



# Винное путешествие в Краснодарском крае

*«У нашего вина есть один  
недостаток - его очень мало» ©*







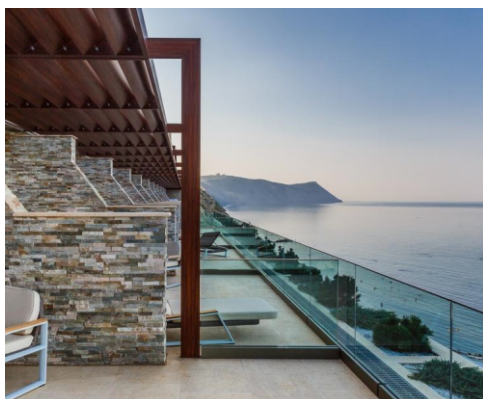
## Прилет

### Встреча в аэропорту.

По пути в отель — посещение **винодельни Бердяева** (в 7 минутах езды от аэропорта) — семейного проекта архитектора, винодела-энтузиаста Вадима Бердяева. **Дегустация** в сопровождении местных сырных и мясных деликатесов.

### Размещение в отеле.

«Утесов» 4\* имеет уникальное расположение в скале, прямо над морем, с потрясающими видами.



### Ужин в ресторане отеля.

«Националь» объединил высокую кухню, чарующий вид на водную гладь, атмосферу расслабляющей роскоши и дизайнерский интерьер.

Кухня ресторана представляет собой элегантный фьюжн европейской и средиземноморской кухни, в сопровождении автохтонных вин России и вина из Франции, Италии, Испании, Чили, Аргентины и Новой Зеландии



[www.JSPtravel.ru](http://www.JSPtravel.ru)  
[jsp\\_business\\_travel](https://www.instagram.com/jsp_business_travel)

+7 (812) 335-1003 | +7 (499) 350-3543  
[go@jsptravel.ru](mailto:go@jsptravel.ru)





Завтрак с видом на море.

**Морская прогулка** на яхте с **устричным фуршетом и дегустацией** 4 образцов российского розе.

По Вашему желанию — морская рыбалка.

Вечером — **ужин в стиле Прованс**: атмосфера французского шато, лавандовые поля, пусть еще и не цветущие, но весьма инстаграммные, знакомые мелодии французского шансона, исполняемые вживую, запахи ароматных блюд и легкие вина региона.



**ИЛИ:**

Визит в **винное Подворье Старого Грека в Витязево**.

Философия виноделия хозяйства – приготовление исключительно моносортных вин, т.е. изготовленных из одного сорта винограда. В ассортименте - классические сорта шардоне, рислинг, пино-нуар, каберне-совиньон, мерло, шираз.

Вас ждет осмотр винодельни и подвала с дегустационным залом, в котором находятся исторические артефакты, найденные на местных виноградниках.



**ИЛИ:**

**Частная винодельня «Шумринка»**, где Вас будут ждать отличнейшие вина и занимательные рассказы.

Сегодня Шумринка выращивает семнадцать сортов винограда: мерло, мальбек, сира, пино блан, мальвазия, марселан и пр. В качестве эксперимента высажен редкий сербский сорт пробус.

Возвращение в отель.



[www.JSPtravel.ru](http://www.JSPtravel.ru)  
[jsp\\_business\\_travel](https://www.instagram.com/jsp_business_travel)

+7 (812) 335-1003 | +7 (499) 350-3543  
[go@jsptravel.ru](mailto:go@jsptravel.ru)





Завтрак в отеле. И снова - неизменные виды на море.

Экскурсия в винодельню **Гунько Вайнери Gunko Winery**. Знакомство с владельцем винодельни Владимиром Владимировичем, который долгое время прожил в Аргентине.

Поездка в **Долину Лефкадия**. Обед в **ресторане «Амфора»** с услугами отличного сомелье, который проведет дегустацию за обедом.

**Экскурсия по Долине**, которую за красоту пейзажей именуют «Кубанской Тосканой».



Посещение **Музея Виноградарства и Виноделия**.

Возвращение в отель.





После завтрака – отправление по живописной дороге вдоль моря и Кавказских гор в сторону Новороссийска.

Посещение **Domain Burnier** и знакомство с одной из первых виноделен Краснодарского Края, положившей начало российскому современному виноделию. Попасть к ним – редкая удача!

А после – обед в **CHATEAU PINOT** с дегустацией вин и улиток, где также можно посмотреть ретро-автомобили из личной коллекции владельца винодельни и насладиться картинами в **Арт Галерее**.



Переезд в **Абрау-Дюрсо**. Размещение в отеле **Imperial 4\***.

Вечером свободное время: время на СПА или на экскурсию по подвалам Русского Винного Дома.

Ужин в «**Вилла Роз**» с посещением винного погреба в компании сомелье.



[www.JSPtravel.ru](http://www.JSPtravel.ru)  
[jsp\\_business\\_travel](https://www.instagram.com/jsp_business_travel)

+7 (812) 335-1003 | +7 (499) 350-3543  
[go@jsptravel.ru](mailto:go@jsptravel.ru)





Завтрак. Свободное время.

По Вашему желанию — **мастер класс по управлению яхтой** в парусном клубе «Абрау Сейлинг».

Выезд в сторону Азовского моря в сопровождении профессионального гида, который расскажет **«Винную Историю Боспорского Царства»**.

Прибытие в бутик-отель **Villa Romanov Wine Club and SPA 4\***.

**Welcome-прием** с Пиано Баре корпуса «Вилла Гранд» с игристым, устрицами (или другими тематическими локальными закусками). По возможности – беседа с владельцем отеля Андреем Евгеньевичем Романовым.

Свободное время на обед.

Экскурсия одному из самых красивых винодельческих хозяйств России **Golubitskaya Estate**.



**ИЛИ:**

Визит на **винодельню «Фанагория»** с бондарным цехом и дегустацией «крепышей», то есть крепких алкогольных напитков.


Экскурсия с **Владимиром Пукишем** – руководителем PR отдела и пресс-службы ГК «Фанагория», филологом, этнолингвистом, исследователем истории виноделия. После - винное казино, wine detective или винный квиз.

Ужин в ресторане **Villa Romanov Wine Club and SPA** с видом на Азовское море под звуки джаза и треск пластинок.



 [www.JSPtravel.ru](http://www.JSPtravel.ru)

 [jsp\\_business\\_travel](https://www.instagram.com/jsp_business_travel)

 +7 (812) 335-1003 | +7 (499) 350-3543

 [go@jsptravel.ru](mailto:go@jsptravel.ru)





После завтрака - отправление на винодельню **«Имение Сикоры»** - пожалуй, самую красивую и «душевную» винодельню в современном стиле.

Вы станете свидетелем магического превращения ягоды винограда в вино, признанное на российской и международной арене. И, разумеется, Вас будет ждать дегустация.



Обед в близлежащем ресторане **«Винотеррия»** (12 место в рейтинге *Wheretoeat* среди 50 лучших ресторанов Юга).

Трансфер в аэропорт Анапы\Краснодара.



[www.JSPtravel.ru](http://www.JSPtravel.ru)  
[jsp\\_business\\_travel](https://www.instagram.com/jsp_business_travel)

+7 (812) 335-1003 | +7 (499) 350-3543  
[go@jsptravel.ru](mailto:go@jsptravel.ru)