Тур с программой

"Вино и море: Путешествие по русской Тоскане", гастрономический тур на 7 дней

Программа тура

1-й день

09:30 Встреча в Анапе (ж/д вокзал Анапа, Привокзальная ул., д. 1). Место встречи: под центральным табло, с табличкой «Вино&Море».
Заселение в отель "Family club Atrium" 3* (superior room).
Поздний завтрак «шведский стол».
11:00 Выезд на обзорную экскурсию «Анапа: море, солнце и история».
Анапа – город с богатейшей историей, культура которого, подобно местной кухне, вобрала в себя вкусы народов, населявших эту землю веками. Во время экскурсии мы прогуляемся по живописному променаду вдоль Черного моря, полюбуемся видами на бухту и Кавказские горы. Мы познакомимся с древнейшей историей Горгиппии, некогда важного торгового центра Боспорского царства, и узнаем о процветании виноделия в этом регионе еще в те далекие времена. Кухня Анапы – зеркало ее истории. Здесь переплелись кулинарные традиции древних греков, оставивших любовь к морепродуктам и оливковому маслу, османских завоевателей, принесших специи и мясные блюда, и казаков, добавивших в рацион сытную и простую пищу.
Местная кухня – это уникальное сочетание даров моря, свежих овощей, ароматных трав и пряностей, сформированное вековыми традициями разных народов. Это вкус солнца, моря и щедрой земли, который вы почувствуете, попробовав свежую рыбу, мидии, рапаны и другие местные деликатесы в свободное время.
Также рекомендуем вам посетить семейную винодельню и сыроварню "Вальма" и продегустировать вкуснейшие сыры и ароматные фермерские вина, чтобы в полной мере ощутить вкус Анапы.
После знакомства с городом мы отправимся к **Кипарисовому озеру**! Это живописное место уникально благодаря необычному пейзажу: прямо из воды, как стражи древнего царства, вздымаются стройные кипарисы. Эти деревья родом из Северной Америки. Озеро невероятно красиво в любое время года! Чередование водной глади и вертикальных стволов создает сюрреалистический и запоминающийся пейзаж, притягивая фотографов и любителей природы. Вокруг болотного кипариса много споров и рассуждений о том, как они существуют в непривычной для себя среде столько лет и не погибают. Неудивительно, что редчайшее явление занесено в Красную книгу. Поэтому и нам с вами обязательно нужно посетить это необыкновенное место, которое окутано множеством тайн и легенд.
Далее мы отправимся на **винодельню «Скалистый берег»**.
"Скалистый берег" – это гравитационная винодельня полного цикла, расположенная в 12 километрах от Анапы. Уникальность архитектуры винодельни заключается в её гармоничном встраивании в холмистый ландшафт. Здание сочетает в себе передовые технологии и бионический дизайн, создавая впечатляющий образ. Нас ждёт незабываемая прогулка по виноградникам, погружение в историю основания винодельни и её философии, а также знакомство с уникальным терруаром и сортами винограда. Мы исследуем все уровни гравитационной винодельни, откроем для себя детали гравитационного метода виноделия, посетим лабораторию, производственные цеха и линии, а также спустимся в бочкохранилище. Особым моментом станет **дегустация лёгких летних ассамбляжных вин «Ветер в травах»**. В ходе тура мы не только насладимся красотой винодельни и познакомимся с тонкостями создания ассамбляжей, но и узнаем о богатой флоре Скалистого берега, которая вдохновила на оформление этикеток этих вин.
После 19:30 возвращение в отель.
Ужин «шведский стол».
Вечерняя развлекательная программа (винная йога, винный джек-пот, винный пин-понг, вечер живописи вином, вечер кино, караоке, дискотеки и т.д.).
Питание: Завтрак, дегустация, ужин.
Города: Анапа

2-й день

Завтрак «шведский стол».
10:30 Выезд на экскурсию «Погружение в Chateau Tamagne».
"Chateau Tamagne" — это симфония духовной силы подлинного места, олицетворяющая энергию двух морей и высокотехнологичное производство. На протяжении 5 000 лет этот уголок земли является живой зоной виноградарства, поскольку его уникальное расположение создает идеальный климат для развития винодельческих традиций.
Бренд "Chateau Tamagne" был основан в 2005 году в результате успешного партнерства с Институтом энологии провинции Шампань. Проект гармонично объединил европейские технологии с мастерством российских виноделов. Вина "Chateau Tamagne" легки и стильны, насыщены и разнообразны, оригинальны и смелы — это не просто напиток, а глоток морского воздуха, ощущение безграничной свободы и воплощение современных технологий.
В "Chateau Tamagne" нас ожидает увлекательная экскурсия по винодельне с изучением производственных процессов, небольшой обзор ассортимента «Кубань-Вино» и рассказ **с дегустацией шести позиций их премиальной продукции и их уникальных особенностей**.
Обед в Гастро-баре "Chateau Tamagne" станет изысканным дополнением нашей программы.
Затем мы посетим **Центр классического виноделия и старинную подземную галерею**, где хранятся 1 074 бочки из акации и трех пород дуба. Здесь же, среди более 1,5 миллиона бутылок вина, нас ждет дегустация непосредственно из дубовых бочек.
В завершение программы мы отправимся в **Центр энологического туризма "Villa Aristov"**. Этот удивительный центр охватывает разнообразные интересы: энология, пивоварение, гастрономический туризм, музыка и живопись, история и современные тенденции — все это представляет собой основополагающие аспекты яркой жизни. "Villa Aristov" является результатом плодотворного сотрудничества виноделов «Кубань-Вино» и энологов известной итальянской компании Enofly.
Возвращение в отель после 17:00.
Ужин «шведский стол».
Развлекательная программа (винная йога, винный джек-пот, винный пин-понг, вечер живописи вином, вечер кино, караоке, дискотеки и т.д.).
Питание: Завтрак, обед, дегустация, ужин.

3-й день

Завтрак «шведский стол».
Свободное время для прогулки вдоль моря или отдыха у бассейна.
12:00 Выезд на экскурсию на **Эко-ферму «Улиточка»**.
«Улиточка» — это замечательное семейное предприятие, уютно расположенное в экологически чистом уголке Краснодарского края, неподалеку от ласковых волн Чёрного моря.
Ферма по разведению виноградной улитки была основана в 2018 году и стала первой в России, производя натуральный муцин, используемый в медицинских и косметических целях. Секрет этого уникального продукта извлекается с помощью высокотехнологичного современного оборудования, при этом улитки остаются невредимыми и живыми. Бренд косметики ULICINIUM славится высоким содержанием муцина, полностью натуральным составом, эффективными компонентами и мгновенно заметными результатами после использования.
Во время экскурсии у нас будет возможность погрузиться в удивительный мир улиток и муцина, узнать множество увлекательных фактов, насладиться **дегустацией моллюсков в нежнейших профитролях с белым вином** и, конечно же, протестировать волшебные свойства косметики.
В 14:00 выезд на **винодельню «Сухая гора»**.
Начало истории винодельни было положено в 2015 году. Именно тогда на основании проведенных анализов почвы был выбран участок на горе Сухой, неподалеку от станицы Раевской. Первый виноград был заложен в 2017 году, а к 2019 году была получена лицензия и винодельня пережила первое расширение! Сейчас это амбициозный винодельческий проект, который представляет молодая команда, лидером стал представитель известной кубанской династии виноделов Александр Пинчук. SORTа винограда - Совиньон Блан, Шираз/Сира, Шардоне, Каберне Совиньон. На экскурсии мы узнаем о терруаре и виноградниках, пройдемся по цехам и складам, посмотрим небольшой фильм и, конечно же, **продегустируем продукцию винодельни, два образца тихих сухих вин SORT A и 3 образца тихих сухих вин «Терруарт» в сочетании с изысканно приготовленными виноградными улитками**.
Возвращение в отель после 18:00.
Ужин «шведский стол».
Развлекательная программа (винная йога, винный джек-пот, винный пин-понг, вечер живописи вином, вечер кино, караоке, дискотеки и т.д.).
Питание: Завтрак, дегустация, ужин.

4-й день

Завтрак «шведский стол».
10:00 Выезд на экскурсию в «Поместье Голубицкое»
Мы посетим удивительный уголок Таманского полуострова — **Голубицкую стрелку** и **винодельческое хозяйство «GOLUBITSKOE ESATE»**. Это винодельня с подземными хранилищами, живописными виноградниками и туристическим центром, в котором дегустационные залы были созданы известными российскими дизайнерами. Винодельня является превосходным образцом симбиоза эстетики и технологичности. Трудно представить, что в стенах архитектурного ансамбля, более напоминающего музей или дворянскую усадьбу, располагается современное производство вин. Интерьеры, оформленные талантливыми российскими дизайнерами, делают «Голубицкое» истинным арт-объектом, посещение которого обязательно. Во время экскурсии мы сможем глубже погрузиться в процесс создания вин и лично убедиться в высочайшем уровне производства и мастерстве виноделов. Нас ожидает прогулка по живописным виноградникам, экскурсия по винодельне с подземными галереями и подвалами для выдержки вин, посещение смотровой площадки и **дегустация семи вин из классической, резервной и игристой коллекций в сопровождении фермерских сыров и меда**, а также визит в фирменный магазин.
Далее мы отправимся на **фермерское хозяйство «Коза хутор»**. В полях между Темрюком и станицей Голубицкой скрывается удивительное местечко — ферма «Коза Хутор» — это небольшое семейное хозяйство, где разводят племенных коз различных пород, производят изысканные выдержанные сыры и замечательные фермерские вина. Фермерское хозяйство было основано Дмитрием Задорожко, который с детства мечтал работать на земле. Хотя это место называется сыроварней, это также и винодельня, создающая поистине волшебные фермерские вина.
Площадь виноградников предприятия составляет 5 гектаров, на которых выращивают виноград двух сортов: пино нуар и шардоне, производя так называемые фермерские вина. Их не выдерживают в бочках. После брожения вино сразу разливают по бутылкам. Каждый раз напиток получается уникальным, команда активно экспериментирует, создавая: красное и белое сухое вино, полусладкое пино нуар и пино нуар розе. Создатели «Коза хутор» ставят перед собой важную цель — создать пространство, где семьи могут наслаждаться природой, учиться и отдыхать, развиваясь с уважением к традициям и культуре региона. Они верят, что взаимодействие с природой и участие в агрономических процессах могут вдохновить новое поколение заботиться о нашей планете. Каждый элемент комплекса направлен на создание гармонии между человеком, природой и культурой.
Нас ждет экскурсия по агротуристическому комплексу **с дегустацией вин и сыров**, где у вас будет возможность почувствовать себя виноделом.
Возвращение в отель после 18:00.
Ужин «шведский стол».
Развлекательная программа (винная йога, винный джек-пот, винный пин-понг, вечер живописи вином, вечер кино, караоке, дискотеки и т.д.).
Питание: Завтрак, дегустация, ужин.

5-й день

Завтрак «шведский стол».
10:30 Выезд на экскурсию в «Долину Лефкадия».
Долина Лефкадия славится своими бескрайними просторами и живописными холмами, щедро укрытыми виноградниками и платанами. Здесь, среди величественных холмов, тенистых аллей платанов и неугасимых виноградных полей, словно по волшебству воссоздана атмосфера умиротворения и покоя. С первых шагов становится ясным, почему эту винодельню величают «русской Тосканой»: достаточно оглянуться, чтобы встретить виноградники и лавандовые поля, которые раскинулись вокруг. Лефкадия была основана в Краснодарском крае в 2008 году, в сердце одноименного винодельческого региона, с целью создания эксклюзивных премиальных вин ограниченных тиражей. Так и началась история этого утонченного бренда.
Во время экскурсии вам предстоит посетить гравитационную винодельню и погрузиться в мир виноделия, насладившись великолепными видами долины. Мы прогуляемся по живописным виноградникам, питомнику декоративных культур, укрытым платанами аллеям, лавандовым полям, трюфельным плантациям и к берегам озера Гечепсин. У нас будет возможность узнать о выдающемся наследии виноградарства и виноделия в уникальном музее. В завершение нашей экскурсии нас ожидает **дегустация лучших вин** под чутким руководством профессионального сомелье.
В вашем распоряжении будет свободное время для прогулки, обеда или приобретения сувениров.
Возвращение в отель после 17:00.
Ужин «шведский стол».
Развлекательная программа (винная йога, винный джек-пот, винный пин-понг, вечер живописи вином, вечер кино, караоке, дискотеки и т.д.).
Питание: Завтрак, дегустация, ужин.

6-й день

Завтрак «шведский стол».
10:30 Выезд на экскурсию «Легенды древней Тамани».
Переезд на **винодельню «Фанагория»**
АПФ «Фанагория» - входит в число крупнейших винодельческих предприятий России полного цикла производства, начиная от производства саженцев и заканчивая выпуском готовой продукции. Предприятие выпускает несколько видов алкогольных напитков: тихие, игристые, ликерные (десертные) вина, коньяки (бренди) и виноградную водку (чачу) под брендом «Фанагория» с защищенным географическим указанием – «Кубань. Таманский полуостров» и защищенным наименованием места происхождения – «Сенной».
С 2010 г. на предприятии начался выпуск Ice Wine («ледяного вина»). Сбор винограда специально проводится поздно, когда уже наступают заморозки.
На экскурсии мы увидим, как создаются и созревают одни из лучших российских вин, где происходит перегонка и выдержка виноградных дистиллятов. Узнаем секреты фанагорийских виноделов и бондарей, побываем в крупнейшем винном погребе и **продегустируем премиальные вина** предприятия в современном дегустационном зале посреди винных бочек.
Далее мы посетим **Дом-музей М.Ю. Лермонтова**.
На высоком обрывистом берегу стоят две хаты с белыми стенами и крытыми камышом крышами. Одна из них и есть лермонтовский домик. Воссоздать подворье казака Федора Мысника, где останавливался поэт в 1837 году, возникла еще в 60-е годы XX века. На подворье под камышовыми крышами в белёных саманных хатах представлен быт казаков середины XIX в. В одной из комнат воссоздана обстановка, которую видел поэт и которая была описана им в повести «Тамань». Небольшой дворик огорожен булыжником, а внутри, все как полагается: курятник, колодец и небольшая печь, растянуты рыбачьи сети, на берегу стоит лодка — такая же, как та, с которой Печорина пыталась сбросить его ундина.
Далее нас ждет традиционный обед кубанских казаков в уютном и колоритном ресторане "Диканька на Кубани".
После обеда мы прогуляемся по живописной набережной Тамани, или, как ее называли древние греки, Гермонассы.
Дизайн-проект «Берег трех морей» в 2020 году стал победителем Всероссийского конкурса лучших проектов создания комфортной городской среды в малых городах и исторических поселениях. На набережной установлен светодинамический фонтан, арт-объект «Гермонасса» (двухмерную художественную инсталляцию), оригинальные лавочки, амфитеатр и другие объекты.
Возвращение в отель после 19:00.
Ужин «шведский стол».
Развлекательная программа (винная йога, винный джек-пот, винный пин-понг, вечер живописи вином, вечер кино, караоке, дискотеки и т.д.).
Питание: Завтрак, обед, дегустация, ужин.

7-й день

Завтрак «шведский стол».
Выселение из отеля.
09:00 Выезд на экскурсию по винодельне «Бюрнье»
История **винодельческого дома «Бюрнье»** началась в 1999 году, когда потомственный швейцарский винодел Рено Бюрнье и его супруга Марина отправились в первую ознакомительную поездку в Краснодарский край. «Винодельня Бюрнье» — современное винодельческое предприятие, основанное Рено Бюрнье в 2001 году. Его можно без преувеличения назвать швейцарским миссионером качественного виноделия, ведь его неповторимая стилистика вин сделала его основоположником движения авторского виноделия в России.
В своей практике Рено Бюрнье сосредоточен на важных принципах: он культивирует виноградники с ответственным и уважительным отношением к окружающей среде, применяя биодинамические методы, отказывается от химических удобрений и заботится о возрождении аутентичных, старинных русских сортов винограда. Рено верит, что качество вина закладывается в виноградниках, и посвятил себя производству исключительно терруарных вин. Почти вся работа на виноградниках, включая сбор урожая, выполняется вручную. Каждый этап — и на винограднике, и на винодельне — проходит под строгим личным контролем Рено Бюрнье и его швейцарских коллег. После экскурсии нас ожидает **дегустация ароматных вин**, сопровождаемая легкими закусками и сырами.
Переезд в Геленджик.
Экскурсия в **«Шато де Талю»**.
В живописном уголке Краснодарского края, где горные ландшафты и мягкий климат создают идеальные условия для виноделия, расположился знаменитый «Château de Talu». Здесь, среди зелёных холмов и ухоженных виноградников, каждый гость может насладиться прекрасными видами и атмосферой уединения. Мы отправимся на экскурсию, которая позволит глубже узнать о процессе производства вина, от сбора урожая до розлива в бутылки. Уникальные технологии, использующиеся на «Château de Talu», позволяют создавать вина, которые сохраняют аутентичные французские традиции, при этом впитывая в себя дух русского виноделия. Франк Дюселер, главный винодел и мастер холодных вин во французском стиле вложил в создание напитков «Château de Talu» свою страсть и профессионализм. Его подход к виноделию сочетает в себе как научный подход, так и интуитивные решения, что позволяет создавать вина с характером и уникальным вкусом. Каждый сорт винограда на винодельне выращивается с любовью и вниманием к деталям, что делает бутылки «Château de Talu» неподражаемыми.
Винодельня, расположенная в великолепном замке в стиле французского шато, словно переносит вас в мир утонченной эстетики и изысканных вкусов. С высоты 160 метров над уровнем моря открывается захватывающий вид на бескрайние виноградники, которые мерцают под солнцем, словно море зеленых вин и позолоты. Здесь, на Толстом мысе, вы окунетесь в уникальную атмосферу, где каждый виноградный гроздь дышит историей и страстью к виноделию.
Во время экскурсии мы узнаем, как плоды земли превращаются в «напиток богов». Погрузимся в тайны процесса виноделия, от сбора урожая до волшебного преображения винограда в восхитительные вина.
Ужин в уютном кафе г. Новороссийска.
Прогулка по Набережной.
Переезд на ж/д вокзал г. Новороссийск к 20:30.
Питание: Завтрак, дегустация, ужин.
Города: Геленджик, Новороссийск

Программа тура актуальна на 29.07.2025