

## ВИНОГРАДАРСТВО В РОССИИ

ПОРЯДКА 85 ТЫС. ГА ВИНОГРАДНИКОВ \*по состоянию на конец 2014 года

23,5  
тыс. га  
**КРЫМ И СЕВАСТОПОЛЬ**  
(АР Крым и город федерального значения Севастополь)

26,5  
тыс. га  
**КУБАНЬ**  
(Краснодарский Край)

1  
тыс. га  
**ДОЛИНА ТЕРЕКА**  
(республика Кабардино-Балкария)

**ОСНОВНЫЕ РЕГИОНЫ**  
(географические названия закреплены в 2014 году СПО виноградарей и виноделов России)

Всего в России 143 производителя вина.  
В Гид Российские вина-2015 вошло 29 производителей.

5  
тыс. га  
**ДОЛИНА ДОНА**  
(Ростовская область)

300  
га  
**НИЖНЯЯ ВОЛГА**  
(Волгоградская и Астраханская области)

7  
тыс. га  
**СТАВРОПОЛЬ**  
(Ставропольский край)

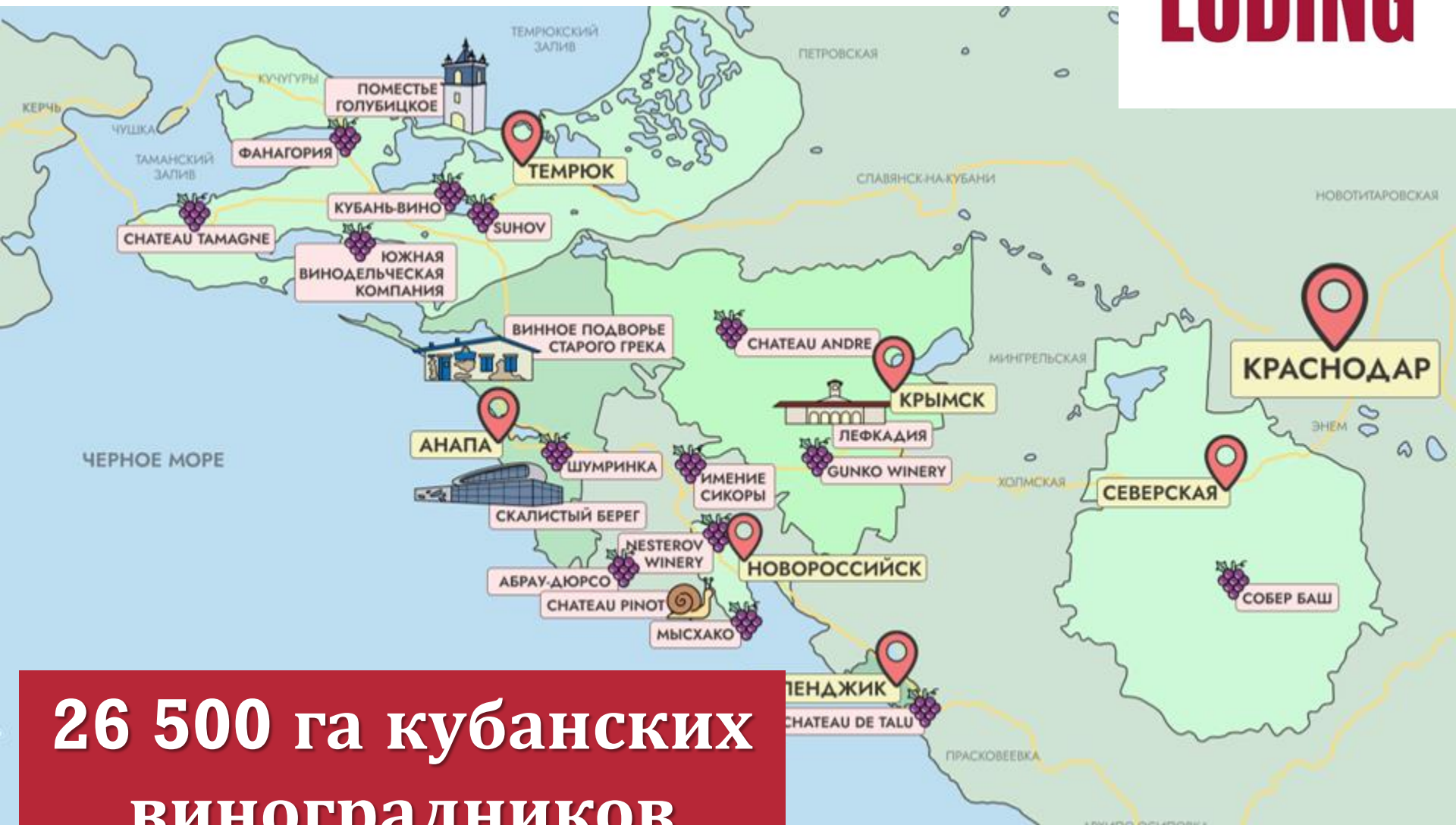
20  
тыс. га  
**ДАГЕСТАН**  
(республика Дагестан)

**ПРОЧИЕ РЕГИОНЫ**  
1,5-2 тыс. га.

- КУБАНЬ
- ДОЛИНА ДОНА
- ДОЛИНА ТЕРЕКА
- НИЖНЯЯ ВОЛГА
- ДАГЕСТАН
- СТАВРОПОЛЬ

**ФЗ № 490 от  
31 декабря 2014 г.**

# LUDING



**26 500 га кубанских  
виноградников**



- **1250 га собственных молодых и плодоносящих виноградников.**
- **Объем выпускаемой продукции составляет 20 млн бутылок в год.**
- **Виноградники расположены на северо-западе Краснодарского края в долине реки Адагум.**
- **Главный винодел – Вячеслав Зотин.**
- **Винодельня находится в х. Павловский Крымского района. Краснодарского Края.**



**LUDING**

Илья Волошин



# Илья Волошин

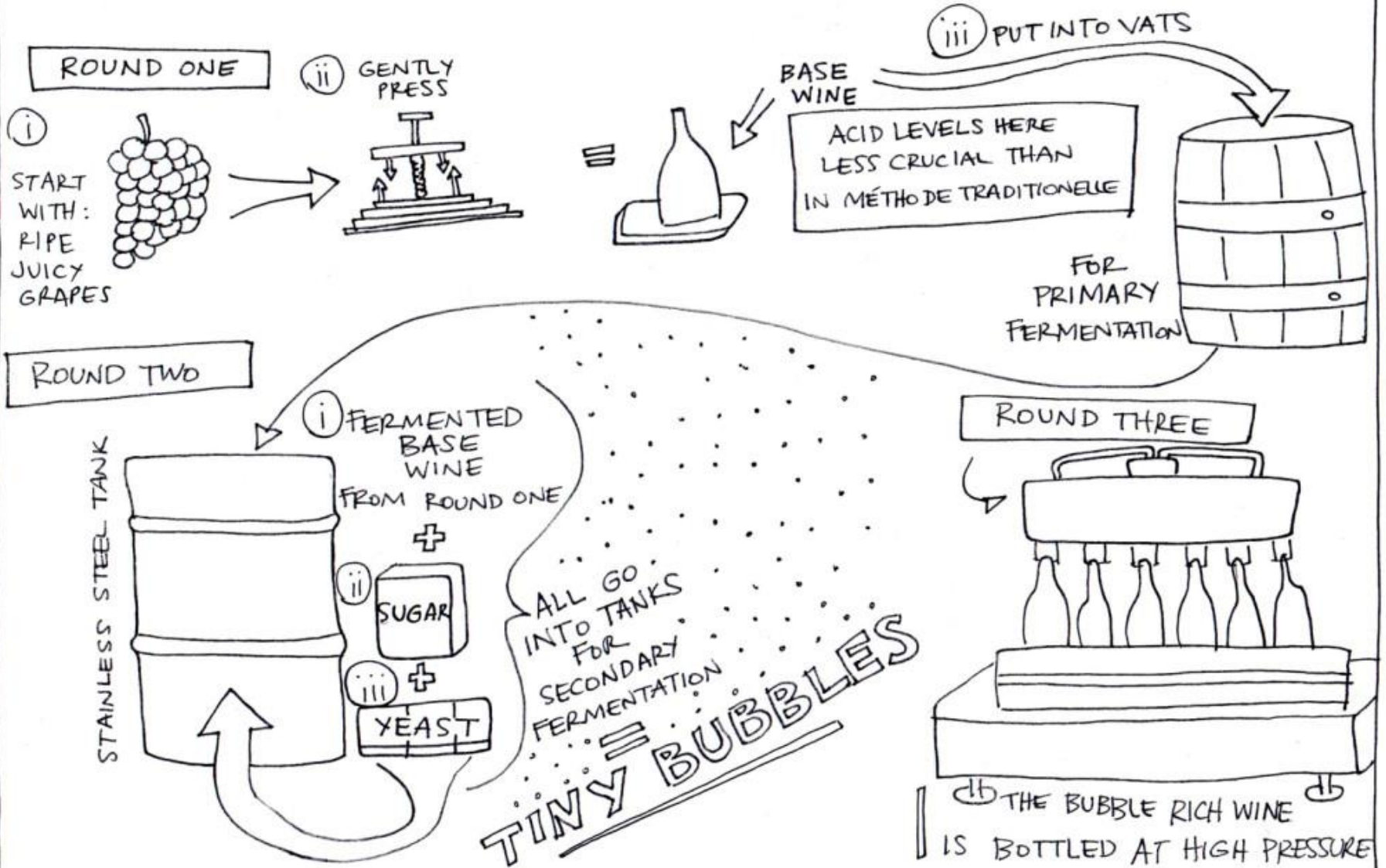
LUDING

Энолог-шампанист виноделен Olymp Winery и «Усадьба Белогорье», сооснователь бренда игристых вин Cock t'est belle Илья Волошин начал профессиональный путь в 2009 году с гаражного виноделия, сразу после выпуска из Крымского агротехнологического университета. Автор первого классического игристого из автохтонного крымского сорта кокур, шампанист 2023 года по версии РАС. Направление игристых вин на Olymp Winery в Крымском районе Краснодарского края курирует с 2023 года.

# METODO ITALIANO

AKA. CHARMAT PROCESS

© 2011 Lily-Elaine  
Hawk Wakawaka  
WakawakaWineReviews.com



## URBAN SUN

### BRUT SPARKLING WINE

ИГРИСТОЕ ВИНО СВЕТЛО-СОЛОНЕНОГО ЦВЕТА С ДИНАМИЧНЫМ ПЕРЛЯЖЕМ. ЯРКИЙ АРОМАТ СВЕЖИХ ЛИМОНОВ, АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ, БЕЛЫХ ЦВЕТОВ И ЗЕЛЕННОЙ ГРАШИ. ВКУС ЛЕГКИЙ, СВЕЖИЙ, НАСЫЩЕННЫЙ, С ГАРМОНИЧНЫМ БАЛАНСОМ СЛАДКОСТИ И ИСТОТНОСТИ В ДЛИТЕЛЬНОМ ПОСЛЕВКУСИИ.

МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА: **ШАРМА**

СОРТОВОЙ СОСТАВ:

**РИСЛИНГ РЕЙНСКИЙ, РКАЦИТЕЛЛ, СОВИНЬОН-БЛАН,  
ЦИТРОННЫЙ МАГАРАЧА**



1002 ₺



**HUDING**

# ADAGUM

R E S E R V E

# 90

ДНЕЙ НА ОСАДКЕ



# ADAGUM

R E S E R V E

## 1. СБОР ВИНОГРАДА



Сбор винограда на игристую группу осуществляется в начале августа. Именно в этот период в ягодах наблюдается высокое содержание кислот и низкая концентрация сахаров.

## 2. ВИНФИКАЦИЯ



Ягоды винограда отправляются в пневматический пресс, где происходит деликатное отделение суслу, которое отправляется на брожение в стальные резервуары. Брожение протекает при температуре 14–18°C. После брожения виноматериал оставляют в емкостях до февраля. В результате этого этапа получается виноматериал Vin Claire (в переводе с французского «прозрачное вино»), который станет основой для будущего игристого вина.

## 3. АССАМБЛЯЖ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТИРАЖНОЙ СМЕСИ



Все сорта винифицируются по отдельности, а после ассамблируются в производственных емкостях в определенных пропорциях, выбранных виноделом. В готовый ассамбляж вносят дрожжи и тиражный ликер. Тиражная смесь направляется в акратофор для вторичной ферментации.

## 4. ВТОРИЧНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ



Во время вторичной ферментации дрожжи питаются сахаром, вырабатывая этиловый спирт и углекислый газ. Так как акратофор представляет собой герметичный сосуд, то образовавшаяся углекислота не улетучивается, а растворяется в вине, образуя пузырьки (перляж). Цикл брожения длится 21 день.

## 5. ВЫДЕРЖКА НА ОСАДКЕ



После окончания брожения игристое вино остается на осадке 90 дней. От выдержки на осадке во многом зависит характер будущего вина – чем дольше содержимое бутылки находится в контакте с осадком, тем сложнее будет его структура, ароматика и палитра вкуса.

## 6. ФИЛЬТРАЦИЯ И РОЗЛИВ



После окончания выдержки игристое вино отправляется на фильтрацию и розлив. В процессе розлива в бутылку вносят экспедиционный ликер (кроме Zero Dosage) для выравнивания баланса вкуса и укупоривают корковой пробкой и мюзле. Далее бутылка проходит на этикетировочный аппарат для оформления бутылки этикеткой, кольереткой и капсулой.

# ADAGUM

RESERVE

Ассамбляж:  
Рислинг Рейнский,  
Совиньон Блан

Выдержка:  
90 дней на  
осадке.

Винодел:  
Илья Волошин

*Fero Dosage*



1336 ₺

# ADAGUM

R E S E R V E

Ассамбляж:  
Шардоне

Выдержка:  
90 дней на  
осадке.

Винодел:  
Илья Волошин

1336 ₽

*Chardonnay*





# IDOLO

ПРЕМИАЛЬНЫЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА IDOLO — ЭТО СОЧЕТАНИЕ КЛАССИЧЕСКОГО МЕТОДА И ПЕРЕДОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА OLYMP WINERY.

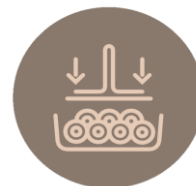
КАЖДАЯ БУТЫЛКА — ЭТО РЕЗУЛЬТАТ ВДОХНОВЕНИЯ ТАЛАНТЛИВОГО ЭНОЛОГА-ШАМПАНИСТА ИЛЫ ВОЛОШИНА. ЕГО МАСТЕРСТВО ВОПЛОЩАЕТ ЭЛЕГАНТНОСТЬ, РОСКОШЬ И ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО В КАЖДОМ ГЛОТКЕ.





#### СБОР ВИНОГРАДА

Сбор винограда на игристую группу осуществляется вручную, в ящики по 10-12 кг в начале августа. Именно в этот период в ягодах наблюдается высокое содержание кислот и низкая концентрация сахаров.



#### ВИНИФИКАЦИЯ

Прессование происходит целыми гроздьями, они отправляются в пневматический пресс, где происходит деликатное отделение сусла, которое отправляется на брожение в стальные резервуары. Брожение протекает при температуре 12—14°C. После брожения виноматериал до марта отправляется на выдержку на тонком осадке Sur Lie. В результате этого этапа получается виноматериал Vin Claire (в переводе с французского «прозрачное вино»), который станет основой для будущего игристого вина.



#### АССАМБЛЯЖ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТИРАЖНОЙ СМЕСИ

Все сорта винифицируются по отдельности, а после ассамблируются в производственных емкостях в определенных пропорциях, выбранных виноделом. В готовый ассамбляж вносят дрожжи и тиражный ликер. Тиражная смесь разливается по бутылкам и укупоривается кронен-пробкой.



#### ВТОРИЧНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

Закупоренные бутылки укладываются горизонтально в хранилище винодельни. Там и начинается вторичное брожение, которое длится около 2 месяцев. После окончания вторичной ферментации, дрожжевые клетки, прекратившие свою работу, оседают на внутренних стенках бутылки. В контакте с этим осадком происходит длительная выдержка.



#### ВЫДЕРЖКА НА ОСАДКЕ

От выдержки на осадке во многом зависит характер будущего вина – чем дольше содержимое бутылки находится в контакте с осадком, тем сложнее будет его структура, ароматика и палитра вкуса.



#### 6. РЕМЮАЖ ИЛИ СВЕДЕНИЕ ОСАДКА НА ГОРЛЫШКО БУТЫЛКИ

Целью данной технологической операции является постепенное изменение положения бутылки из горизонтального в вертикальное для полного сведения осадка на горлышко бутылки.

Происходит это либо путем ручного ремюажа (бутылки загружаются в пюпитры), либо путем автоматического (бутылки загружаются в жиропалеты). Ручной ремюаж длится от 3 до 8 недель, длительность механического ремюажа — 11 дней.



#### ДЕГОРЖАЖ ИЛИ УДАЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО ОСАДКА ИЗ БУТЫЛКИ

Бутылки со сведенным к пробке осадком помещают горлышком вниз в морозильную ванну с хладагентом, температура которого составляет  $-25^{\circ}\text{C}$ . Осадок замораживается, бутылку переворачивают горлышком вверх и откупоривают. Замороженный осадок под давлением вылетает из бутылки.



#### ДОЗАЖ, УКУПОРКА И КОНТРОЛЬНАЯ ВЫДЕРЖКА

Вместе с удаленным осадком происходит небольшая потеря вина из бутылки, которую необходимо восполнить. В бутылку добавляют экспедиционный ликер. Его количество определяется маркой конечного продукта. Так, на марку Zero Dosage экспедиционный ликер не вносится. После дозажа бутылки укупориваются корковой пробкой и «металлической уздечкой» — мюзле, и отправляются на контрольную выдержку, которая длится от нескольких недель до нескольких месяцев.



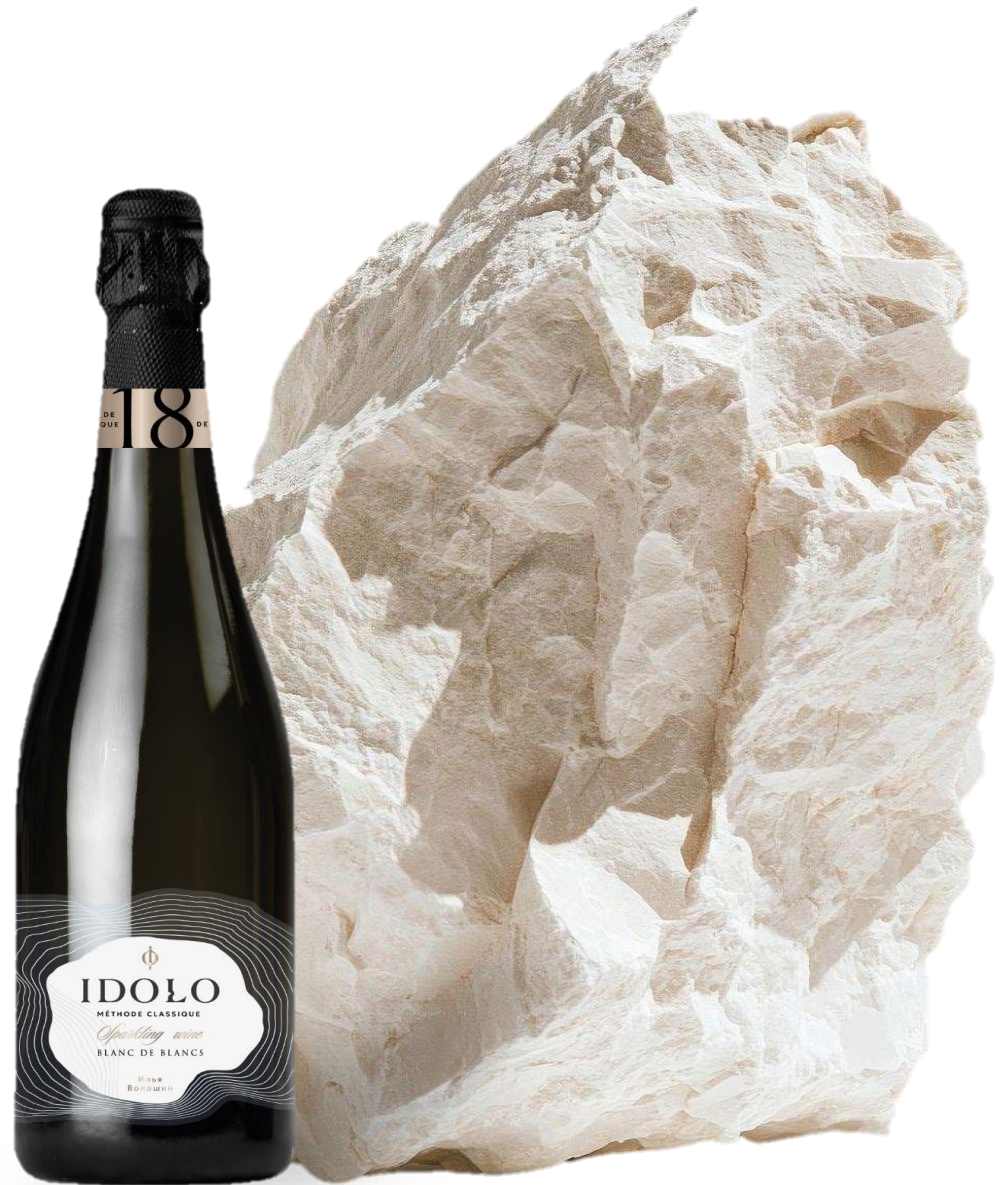
## BLANC DE BLANCS

**Ассамбляж: шардоне**  
**Выдержка: 18 месяцев**  
**на осадке** **Винодел:**  
**Илья Волошин**

**Светло-соломенный цвет с золотистым оттенком.**

**Стойкий перляж с завораживающей игрой мелких пузырьков. Аромат с тонами цитрусовых, белых цветов, миндаля, поджаренного хлеба и нектарина. Сбалансированное, гармоничное вино с шелковистой текстурой, яркой кислотностью, фруктовым вкусом и длительным освежающим минеральным послевкусием**

**Температура подачи: 8-10°C**



**2839 ₺**

## BRUT ROSE

**Ассамбляж: шардоне,  
каберне-фран**

**Выдержка: 18 месяцев на  
осадке Винодел: Илья  
Волошин**

**Вино нежного розового цвета с оттенками  
меди. Элегантное и прекрасно  
сбалансированное это розе раскрывается  
ароматами грейпфрута, красной  
смородины, земляники и сдобной выпечки.  
Минеральное во вкусе, с освежающей  
кислотностью и оттенками красных ягод,  
цитрусовых цукатов и пряностей в  
длительном финише.**

**Температура подачи: 8-10°C**



**2839 ₺**



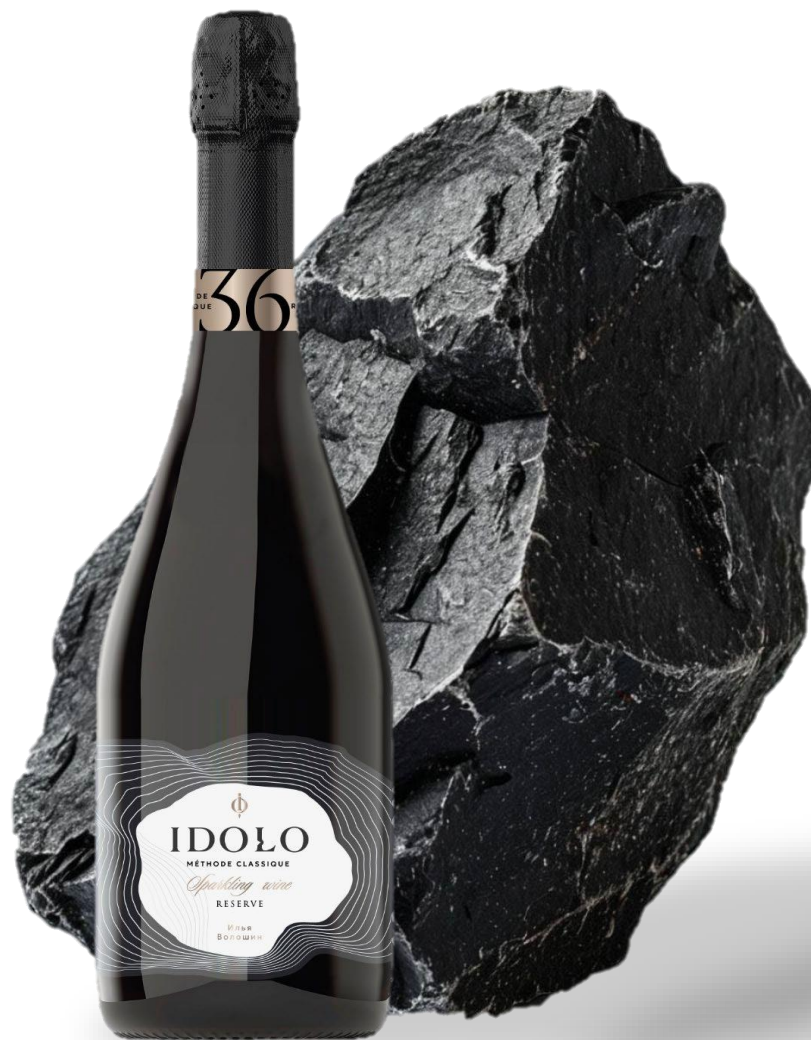
## BRUT RESERVE

**Ассамбляж: шардоне,  
каберне-фран**

**Выдержка: 36 месяцев  
на осадке Винодел: Илья  
Волошин**

**Вино искристого золотистого оттенка.  
Красивый перляж мелких пузырьков.  
Утончённый аромат с тонами белых  
фруктов, цитрусовых, белых цветов и  
оттенками свежей выпечки и сливочного  
мусса. Сбалансированное, гармоничное  
вино с обволакивающей кислотностью,  
нежным муссом, тонами сухофруктов,  
абрикоса, липы и белых специй во вкусе,  
развивающихся в длительном  
освежающем минеральном финале.**

**Температура подачи: 8-10°C**



**3924 ₺**

# А В Т О Р С К О Е

Линейка вин «Авторское» – воплощение творчества и уникальности.

Созданные мастерами виноделия Вячеславом Зотиным и Марией Гармашовой, эти вина – это гармония инноваций и мастерства.

Эксклюзивные ассамбляжи и передовые технологии делают каждую бутылку настоящим произведением искусства.



А В Т О Р С К О Е



Вячеслав Зотин

# АВТОРСКОЕ RIESLING

- **Сортовой состав:** рислинг
- **Технологические особенности:** сбор винограда в прохладное время суток. Деликатное отделение сусла в пневматическом прессе. Осветление и брожение в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка на тонком дрожжевом осадке с периодическим баттонажем. Частичная выдержка в дубе.
- **Температура подачи:** 12-13°C



# АВТОРСКОЕ WHITE BLEND

## Сортовой состав:

шардоне, совиньон блан

## Технологические особенности:

сбор винограда в прохладное время суток. Деликатное отделение сусла в пневматическом прессе.

Осветление и брожение в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка на тонком дрожжевом осадке с периодическим баттонажем. Частичная выдержка в дубе.

## Температура

подачи: 10-12°C



# А В Т О Р С К О Е

- **Сортовой состав:** каберне-совиньон, мерло
- **Технологические особенности:** сбор винограда в прохладное время суток. Деликатное отделение сусла в пневматическом прессе. Осветление и брожение в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка на тонком дрожжевом осадке с периодическим баттонажем.
- **Температура подачи:** 12-13°C



R  
O  
S  
E

ВИНОДЕЛ  
МАРИЯ  
ГАРМАШОВА