



Гастрономический тур «ВИНО&МОРЕ»: Путешествие по Русской Тоскане (7 дней+ ж/д, март-октябрь 2025)*

Стоимость: от 59000.00 руб

Даты тура:

13.04.2025, 27.04.2025, 04.05.2025, 18.05.2025, 01.06.2025, 08.06.2025, 15.06.2025, 22.06.2025, 07.09.2025, 14.09.2025, 05.10.2025, 12.10.2025, 19.10.2025,

Описание:

День 1

09:30 Встреча в Анапе (ЖД 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 Горгиипии, 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 тд).

День 2

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 тд)

День 3

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 тд)

День 4

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 станцией 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. Но это секрет, т-с-с-с!

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 тд)

День 5

Завтрак «Шведский стол».

10.30 Выезд на экскурсию в «Долину Лефкадия»

Долина Лефкадия славится своими безкрайними 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 **дегустиация 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 тд)

День 6

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 рыбацьи 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 тд)

День 7

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, используемые 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 ЖД Вокзал к 20:30

Примечание:

Стоимость тура на 1 человека в рублях:

Размещение	Стоимость
при размещении в 2х — 3х местных номерах	59 000

В стоимость тура входит:

транспортное обслуживание по программе,

проживание в **отеле Family club Atrium 3* (Витязево)** в 2х — 3х местных номерах (Superior room, корпус 2);

питание: 7 завтраков, 3 обеда, 11 дегустаций, 7 ужинов;

вечерняя развлекательная программа;

14 экскурсионных объектов:

1. Обзорная экскурсия по Анапе
2. Винодельня «Скалистый берег» с дегустацией
3. Винодельня «Chateau Tamagne» с дегустацией
4. Центр классического виноделия с дегустацией из бочек
5. Центр энологического туризма Villa Aristov с экспресс-дегустиацией
6. Эко-ферма «Улиточка» с дегустацией
7. Винодельня «Сухая гора» с дегустацией и улитками
8. Винодельня «Поместье Голубицкое» с дегустацией
9. Винодельня и сыроварня «Коза хутор» с дегустацией
10. Винодельня «Долина Лефкадия» с дегустацией
11. Винодельня «Фанагория» с дегустацией
12. Дом-музей М.Ю. Лермонтова
13. Винный дом «Бюрнье» с дегустацией
14. Винодельня «Château de Talu» (без дегустации)

Дополнительно оплачивается:

проезд Москва-Анапа, Новороссийск-Москва

одноместное размещение (по запросу);

доп.ночь, питание «Софт все включено» (по запросу)

Рекомендуемый транспорт:

ЖД Москва — Анапа:

Поезд: 012 Премиум, отправление в 10:50 (Москва Казанская), прибытие в Анапу в 09:07.
Время в пути — 22ч 17 мин.

ЖД Новороссийск — Москва:

Поезд: 030 Премиум, отправление в 21:20, прибытие в 20:00 (Москва Казанская). Время в пути: 22ч40мин

Как еще к нам можно добраться:

На поезде до станции: Тамань Пассажирская, далее автобус или трансфер (такси) до Витязево (90 км, 1ч15 мин в пути)

На поезде до станции Тоннельная (Северо-Кавказская), далее на такси или трансфере до Витязево — 48 км, в пути 45 мин)

На поезде до Краснодар 1, далее на ласточке до Анапы или на такси (трансфере) до Витязево (170 км, время в пути - 3 часа)

На самолете до аэропорта Сочи, далее на ласточке до Анапы

На самолете до аэропорта Сочи, далее на ласточке до Туапсе , далее на автобусе или трансфере (такси) до Витязево.

ВНИМАНИЕ!

Компания вправе изменять расписание экскурсий без сокращения их продолжительности и заменять программы при неблагоприятной погоде на равноценные альтернативы. Ответственность за отказ участников воспользоваться услугами по собственному желанию или вследствие опозданий компания не несёт. Возврат средств за неиспользованные услуги не производится.

И помните, наше путешествие может принести вам немало приятных сюрпризов!