские прогулки
- Посещение музеев виноделия
- Экскурсии на виноградники
- Гастрономический ужин
- ✦ Лучшие частные и классические винодельни Крыма



- ✦ Развитие виноградарства и виноделия в этом регионе в 1876 г.
- ✦ Вино-коньячный завод «МАГЛИВ» - это оснащенное современным оборудованием предприятие, направленное на производство **винных дистиллятов и коньячного спирта, выдержку коньячного спирта, производство и розлив вина, виноградных водок типа «Граппа» и коньяка.**
- ✦ Главная направленность винзавода «МАГЛИВ» - **производство коньяков.**
- ✦ На территории завода расположены: административно-бытовой корпус, производственный корпус с лабораторией, склад готовой продукции, дистилляционное отделение, спиртохранилище коньячного спирта, Т-образный подвал, 2 склада вспомогательных материалов, мастерские, котельная и другие сооружения.



Экскурсионная программа

- ★ Завод «Маглив» открыл дегустационный зал, который знакомят посетителей с технологией производства вина и коньячного спирта, демонстрируют емкости для выдержки сортов коньяков, уникальные «голубевские» подвалы.
- ★ Гости могут посмотреть и на работу виноделов.
- ★ Музейная экспозиция, посвященная истории организации и виноделия вообще.
- ★ Дегустационное помещение оборудовано в одном из подвалов. Обычно здесь предлагают попробовать не вино, а фирменные крепкие напитки – коньяки и граппу. По своей специализации этот отдел является единственным в Крыму.
- ★ При дегустационном зале имеется фирменный магазин, где можно приобрести лучшие образцы крымского алкоголя.
- ★ Ассортимент завода «Маглив» широк и изменчив – предприятие старается осваивать новые виды напитков.





- ★ Компания «Интерфин» — это команда профессионалов с многолетним опытом работы в алкогольном бизнесе. Наши эксперты отобрали лучшие вина Крыма и объединили их в коллекции, которые подойдут под любой бюджет и удовлетворят даже самый изысканный вкус.
- ★ Продукцию компании «Интерфин» можно найти на прилавках магазинов, лучших баров и ресторанов более чем в 16ти регионах России. При этом дистрибьюторская сеть активно развивается — ООО «Интерфин» сотрудничает с крупнейшими федеральными розничными сетями.
- ★ Цель. Создание качественного портфеля отечественных вин как для истинных и требовательных ценителей, основательных и разборчивых знатоков, так и для начинающих «виноманов», которые только приобщаются к культуре питья.
- ★ Миссия. Ответственное и компетентное посвящение в винную культуру всех, кто желает к ней приобщиться, при этом делать ее максимально доступной для всех социально благополучных слоев населения.



- ★ Предмет особой гордости ООО «Интерфин» — бренд «Валерий Захарьин». Включает линейку вин из крымских аборигенных сортов винограда и линейку уникальных терруарных вин.
- ★ Ассортимент состоит из вин для повседневного потребления, автохтонных и Терруарных вин.





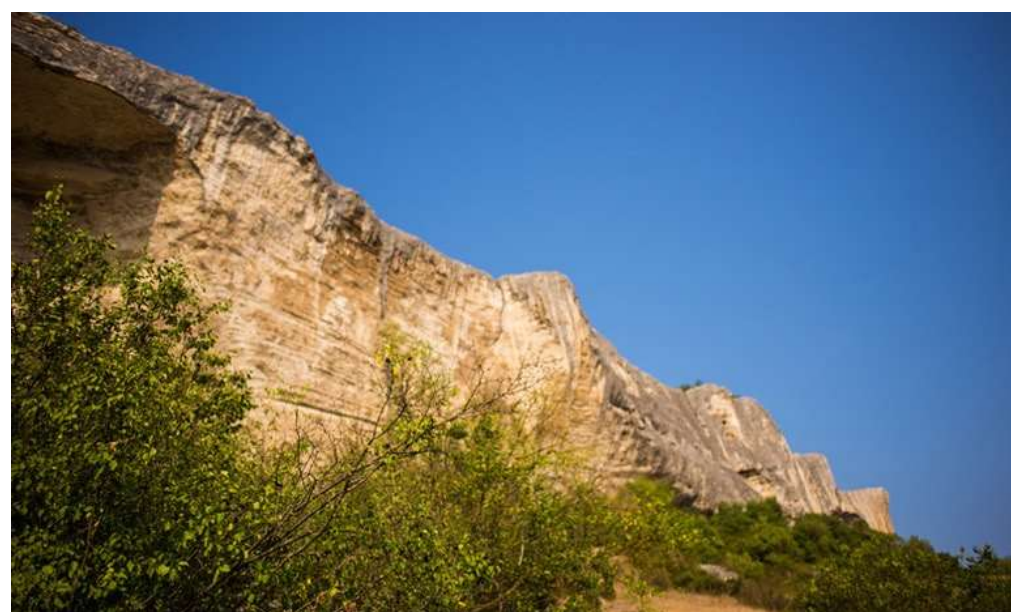
- ✦ История предприятия началась с 2002 г. с посадки саженцев сортов **Каберне-Совиньон, Мерло и Пино Нуар**, выращенных в одном из лучших питомников Франции.
- ✦ Сегодня винодельческое хозяйство «Дом Захарьиных» - это 88 гектар современных виноградников в предгорной зоне Крыма, в долине реки Альма и собственное бочковое хозяйство.
- ✦ На виноградниках произрастает 7 европейских сортов винограда, в состав плодоносящих виноградников входят сорта: **Каберне Совиньон, Алиготе, Мускат Оттонель, Мерло, Бастардо Магарацкий, Саперави, Пино Нуар**.
- ✦ Предприятие возглавляет винодел Валерий Захарьин, который более 20 лет назад посвятил свою жизнь виноделию.
- ✦ Спектр вин весьма широк - от премиальных вин из автохтонных сортов винограда, таких как **Кефесия, Сары Пандас, Кокур**, до классических вин из общеизвестных европейских сортов (**Каберне Совиньон, Мерло, Алиготе**).





- ★ Выдержка во французском дубе (бочки Seguin Moreau, Radoux)
- ★ Деревня Кочергино до 1944 г. называлась Баккал Су, в переводе означает «Стакан воды». Винограднику дали одноименное название – «Терруар Баккал Су».
- ★ Главным достоянием виноградника является единственная частная коллекция автохтонных сортов винограда Крыма, насчитывающая 75 сортов.
- ★ Совместно со специалистами института «Магарач» Валерий Захарьин разрабатывает направления дальнейшего развития наиболее перспективных автохтонных сортов.





Экскурсионная программа

- ★ В ходе экскурсий туристы узнают историю виноградарства Крыма, познакомятся с тонкостями авторского и терруарного виноделия, увидят все этапы создания вина, от грозди на лозе до бокала выдержанного вина.

Предложение для тура «Стандарт»

- ★ Посещение «древней лозы» в крымских горах (с. Предущельное)
- ★ Посещение древних виноделен – «Тарапанов» в урочище Качи-Кальон с дегустацией игристого автохтонного вина «Кокур»
- ★ Посещение виноградника «Баккал Су» и единственной в Крыму частной коллекции автохтонных сортов винограда, насчитывающей 75 сортов
- ★ Дегустация на винограднике (5 образцов вин) в сопровождении легких гастрономических закусок (фермерский хлеб, сыры, сезонные фрукты)
- ★ Продолжительность тура 3 ч.





- ✦ В 1879 г. академик Эдуард Юнге заложил виноградные плантации в окрестностях Коктебеля.
- ✦ Секрет оригинального вкуса коньяков «Коктебель» — в уникальности места, верности традициям и совершенном качестве.
- ✦ Уникальность места связана с вулканом Кара-Даг, который обогатил местные почвы минералами и микроэлементами. В результате сформировалась естественная уникальная экология региона, идеально подходящая для производства коньяка.
- ✦ Секрет успеха - соблюдение многолетних традиций, использование богатого опыта, достижения современной науки и техники.
- ✦ В благодатных природных условиях созревают особые сорта винограда.
- ✦ Дистиллированные по классической технологии коньячные спирты выдерживаются в дубовых бочках, изготовленных из ценных пород закарпатского и северо-кавказского дуба.





- ★ Уникальный **коньяк Кутузов** со средним возрастом выдержки коньячных спиртов около 25 лет.
- ★ Коллекция элитных вин, хранящаяся в подземных подвалах - энотека. В коллекцию закладываются вина лучших урожайных лет. Это вина-раритеты: **Мадера Коктебель** 1964 г., **Мускат Коктебель** 1972 и 1975 гг., **Портвейн белый Крымский** 1962 г., **Старый нектар** 1989 г., **Талисман** 1979 г., **Алиготе Коктебель** 1981 г.
- ★ Объем энотеки составляет 500 тыс. бутылок.
- ★ Жемчужина винодельческого производства "Коктебеля" - самая мощная в Европе мадерная площадка, где рождается знаменитая **коктебельская мадера** (крепость 19% и сахар 4%).
- ★ Гордость завода - изысканные вина **Талисман** из винограда **Траминер**, перспективное **бастардо Киммерии** и **мускат Коктебель**.
- ★ Для желающих познать тайны приготовления коктебельских напитков организованы экскурсии на винный и коньячный заводы. Попробовать самые лучшие марочные вина и коньяки приглашают дегустационные залы. Специалист-дегустатор познакомит вас с правилами питья, расскажет о гармоничном сочетании напитков и блюд.



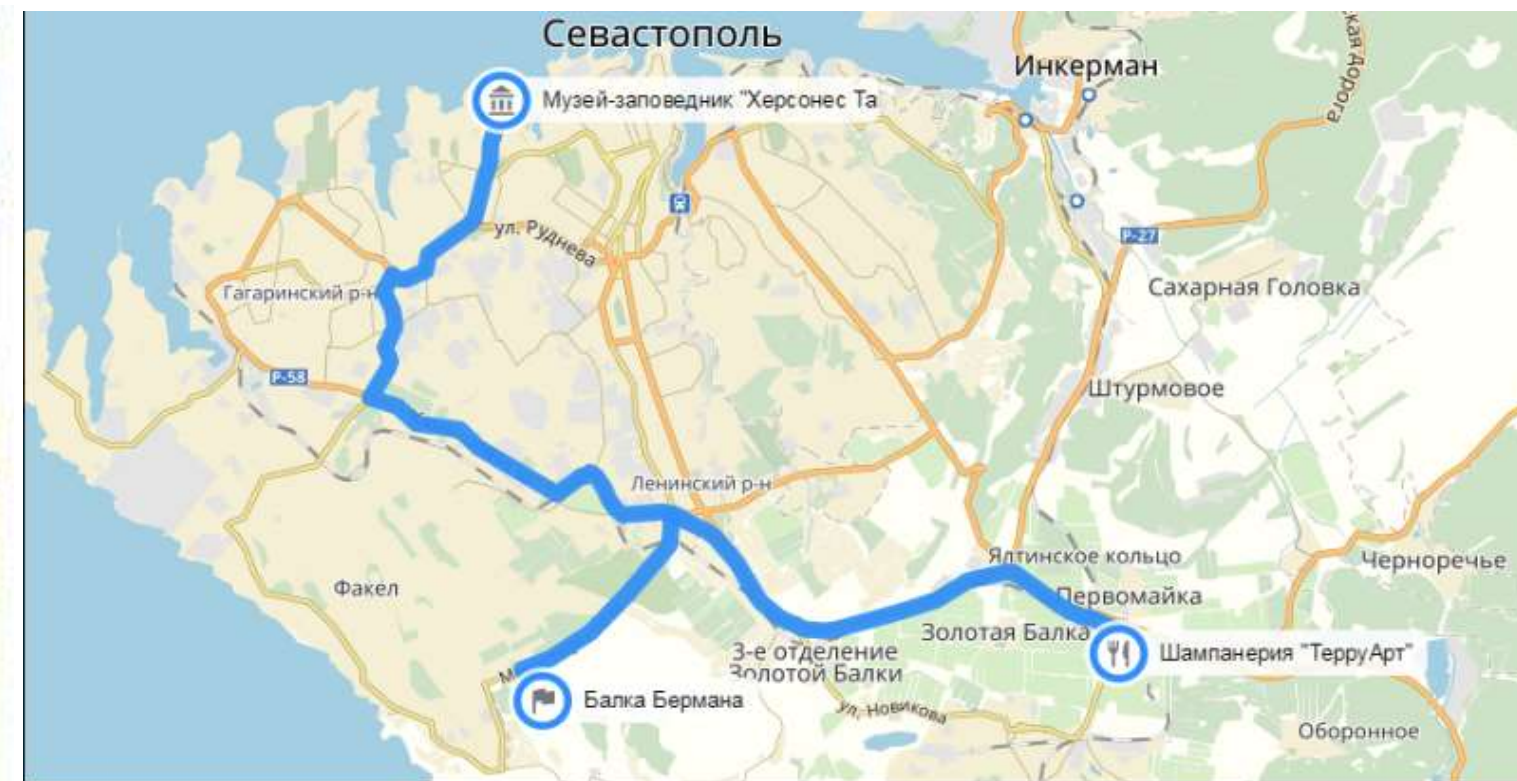


- ✦ Живописная долина Золотая Балка раскинулась на 2700 га земли в Балаклавском районе, на стыке крымских гор, Черного моря и бескрайней степи. Здесь же расположена винодельня с одноименным названием, виноградники которой занимают 1400 Га лучшего терруара Крыма.
- ✦ «Золотая Балка» входит в список крупнейших винодельческих хозяйств Крыма и Севастополя.
- ✦ Производство расположено на уникальной земле, содержащей известковый (карбонатный) чернозем. Меловые отложения обеспечивают здешним виноградникам великолепный дренаж и богатство минеральных оттенков, которыми славятся лучшие игристые вина мира.
- ✦ ООО «Агрофирма «Золотая Балка» сегодня – это завод по производству игристых и тихих вин из собственных виноматериалов.
- ✦ Благодаря использованию в производстве исключительно собственного винограда весь процесс производства контролируется «от лозы до бокала», что гарантирует неизменно высокое качество продукции.





- ✦ Шампанерия «Золотая Балка» - современный многофункциональный туристический комплекс, включающий в себя фирменный магазин, дегустационный зал, винный подвал, ресторан на крыше, фестивальное поле для массовых мероприятий. На территории виноградников организуются активные туры).
- ✦ Самая масштабная эногастрономическая премьера этого сезона – концептуальный ресторан и бар от «Золотой Балки» в открытом пространстве на крыше Шампанерии «ТерруАРТ».
- ✦ Агродомик «Золотой Балки» расположен на трассе Севастополь-Балаклава в парке, среди кедров, секвой и кипарисов.
- ✦ ТЕРРУАРТ - это пространство, соединившее в себе музыку, живопись и архитектуру, поэзию, моду, гастрономию и виноделие.
- ✦ Ежегодно «Золотая Балка» выступает организатором двух крупнейших фестивалей на территории Крыма: музыкального фестиваля **#ZBFest** и Праздника сбора урожая и виноделия **#WineFest** – культурные социально-значимые события.



Новый экскурсионный маршрут «История Крымского Виноделия»



Совместный проект Государственного Историко-археологического музея-заповедника «Херсонес «Таврический» и ООО «Агрофирма «Золотая Балка»

Маршрут включает:

- ✦ Посещение «Усадьбы винодела» на территории основной экспозиции Херсонеса
- ✦ Переезд на территорию усадьбы «Балка Бермана» (Хора Херсонеса). Осмотр винной деревни. Здесь найдено 5 виноделен разных исторических периодов.
- ✦ Знакомство с современным винным производством на примере «Золотой Балки»



Преимущества нового маршрута:

- ✦ Аттрактивность объектов показа
- ✦ Расширение географии экскурсионных маршрутов
- ✦ Привлечение внимания к новому объекту



- ★ Одно из крупнейших винодельческих предприятий Крыма.
- ★ Завод основан в 1928 году, одно из трех старейших предприятий Крыма.
- ★ На базе завода сформирована своя школа классического крымского виноделия, в основе которой лежат труды великого винодела Льва Голицына.
- ★ Коллектив предприятия состоит из высококвалифицированных специалистов со стажем работы в виноделии более 15 лет
- ★ Охватывает полный цикл производства вина: от виноградника до бутылки.
- ★ Подразделениями завода обеспечивается работа по всем направлениям в создании и реализации винодельческой продукции:
 - виноградарство;
 - производство высококачественной винодельческой продукции;
 - дистрибуция собственных и партнерских торговых марок.





- ✦ Более 10 лет входит в ТОП 5 производителей Крымского полуострова. Завод первым осуществил выпуск продукции в современной асептической упаковке Tetra Pak Prisma, и на сегодняшний день является лидером в данном сегменте.
- ✦ Дистрибуция собственных и партнерских торговых марок.
- ✦ Продукция Евпаторийского завода классических вин стала призером XIX Дегустационного конкурса Международной выставки «ПРОДЭКСПО 2017»

Вина Евпатории завоевали медали «ПРОДЭКСПО 2017»



- ✦ Евпаторийский завод классических вин производит и успешно реализует продукцию собственных и партнерских торговых марок.





- ★ Алеф-Виналь является одной из ведущих алкогольных компаний с наибольшим портфелем алкогольных напитков.
- ★ За 18 лет своей работы компания накопила богатый и уникальный опыт в создании целого ряда выдающихся алкогольных брендов.
- ★ Продукция Алеф-Виналь является одной из самых известных в стране, а бренды Villa Krim, Green Day и Klinkov входят в число наиболее известных среди потребителей.
- ★ В компании работают более 2200 специалистов.
- ★ Более 120 наград.
- ★ Алеф-Виналь - это единственный мощный комплекс, позволяющий производить ежегодно более 31 млн. бутылок алкоголя.
- ★ Компания Алеф-Виналь тщательно изучает рынок и пытается учитывать все желания потребителей, производя уникальный и качественный продукт.





- ★ Благодаря сотрудничеству с лучшими сомелье Европы и особого отбора винограда, на свет рождается Коллекция вин **Villa Krim**.
- ★ Выпуск экологически чистой водки нового поколения - **Green Day** с соблюдением международных экологических стандартов.
- ★ Для производства вин **Art Collection** были выбраны лучшие сорта винограда Италии.
- ★ Коллекция «Авторское Вино» от ТМ Villa Krim - это серия эксклюзивных вин, созданных по собственным рецептам.
- ★ В 2012 г. собран уникальный урожай винограда, и заложено спирты для будущего купажирования **коньяка Жан-Жак**.
- ★ 2015. Выпуска **кошерного коньяка Kogan** по эксклюзивной технологии.
- ★ 2015. Разработка и запуск продаж солодовой водки **Solod**, которая может стать родоначальником совершенно новой категории.
- ★ 2016. Старт производства коньяка **Adjari**, по оригинальной грузинской рецептуре.
- ★ 2016. Введение эксклюзивной линейки **ART Collection**, бренда **Villa Krim**.
- ★ 2017. Для ценителей чистого водочного вкуса - появление **Green Day Ultra Soft** и **Green Day Crystal** с ароматом лепестков Розы Дамасской и применены дополнительную стадию глубинной полирующей фильтрации.





- ★ Среди известнейших крымских винодельческих предприятий старейшим является завод «DIONIS».
- ★ Дионис ЛТД было основано в 1853 г. как товарищество по виноделию Г.Н. Христофорова, которое в 1930-е было преобразовано в Симферопольский экспериментальный винзавод №1, а после 1990-х – в предприятие по виноделию Дионис ЛТД.
- ★ В последнее время на заводе производится и разливается более 50 наименований вин и вермутов из Крыма.
- ★ Продукция предприятия неоднократно выставлялась на дегустациях международного масштаба. В коллекции завода – более 30 золотых и серебряных медалей, а также иных призов за качество.
- ★ Также на предприятии выпускаются самые известные и популярные вина в коллекционных бутылках.

При заводе есть дегустационный зал и знаменитые подвалы. Вина выдерживают и на специальных мадерных и хересных площадках.





- ★ КВКЗ «Бахчисарай» славится производством напитков еще с 1963 года.
- ★ История виноделия этого удивительного края начинается еще с византийского пещерного города Эски-Кермен (VI-XIV век н.э.). Другая культовая реликвия - Качи-Кальон - крымский средневековый пещерный монастырь с винодавильней и горным источником.
- ★ Сегодня винно-коньячный завод «Бахчисарай» — это современное европейское предприятие полного цикла, где производится алкогольная продукция на любой вкус: различные **вина, вермуты, сидры, коньяки, настойки, бальзамы и водка**. Все они отвечают высоким стандартам качества, имеют сертификаты соответствия и проходят несколько уровней внутреннего контроля.
- ★ На производстве придерживаются классической французской технологии, используют собственный виноград, инновационное оборудование, современный емкостный парк с бочками из дуба возрастом не менее 100 лет, резервуары с дубовой клепкой, обеспечивают полный контроль качества на всех этапах.
- ★ Особая гордость — запасы собственных коньячных спиртов и купажей, что позволяет достать уникального сочетания.



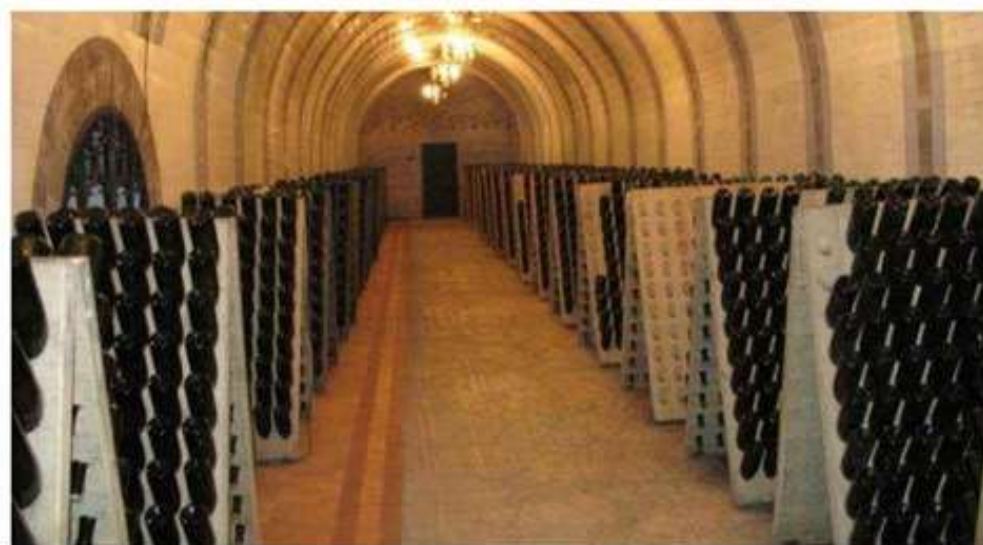


- ✦ Высокое качество коньяков «Бахчисарай» подтверждено наградами высшей пробы на международных конкурсах, в том числе: AWC Vienna, Vina Lublana, Золотой Грифон, Золотая Осень и других.
- ✦ В 2017 году увидят свет марочные коньяки, купажи которых были заложены из лучших 5-летних спиртов в начале прошлого года.
- ✦ Наличие в портфеле «коньячной элиты» — начало новой эпохи коньячного производства КВКЗ «Бахчисарай».
- ✦ Вокруг виноградников расположились фруктовые сады, лавандовые поля, плантации розы и шалфея — они насыщают виноград, а впоследствии и вино, неповторимыми оттенками, присущими только бахчисарайским винам.





- ✦ По инициативе князя Григория Потемкина-Таврического в 1783 г. в Судакe был построен обширный винный подвал.
- ✦ Завод шампанских вин расположен на территории 11 га земли в поселке Новый Свет в 6 км от Судака.
- ✦ Более 2 км подвалов туннельного хозяйства, а также дом князя Голицына.
- ✦ Лев Голицын в 1882 г. приступил к опытам по изготовлению игристых вин классическим методом шампанизации. Тогда же в горе Коба-Кая по проекту князя были вырыты подвалы и тоннели протяженностью более 3-х км для хранения вина.
- ✦ В 1900 г. новосветское шампанское «Коронационное» удостоилось Гран-при как лучшее шампанское в мире.
- ✦ В 1911 г. Голицын передал в дар Николаю II большую часть имения «Новый Свет».
- ✦ Вторая жизнь завода началась в 1932 г. и продолжается по сей день, выпуская линейку шампанских вин, известных во всем мире.
- ✦ В настоящее время ЗШВ «Новый Свет» осуществляет производство шампанского и игристых вин различных видов и марок. Для удовлетворения потребительского спроса всех любителей шампанского, предприятие на протяжении последних 5 лет увеличило ассортиментный ряд продукции.
- ✦ Лучшие марки завода — **«Шардоне»**, **«Пино-нуар»**, **«Алиготе»**, **«Каберне-Совиньон»**.



Экскурсионная программа

Содержательная экскурсия по дому-музею князя Л.С. Голицына, винным тоннелям и энотеке. Вы сможете окунуться в историю производства мирового шампанского, подробнее узнать о жизни самого винодела и его семьи, проследите исторический путь развития завода шампанских вин «Новый свет»:

- ✦ Брютерианский тур,
- ✦ Исторический тур,
- ✦ Царский тур,
- ✦ Тур «Голицынскими тропами,
- ✦ Тур Новосветская симфония.





- ★ В 1834 г. граф Михаил Воронцов заложил в Массандре парки, виноградники и завод.
- ★ В 1889 г. Массандра вместе с имениями «Ливадия» и «Ай-Даниль» вошла в число недвижимых имуществ Российского Императорского дома. Был выстроен монументальный подвал на 250 000 декалитров вина в бочках и 1 миллион бутылок – семь туннелей расходятся веером от соединительного, а этажом ниже располагается коллекционное отделение из восьми малых и одной большой галереи.
- ★ «Массандра» — виноградо-винодельческий комбинат пищевой промышленности на Южном берегу Крыма, в посёлке Массандра.
- ★ Коллекция вин Массандры (около миллиона бутылок) является крупнейшей в мире и занесена в 1998 в Книгу рекордов Гиннеса.
- ★ «Массандра» — одно из крупнейших предприятий по выращиванию винограда и производству высококачественных марочных виноградных вин, табака, фруктов и другой сельскохозяйственной продукции.
- ★ Основу ассортимента Массандры составляют марочные вина выдержанные в дубовой таре от 2 до 5 лет. Ежегодно Массандра производит около 15 млн. бутылок прекрасных вин, имеющих большую популярность во всем мире.
- ★ В объединение входят 9 заводов первичного и вторичного виноделия и три самостоятельных завода. Главное предприятие объединения — **Ялтинский завод марочных вин**.



Экскурсионная программа

- ★ Экскурсия по головному заводу проходит по историческим маршрутам отца-основателя «Массандры» Льва Голицына, родоначальника российского виноделия и Александра Егорова.
- ★ Гостей знакомят с этапами производства вина, классическими технологиями, подвалами, где вина выдерживаются в огромных вековых дубовых бочках.
- ★ Рассказывает «Массандра» и о своей коллекции вин – одной из самых крупных в мире и самой богатой по разнообразию. Всего здесь около миллиона бутылок. Старейшим является Херес-де-ля-Фронтера 1775 года.
- ★ «Массандра» к новому курортному сезону откроет винные деревни.
- ★ В прошлом году «Массандра» приняла порядка 80 тысяч туристов.
- ★ В постоянную программу «Массандра» с этого года вводит туры и мероприятия – «Четыре облика мадеры» и «Клуб любителей хереса». Для поклонников квестов разработаны два предложения – для маленьких групп (от 3 человек) и больших компаний до 50 человек, для ценителей коллекционных вин – особые дегустации раз в квартал, для активных гостей - «Трудовой тур» - праздник сбора и переработка винограда. Также с мая возобновляется #МузыКагорИМуската – дегустация под открытым небом на исторической площади головного завода под аккомпанемент скрипичного квартета.





- ★ ГК "Легенда Крыма" была основана в 1993 году.
- ★ 1997 г. – год рождения нашего главного бренда «Легенда Крыма».
- ★ На сегодняшний день, торговая марка «Легенда Крыма» стала широко известным и популярным брендом, который представлен более, чем в 70 регионах России. В него входят 3 винных линейки: коллекция «Боссоли» - тихие вина; коллекция «Христофорова» - крепкие и десертные; игристые вина «Легенда Крыма», а так же коньяк «Легенда Крыма».
- ★ На сегодняшний день ежегодный рост продаж торговой марки «Легенда Крыма» составляет около 30 % в год.
- ★ В 2014 г. мы планируем открытие собственной сети винных бутиков «Страна вина».
- ★ В 2014 г. будет предоставлено несколько новых линеек премиальных вин, произведенных из собственного винограда.





- ✦ Больше 15 лет завод производит в Крыму высококачественную алкогольную продукцию.
- ✦ Разливались знаменитые крымские коньяки и вина «Коктебель», известных далеко за пределами Крыма.
- ✦ В 12 различных природных районах Крыма находятся виноградники. Богатство и разнообразие крымской природы позволяет создавать вина всевозможных типов, марок, сортов.
- ✦ Вина производятся из отборного винограда произрастающего на Южном берегу Крыма и в предгорных районах, в известных хозяйствах, как Массандра и Магарач.
- ✦ В 2010-2013 гг. было проведено переоснащение завода с установкой новейшего оборудования для обработки виноматериалов и розлива вина, произведенного по ведущим технологиям в европейских странах.
- ✦ Вино столовое серии "КРЫМ WINE", Вино столовое серии "Ялта", Вино столовое серии «Вечерний Крым», Вино столовое серии "КрымСоюзВинПром", Вино столовое серии "Автор вин".
- ✦ Завод выступил в качестве эксклюзивного спонсора финала конкурса "Мисс Республика Крым 2017".





- ✦ С 2013 года компания ежегодно выпускает около 3,5 млн. бутылок вина.
- ✦ Сырье для производства частично выращивается на собственных виноградниках, частично закупается у крымских виноградарей, к которым предъявляются определенные требования.
- ✦ В 2010 году были высажены первые собственные виноградники. Основная часть саженцев для посадки была закуплена во французском питомнике Гийом.
- ✦ Первый урожай был собран в 2013 г., когда «Сатера» становится хозяйством полного цикла, выпускающее тихие вина и немного игристых шампанским методом.
- ✦ Вина «Сатеры» делятся на базовые и бутиковые под маркой «**Эссе**». Базовая линейка носит название «**Сатера**».
- ✦ В 2015 году состоялся релиз премиальных вин линейки "**Кача Вэлли**", для их производства используется исключительно свой виноград, собранный вручную.
- ✦ В настоящее время в хозяйстве выращивают 17 сортов винограда - 8 белых сортов (**Шардоне, Совиньон Блан, Шенен Блан, Гевюрцтраминер, Вионье, Рислинг, Пино Гри, Гро Мансен**) и 9 красных сортов (**Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо, Сира, Мальбек, Санджовезе, Бастрато, Марселан**)





- ★ Современное винодельческое предприятие, история которого началась в 1824 г.
- ★ Завод оснащён новейшей техникой самых известных европейских производителей.
- ★ Предприятие самостоятельно выращивает виноград для вина, самостоятельно его перерабатывает, разливает вино в бутылки и самостоятельно реализует - полный цикл производства.
- ★ Земельные владения Крымского Винного Дома насчитывают около 4 500 га, из них 1400 га – виноградники. Виноградную лозу для КВД завезли из Европы. Были выбраны самые популярные сорта: **Каберне-Совиньон, Мерло, Бастардо, Пино Блан, Пино Нуар, Шардоне, Алиготе, Рислинг**, а также **Мускаты**.





- ★ Инкерманский завод марочных вин был создан в 1961 г. на базе подземных выработок строительного камня. На глубине от 5 до 30 м образовались штольни с относительно низкой, постоянной температурой и влажностью, что стало предпосылкой для создания завода марочных вин.
- ★ Территория предприятия составляет 7 га, подземная площадь винных подвалов – 55 000 кв.м.
- ★ В 2003 г. была зарегистрирована ТМ INKERMANN.
- ★ В 2011 г. образовался международный винодельческий холдинг Inkerman International со штаб-квартирой в Стокгольме.
- ★ Общая площадь виноградников всех хозяйств составляет 2,79 тыс.га. Виноградники компании расположены в севастопольской зоне виноделия, на западном побережье Крыма и в его предгорных районах, долинах рек Кача, Бельбек и Булганак.
- ★ В 2012 г. была запущена вторая производственная площадка Инкерманского завода марочных вин – новый современный высокотехнологичный завод в пос. Угловое.
- ★ Предприятие представляет собой производство полного цикла. Основные операции – переработка винограда, изготовление виноматериалов белым либо красным способом, стабилизация полученного виноматериала от выпадения винного камня, фильтрация и розлив.





- ✦ За всю свою историю они получили 13 кубков Гран-При, 142 золотых, 50 серебряных и 13 бронзовых медалей международных конкурсов.
- ✦ Есть специально разработанные экскурсионные маршруты, которые позволят получить полное представление о предприятии и его продукции.
- ✦ Завершить визит вы сможете посещением фирменного магазина, расположенного на территории предприятия и предлагающего весь ассортимент Инкерманского завода марочных вин. В магазине вам также предложат винные аксессуары и сувенирную продукцию ТМ INKERMAN.





- ✦ Винный дом Фотисаль находится у подножья Второй Гряды Крымских гор — там, где берет свое начало горная часть Бельбекской долины, на правом берегу реки Бельбек, которая прорезала грандиозный Бельбекский каньон (Бельбекские ворота).
- ✦ На соседних с крепостью скалах расположены горный монастырь и античные винодавильни.
- ✦ Наличие собственных виноградников позволяет контролировать процесс рождения вина с самого начала. Кроме молодых лоз, имеются и лозы, возраст которых более 20 лет.
- ✦ Бахчисарайский район считается одним из лучших мест для выращивания винограда в Крыму. Река Бельбек образует долину, в которой получают высококачественные вина.
- ✦ Предприятие оснащено технологическим оборудованием для первичного и вторичного виноделия, линия приемки и переработки винограда мощностью 120 тонн в сутки.
- ✦ Максимальная производственная мощность предприятия – 1 700 000 бутылок вина в месяц.
- ✦ Весь завод, площадью 5400 кв.м., прошел полное переоснащение и имеет современное оборудование.
- ✦ **Винные туры. Знакомство с историей завода и виноделием Крыма, знакомство с технологией производства вин, музей вина, дегустация винного сета (купажные и моносортовые вина) с закусками, посещение фирменного магазина.**



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ РЕСПУБЛИКИ
КРЫМ



КСП

мастерская комплексного
архитектурно-строительного
проектирования

+7 495 685 61 03

info@mksp.ru

www.mksp.ru



Оглавление

