

ПРОГРАММА ВИННОГО ТУРА

16-19 сентября

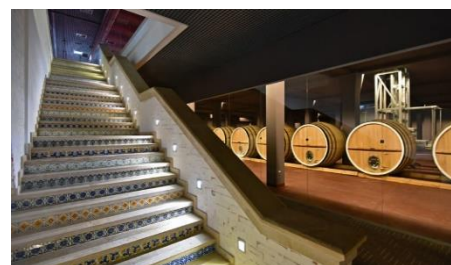
1 день

8:00 - Выезд из Краснодара

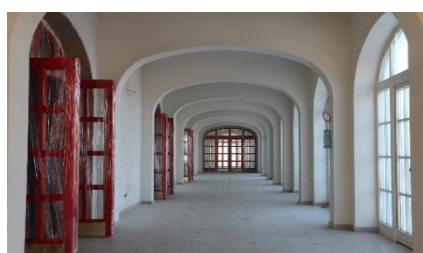
11:30 - Прибытие в «Помесье Голубицкое». Экскурсия, дегустация



Создание учебно-методического виноградно-винодельческого комплекса «Помесье Голубицкое» началось около 10 лет назад. В 2009 г. были заложены первые виноградники в уникальном терруаре «Голубицкая стрелка». Виноградники находятся на расстоянии 100 метров от теплого Азовского моря и пресноводного Ахтанизовского лимана, активная деятельность грязевых вулканов насыщает почву большим многообразием минеральных веществ и делает наши вина неповторимыми. Сегодня площадь собственных виноградников «Помесье Голубицкое» составляет 231 га, что позволяет производить до 2,5 млн бутылок в год. Здесь выращивают 7 классических сортов: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гри, Пино Нуар, Мерло, Каберне-Совиньон для производства тихих и игристых вин классическим методом.



Проект продолжает свое развитие, но уже сейчас готов винодельческий комплекс с цехами, складами, подвалами в несколько тысяч квадратных метров, подземными тоннелями и казами для коллекционных вин, рассчитанными на 300 тыс. бутылок, дегустационный центр, магазин.



13:30 – Обед в ресторане «Белуга»

15:00 – Переезд в Анапу

16:30 – Заселение в отель в Анапе

17:30 – Выезд из отеля

18:00 – Посещение проекта Maison Des Plantes Aromatiques и вечерний пикник на лавандовых плантациях

Maison Des Plantes Aromatiques – это маленький семейный Прованс в долине Семигорья, созданный с любовью и вниманием к каждой детали. Здесь есть огромное лавандовое поле, маленький уютный домик для приема гостей, красивая территория, милые коты и чудесные люди.



Здесь не принимают больших туристических групп, но маленькие душевные компании всегда с радостью встретят, проведут экскурсию, напоят лавандовым лимонадом и угостят лавандовой выпечкой и мороженым, устроят пикник посреди лавандового поля или организуют фотосессию.



21:00 – Возвращение в отель

2 день

10:20 – Выезд из отеля

11:00 – Прибытие на винодельню «Гай-кодзор», пос. Гай-Кодзор. Экскурсия, дегустация



CHATEAU GAI-KODZOR – один из самых стильных, красивых и честных проектов российского виноделия. История проекта зародилась в начале 2000-х годов, когда его создатель Эдуард Александров познакомился с опытнейшими французскими виноделами: Ален Дюга и Ноэль Рабо. Ален и Ноэль выступили духовными вдохновителями проекта и убедили Эдуарда создать в России винодельческое хозяйство нового поколения. В течение 2006-2009 гг. была произведена закладка новых виноградников общей площадью 70 га на южных склонах Кавказских гор близ села Гай-Кодзор, под Анапой. Благодаря сходству терруара с Долиной Роны, сюда были привезены и посажены сорта из этого региона: гренаш, сира, мурведр, руссан и др. Уникальный терруар Гай-Кодзора, трепетное отношение к каждой лозе, соблюдение всех технологических работ на виноградниках и правильно проведенная винификация позволили создать достойные вина, предмет гордости виноделов.



Лето 2017 г. ознаменовалось новым этапом в развитии проекта CHATEAU GAI-KODZOR – открытием новой современной винодельни с магазином, дегустационными залами и потрясающими панорамными видами. Каждый год территория винодельни становится все более привлекательной для туристов – появилась красивая аллея, ведущая к винодельне, с беседками, зонами отдыха и информационными стеллами, на клумбах винодельни – все больше цветов и интересных растений. В 2020 года – открылся мини-бар, в котором можно выпить бока вина или чашечку. Нередко гостей на винодельне встречает лично владелец хозяйства Эдуард Александров. Эдуард – по истине уникальная личность, невероятно обаятельный и харизматичный и необыкновенной преданный своему делу. До 2002 г. он не имел к виноделию никакого отношения. Был активным винопотребителем. Жил и работал в Париже, готовился к большой карьере в мультинациональной компании. И именно эта деятельность свела его с виноделами долины Шатонейф Дю Пап. Сегодня Эдуард не имеет никаких других активов, кроме винодельни и

виноградников, занимается только этим проектом, считает его смыслом своей жизни.

13:00 – Выезд из Гай-Кодзора

13:30 – Прибытие в «Винотеррию». Приветственный бокал вина и легкие закуски (местные сыры, мясная гастрономия, брускетты)

13:50 – Участие в Празднике сбора урожая, символизирующем окончание сезона 2020

Если вы всегда мечтали повторить знаменитый танец Челентано из «Укрощение строптивого», то ваша мечта, наконец, станет реальностью! Нас ждет:

- Прогулка по виноградникам вместе агрономом проекта
- Участие в сборе винограда и официальное завершение сезона сбора урожая 2020
- Топтание винограда в бочке под зажигательную музыку и веселые песни
- Обед и дегустация вин Nesterov Winery с видом на виноградники в летнем саду «Винотеррии» или в основном зале (в зависимости от погоды)



Ресторан «Винотеррия» окружен виноградниками и несколькими винодельнями, которые относятся к терруару Семигорья. Ресторан «Винотеррия» – поистине один из самых интересных эногастрономических проектов Краснодарского края. Прованский стиль в зале, высокие потолки вместе с прекрасными видами живописных склонов Семигорья создают ощущение пикника на природе. А креативность команды превращает любой обед здесь одновременно и в шоу, и в квест. Ты не знаешь, какую подачу блюд увидишь в следующую минуту! И с первой подачи влюбляешься во вкус! Свежие местные продукты, яркие сеты с винами с собственной винодельне. Этот обед остаётся в памяти навсегда!

16:30 – Выезд из Винотеррии

17:00 – Возвращение в отель, свободное время, отдых на берегу моря

Предлагаем в этот день не делать обязательный ужин по программе, а ограничиться ужином в отеле. Обед будет поздний, не все проголодаются. Ну и хочется дать гостям возможность провести вечер на море.

Но для тех, кто все же захочет отправиться на ужин в интересном месте предлагаем **винный гастронаб «Бруквин»**.



Винный гастропаб «Бруквин» – удивительное по своему формату, философии и наполнению месту. Проект, созданный настоящими энтузиастами и знатоками российских вин Тимуром Булатовым и Романом Кучей несколько лет назад, почти сразу стал культовым местом в Анапе. Здесь регулярно собираются виноделы и винолюбы, дегустируют лучшие российские вина и делятся впечатлениями. Здесь самая богатая карта российских вин и необыкновенно вкусная кухня, а в меню – всегда есть блюда из местных продуктов. Здесь очень много постоянных гостей и по-семейному тепло и уютно.

3 день

9:00 – Завтрак в отеле, свободное время, отдых на море

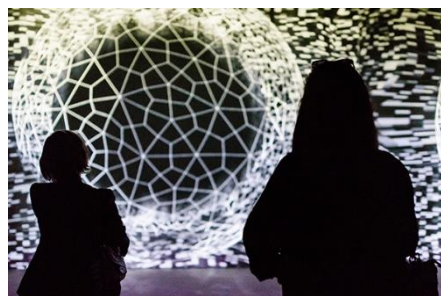
11:00 – Выезд из отеля

12:30 – Прибытие в Абрау-Дюрсо, прогулка по территории парка и у озера
Завод шампанских вин «Абрау-Дюрсо» принадлежит известному российскому бизнесмену Борису Титову и ведет свою историю с 1870 г, когда указом императора Александра II у озера Абрау и речки Дюрсо было создано удельное имение «Абрау-Дюрсо».



Сегодня предприятие выпускает более 15 млн бутылок игристых вин ежегодно. «Абрау-Дюрсо» – самый известный российский бренд шампанского в сегменте «премиум» и «субпремиум».

Благодаря развитой инфраструктуре «Абрау-Дюрсо» является не просто винным заводом, а центром винного туризма. Инфраструктура предприятия включает конгресс-холл, три ресторана, многочисленные винные погреба, отель «Империал» & Champagne-spa, усадьбу «Круглое озеро», Центр Медиа Арт Абрау и др.



13:00 – Обед в ресторане «Вилла Роз» с видом на озеро

15:00 - Вип-экскурсия по подвалам и дегустация премиальных игристых и тихих вин «Абрау-Дюрсо», посещение Центра Марс Абрау

17:00 - Посещение Гастрономической школы «Абрау-Дюрсо», гастрономический мастер-класс с последующим ужином

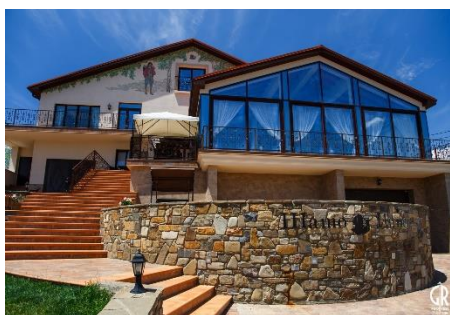
19:30 – Выезд из Абрау

21:00 – Прибытие в отель

День 4

9:00 – Выезд из отеля

10:30 – Экскурсия на улиточную ферму, виноградники и гравитационную винодельню «Шато Пино». Дегустация вин и улиток



"Шато Пино" находится в районе города Новороссийск у подножия горы Колдун (село Федотовка) и может похвастаться, пожалуй, лучшим панорамным видом среди всех винодельческих хозяйств России. От потрясающего вида виноградников, зеленых холмов, Новороссийска и бухты захватывает дух. Здесь вам и море с кораблями, и виды Новороссийска, и гора Колдун, и виноградники, которые тоже принадлежат создателям проекта.

До недавнего времени "Шато Пино" было названием ресторано-туристического комплекса. Здесь же команда виноделов во главе с Ольгой Аурсалиди создавали вино под торговой маркой "Усадьба Мысхако". Но собственное производство до недавнего времени практически отсутствовало. Поэтому вина приходилось производить на мощностях виноделен-партнеров.

И вот в августе 2019 года в "Шато Пино" завершилось строительство собственной современной гравитационной винодельни, получена лицензия на производство тихих и игристых вин и впервые виноград переработан на собственных мощностях. Так появился новый винный проект "Шато Пино" и новая винодельня на карте России.



Сегодня "Шато Пино уже выпустило две линейки вин - "Гравитация" и "Шары Колдуна". И, наконец, открылись двери винодельни для туристов. Нас ждет экскурсия по винодельне, виноградникам, посещение улиточной фермы хозяйства и дегустация вин в паре с улитками.

12:30 – Обед в ресторане «Шато Пино»

14:00 – Выезд в Краснодар

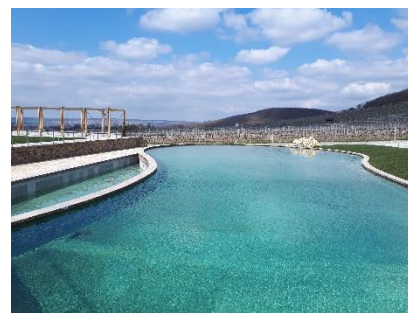
17:00-17:30 – Прибытие в аэропорт Краснодар

НЕ ВОШЛО В ОСНОВНУЮ ПРОГРАММУ, НО МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ЗАМЕНЫ

Экскурсия и дегустация в «Имени Сикоры» (Долина Семигорья)



"Имение Сикоры" - молодой, но очень амбициозный винодельческий проект. Хозяйство создано бизнесменом Александром Павловичем Сикорским, который в 2011 году приобрел в долине Семигорье участок с виноградниками и занялся их реконструкцией. Старые виноградники с сортами Рислинг и Каберне Совиньон занимали площадь 8,5 га. Начиная с 2013 года, были высажены новые виноградники с европейскими сортами Пино Нуар, Мерло, Шардоне, Совиньон Блан и Рислинг Рейнский, Красностоп Золотовский и др. Саженцы для новых посадок приобретались во Франции. Сегодня "Имение Сикоры" – это более 20 га плодоносящих виноградников плюс новые посадки.



Вина Сикоры - это две линейки моносортовых вин ("Сикоры" и "Сикоры. Семейный резерв"). Обе относятся к премиальному сегменту и выпускаются в очень небольших объемах.

В прошлом году в Сикоры была достроена и запущена новая высокотехнологичная гравитационная винодельня, которая стала не только финальным звеном в технологической оснащенности проекта, но и уникальным объектом винного туризма.

Экскурсия по Долине Лефкадия с посещением музея вина и дегустацией премиальных вин и сыров Лефкадии (Крымский район)



«Лefкадия» - уникальный для России проект. Он включает собственные виноградники, винодельню с самым современным оборудованием, один из лучших в Европе лабораторных комплексов, первое в России производство органик-продуктов, экопоселок, музей вина, гостиницу, ресторан, дегустационный и конференц-зал, сроварню, шампань-бар, площадку для фестивалей и др.

Проект создан в 2004 г. известным российским бизнесменом Михаилом Николаевым. В 2006 г. хозяйство возглавил Николай Пинчук, один из лучших отечественных виноделов. В это же время к проекту присоединился известный французский энолог Патрик Леон.

Сегодня международная команда Лefкадии создает российские вина европейского качества, которые заслуженно занимают первые места в профессиональных конкурсах и дегустациях. Руководит хозяйством старший сын Михаила Николаева - Михаил Михайлович Николаев.

Ресторан «Амфора» (долина Лefкадии)

Нас ждет обед в ресторане местной кухни, где каждый рецепт взвешен, продуман и мастерски исполнен поварами исключительно из местных продуктов. Кубанское мясо, черноморская рыба, овощи и фрукты со своего огорода и сыры собственного производства. Прибавив к этому ещё роскошные виды на виноградник и долину, понимаешь необходимость отключиться от реальности и полностью погрузиться в трапезу.



Бюро «Винные истории»

Бюро «Винные Истории» - надежный партнер многих винных производителей и входит в Ассоциацию виноградарей и виноделов Краснодарского края. С удовольствием откроем для вас мир вина.



Будем рады ответить на ваши вопросы,
Светлана Кияшко,
+79184535062

svetlana@winestories.pro

Подробнее о наших мероприятиях и проектах www.winestories.pro