ЭКСКУРСИОННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ «КУБАНЬ-ВИНО»

Группа Компаний Ариант

ЮЖНАЯ ВИНОГРАДНИКИ

КУБАНЬ-ВИНО

Château TAMAGNE

2023

ОТ САЖЕНЦА ДО БУТЫЛКИ НА ПОЛКЕ

Комплексный подход к производству – от собственных виноградников и питомника саженцев до современных виноделен – позволяет создавать вина в больших объемах и ассортименте с достойным качеством по разумной цене.

1. Питомник
2. Виноградники
3. Сбор и переработка
4. Розлив и упаковка
5. Товар на полке / в карте меню

МАСШТАБ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Центр энологии Chateau Tamagne
2. Центр классического виноделия
3. Центр индустриального виноделия
4. Центр эногастрономического туризма Villa Aristov
5. Агрофирма «Южная»
6. Питомник виноградных саженцев

АГРОФИРМА «ЮЖНАЯ» – КРУПНЕЙШЕЕ ВИНОГРАДАРСКОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ РОССИИ

ЮЖНАЯ
ВИНОГРАДНИКИ

В ведении агрофирмы «Южная» находится более 13 тыс. га земли на Таманском полуострове и под Анапой. На пологих равнинах, на берегах морей и солёных лиманов греются под южным солнцем более 9 тыс. га виноградников, омываемых водами и обдуваемых ветрами двух морей – Чёрного и Азовского.

Это уникальное место с богатыми минеральными почвами. Здесь культивируется большое количество ампелографических сортов винограда для любых направлений виноделия: классические, автохтонные, гибридные. Возраст лоз составляет от 1 года до 30 лет.

ПИТОМНИК

ЮЖНАЯ
ВИНОГРАДНИКИ

Общая площадь территории прививочного комплекса –

более

60 000 м²

Мощность комплекса

6 млн

прививок в год

Агрофирма «Южная» стоит у истоков создания первого в России генофонда высококачественных сортов и клонов винограда.

Высокотехнологичный питомник по производству привитых виноградных саженцев работает по самой передовой технологии открытой стратификации.

Самый широкий сертифицированный видовой ассортимент посадочного материала, который не предлагает ни одно хозяйство в России и Европе.

Питомник – это ещё и научно-производственная база для исследовательских институтов.

Питомник агрофирмы «Южная» готов обеспечить качественными саженцами всю Россию!

ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ CHATEAU TAMAGNE –

это отражение духовной силы аутентичного места, энергии двух морей и высокотехнологичного процесса виноделия.

2022

Переработано более
87 000
тонн винограда

Выработано
6,7 млн
дал виноматериалов

Здесь каждый желающий может ознакомиться с современными технологиями и основными этапами создания вина, увидеть процессы переработки винограда, принять участие в профессиональных мастер-классах и насладиться стильной инфраструктурой уникального комплекса.

Виноград сюда поступает прямо с лозы в переработку. Вы не только познакомитесь с основными этапами переработки винограда, увидите все циклы производства вина, но и посетите современный гастробар, интерактивный мини-парк с образовательной площадкой и испытаете истинное эстетическое удовольствие и вдохновение.

Центр энологии отражает основной вектор развития компании, направленный на удовлетворение потребностей широкого круга потребителей и способствование формированию эногастрономической культуры в стране.

КОНЦЕПЦИЯ ЭНОТУРИСТИЧЕСКОГО НАПРАВЛЕНИЯ

Château TAMAGNE

Погружение
в винное искусство

Современная
инфраструктура

Инновационные
технологии

Аутентичная
местность

Популяризация
энокультуры

ПРЕДСТАВЛЯЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ!

Château TAMAGNE

Место, где пересекаются искусство виноделия, энергия природы и инновационные технологии.
Инфраструктура Центра Энологии Chateau Tamagne, создана для разнообразных событий и идей!

ПЛОЩАДКА	ОПИСАНИЕ	ФОРМАТ МЕРОПРИЯТИЯ
Дегустационный комплекс	Место, в котором вы сможете насладиться винными новинками и полюбившейся классикой Chateau Tamagne. Зал рассчитан на 120 человек	Частные мероприятия, Корпоративы, Бизнес-завтраки, Презентации, Мастер-классы и пр.
Профессиональный Дегустационный зал	Место для проведения дегустационных сессий в кругу профессионалов и ценителей винной индустрии. Зал рассчитан на 12 человек.	Профессиональные дегустации, Обучающие курсы, Повышение квалификации.
Переговорная	Современное многофункциональное помещение для проведения конференций, презентаций,тренингов и семинаров. Зал рассчитан на 14 человек.	Бизнес-встречи, Семинары, Тренинги.
Лекторий	Стильное пространство оборудованное всеми необходимыми техническими средствами. Интерактивная площадка служит местом для проведения различных мероприятий: от образовательных программ до бизнес-встреч. Лекторий вмещает 24 персоны, оснащен современной проекционной установкой, звуковыми и световыми системами, комфортабельными креслами и кафедрой для выступающего.	Лекции, Презентации, Просмотр фильмов.
Гастробар	Место для тех, кто любит вино, ценит тонкий вкус авторских блюд и приятную стильную атмосферу. Кухня гастробара направлена на полноценное раскрытие сезонных продуктов локального происхождения. Для каждого гостя мы создаем индивидуальную историю, в основе которой новые восприятия, ощущения и знания постигаются через идеальную пару — еда и вино.	Гастрономические вечера, Мастер-классы, Празднование ваших самых важных событий.

ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ CHATEAU TAMAGNE

Château TAMAGNE

ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ CHATEAU TAMAGNE

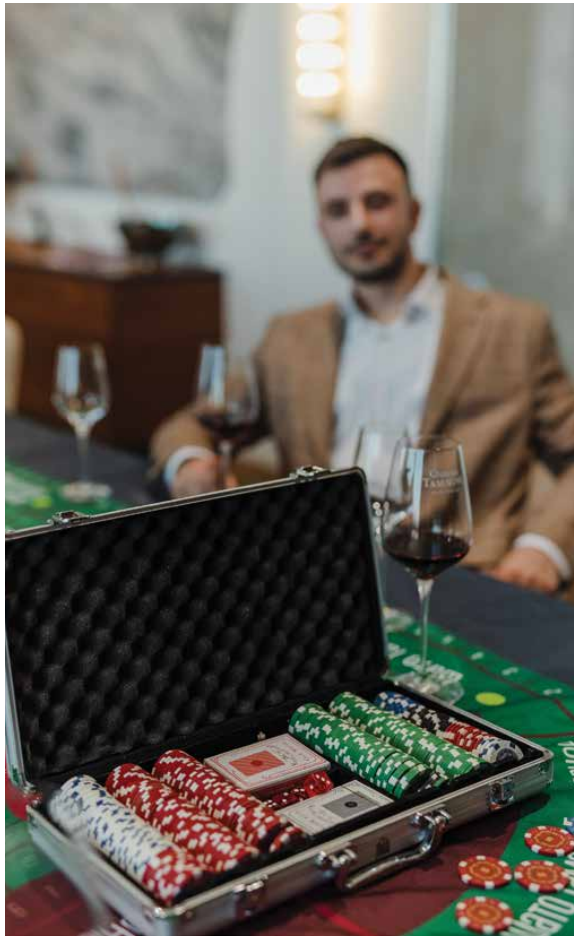
Château TAMAGNE

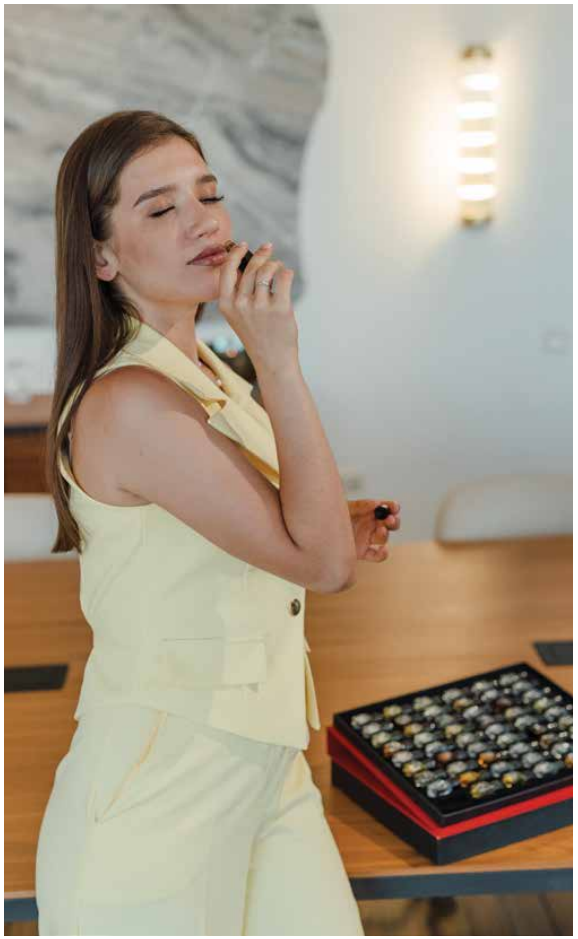
ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ CHATEAU TAMAGNE

Château TAMAGNE

ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ CHATEAU TAMAGNE

Château TAMAGNE





Ежемесячно в Центре энологии проводятся различные тематические мастер-классы и интерактивные игры.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЗАЛ

Château TAMAGNE

Вместимость 12 человек

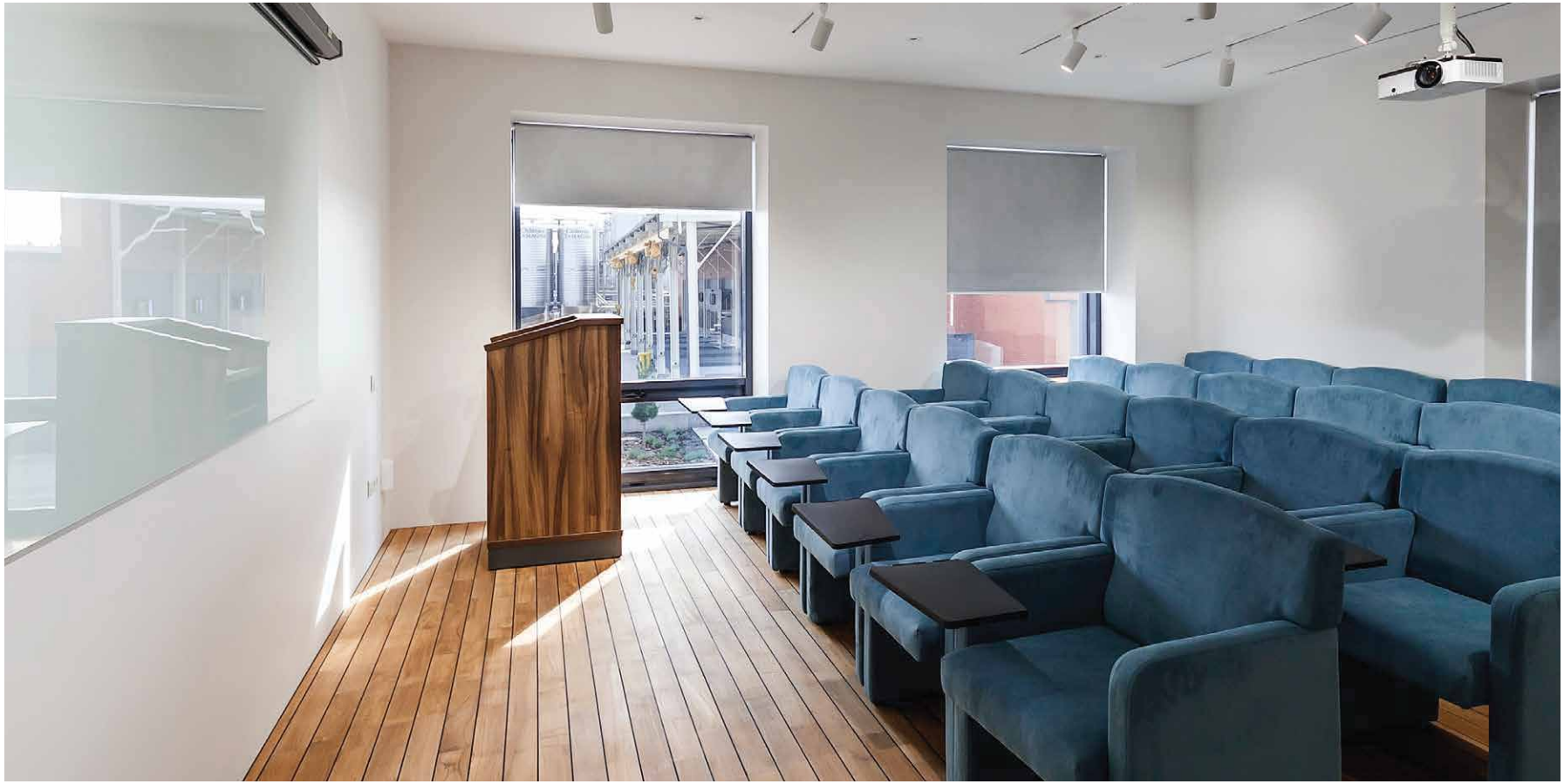
ЗАЛ ПЕРЕГОВОРОВ

Château TAMAGNE

Вместимость 14 человек

ЛЕКТОРИЙ

Château TAMAGNE



Вместимость 24 человека

ГАСТРОБАР

Château TAMAGNE

Вместимость 60 человек

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОМПЛЕКС

Château TAMAGNE

Новое пространство Центра энологии - место, созданное для того, чтобы каждый смог насладиться винными новинками и полюбившейся классикой, проникнувшись атмосферой и современной культурой эногастрономии.

- 2 современных дегустационных зала общей вместимостью 120 человек.
- Отдельная оборудованная детская комната.
- Специальное оборудование для лиц с ограниченными возможностями.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОМПЛЕКС. ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ДЕТЕЙ

Château TAMAGNE

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОМПЛЕКС.
ПАРКОВАЯ ЗОНА

Château TAMAGNE

ЦЕНТР КЛАССИЧЕСКОГО ВИНОДЕЛИЯ

Основан в 1956 году и с того времени производит высококачественные вина под строгим контролем опытных специалистов.

5 современных линий розлива тихих и игристых вин

бочковое хранилище на 1 074 бочки общим объёмом более 24 000 дал.

В винном погребе находятся бочки из французского, американского, кавказского дуба и акации, в них созревают наши лучшие вина, известные под несколькими торговыми марками.

В 2020 году была произведена реконструкция подвала, построенного в 1956 году. Площадь подземной галереи около 3 000 кв метров, где размещены установки ремюажа, линии дегоржажа и хранится до 1,5 млн бутылок классического вина.

В рамках дегустации Вы сможете оценить самые знаковые образцы коллекций «Кубань-Вино» – тихие и игристые вина, созданные как с использованием современных европейских технологий, так и по классическим методам.

Вековые традиции производства, современные тенденции, передовые технологии и новаторский подход к созданию вина!

ЦЕНТР ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ТУРИЗМА VILLA ARISTOV

VILLA ARISTOV — Центр энологического туризма, расположенный в стороне Южного побережья, направленный на самые разнообразные потребности и интересы. Энология, пивоварение, гастротуризм, музыка и живопись, история и современные тенденции — основные составляющие яркой жизни будущего комплекса!

ОБЪЕКТЫ VILLA ARISTOV В ПЕРСПЕКТИВЕ:

- Торговый Центр GastroMall (пивоварня, фуд-корт, винотека)
- Винодельня
- Туристический центр
- Дом приёмов
- Эногастрономический ресторан
- Открытая сцена
- Ивент-холл
- Клуб
- Масштабные парковки
- Летнее кафе
- Парковая зона
- Спортивный стадион
- Жилой комплекс

На сегодняшний день реализовано два объекта комплекса Villa Aristov – ТЦ GastroMall и реконструирован спортивный стадион.

ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР GASTROMALL

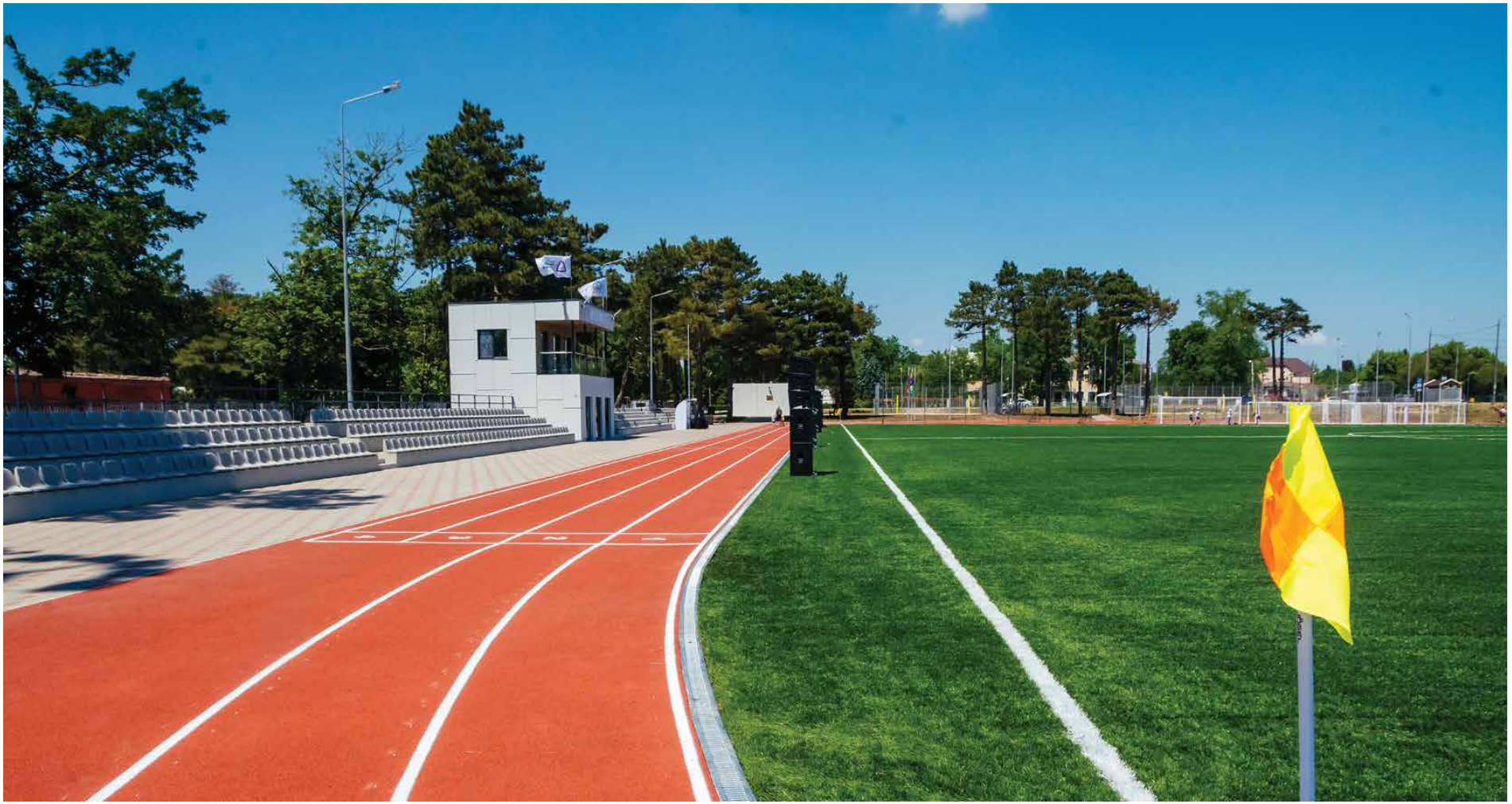
ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР GASTROMALL

ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР GASTROMALL

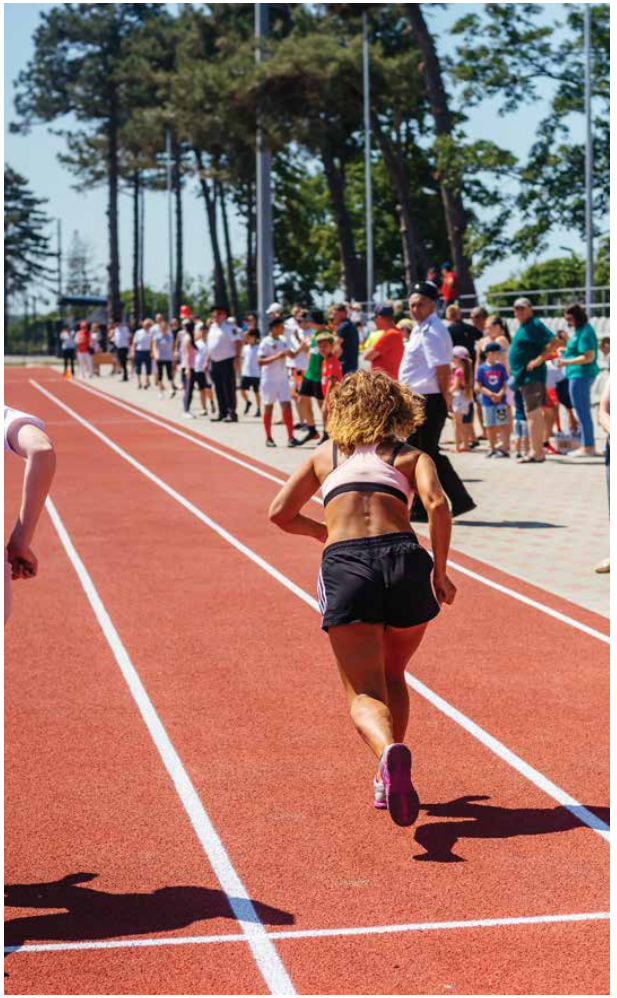
ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР GASTROMALL

ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР GASTROMALL

СПОРТИВНЫЙ СТАДИОН



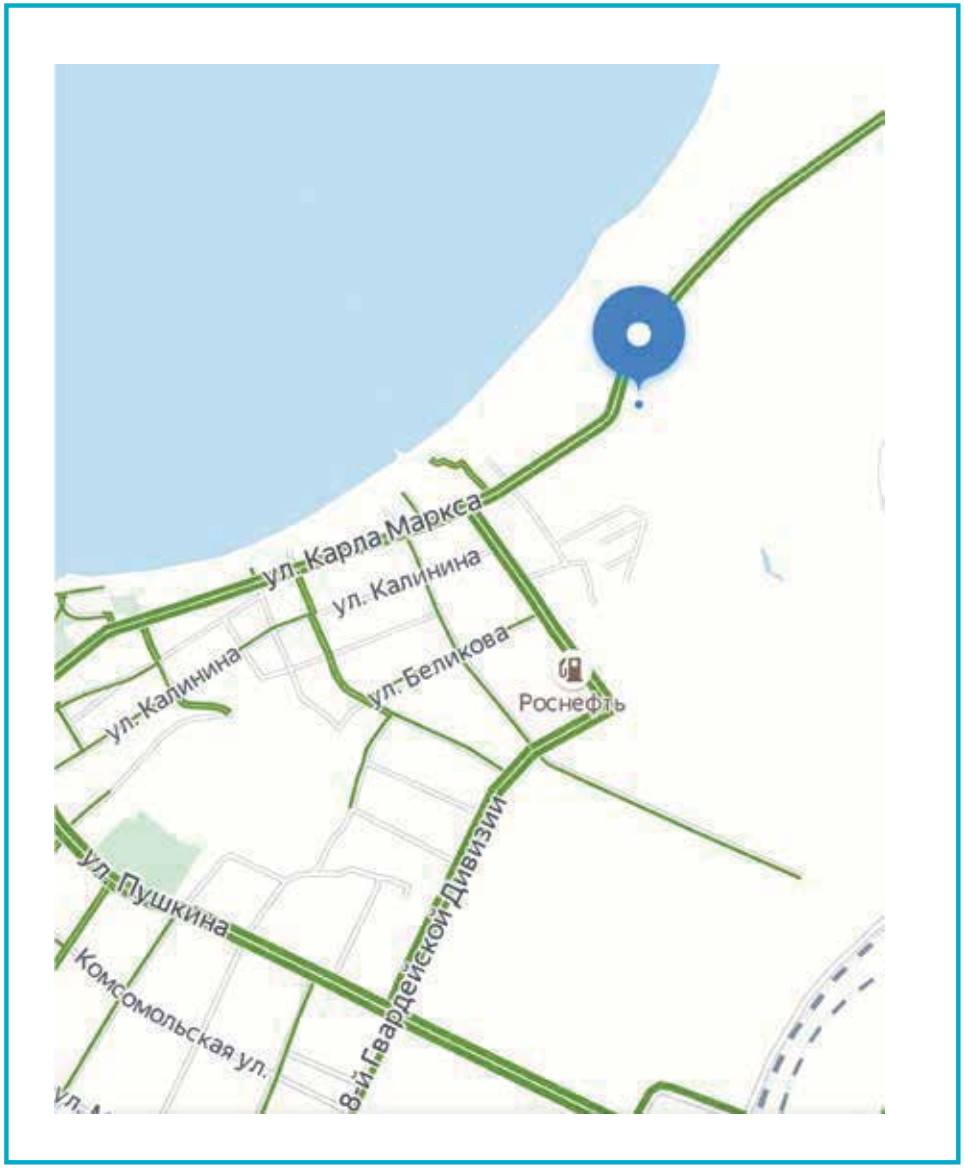
СПОРТИВНЫЙ СТАДИОН



Château
TAMAGNE

Экскурсионный отдел Chateau Tamagne

Краснодарский край, Темрюкский район,
ст. Старотитаровская, ул. Заводская, 2

Тел.: +7 (989) 839-57-00
+7 (861) 298-15-60, доб. 7960
+7 (861) 298-00-08

e-mail: emo@kuban-vino.ru