# Развитие и продвижение энологической индустрии на примере винодельческих центров

# Château TAMAGNE

Винодельня «Кубань-Вино»

# ВИНОДЕЛЬНЯ «КУБАНЬ-ВИНО»: ОТ САЖЕНЦА ДО БУТЫЛКИ

Винодельня «Кубань-Вино» - это производство полного цикла от саженца до бутылки. Три винодельческих Центра компании, современные технологии, более 13 тыс. га земли и 9 тыс. га виноградников, расположенных на Таманском полуострове и в Анапском районе, позволяют создавать вина в больших объемах и ассортименте с достойным качеством по разумной цене.



## ВИНОДЕЛЬНЯ «КУБАНЬ-ВИНО»: 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

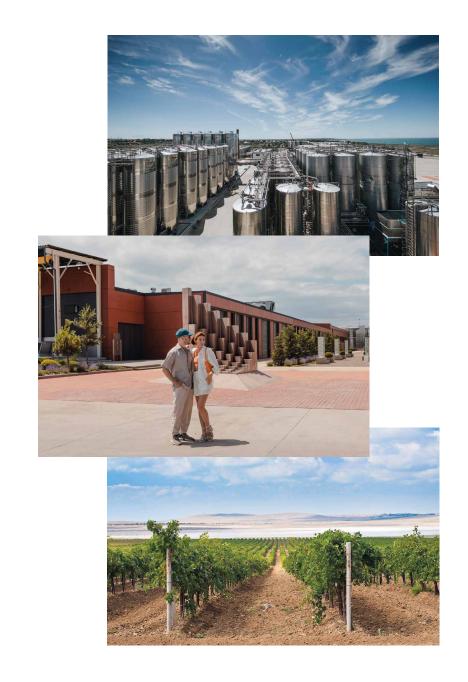


## ЭНОТУРИЗМ «КУБАНЬ-ВИНО»

Мы ставим перед собой амбициозные цели, активно способствуя формированию культуры потребления вина в России, раскрывая его истинную способность — дарить удовольствие, гармонию в потреблении и каждый раз открывать новые грани чувств.

На сегодняшний день туристическое направление винодельни представлено тремя объектами: виноградники, Центр классического виноделия, Центр энологии Chateau Tamagne.

Инфраструктура с идеальным местоположением предоставляет возможность для проведения различных мероприятий: экскурсий, мастер-классов, профессиональных дегустаций, деловых встреч, гастрономических вечеров, семинаров, курсов и многих других событий.



## **ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ CHATEAU TAMAGNE**

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

2022

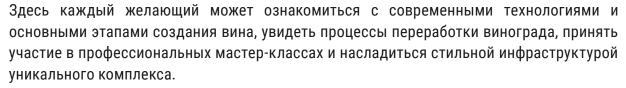
Переработано более

113 000

тонн винограда

Выработано

5<sub>0</sub>5 млн дал виноматериалов



Виноград сюда поступает прямо с лозы в переработку. Здесь можно познакомиться с основными этапами переработки винограда, увидеть все циклы производства вина и посетить современный гастробар, интерактивный мини-парк с образовательной площадкой, а так же испытать эстетическое удовольствие и вдохновение.





В Центре энологии Chateau Tamagne каждый сможет понять, что создание вина – это жизненная философия и особый вид искусства.

# **ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ CHATEAU TAMAGNE**





Энергия людей

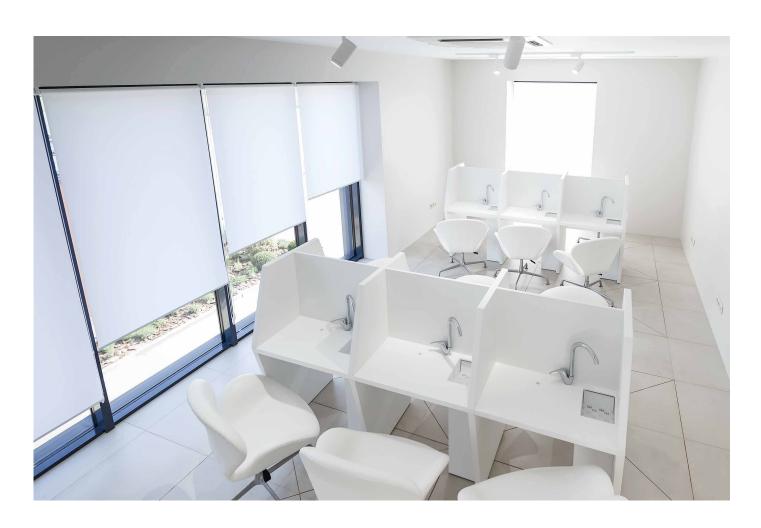


Энергия технологий



Энергия природы

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЗАЛ



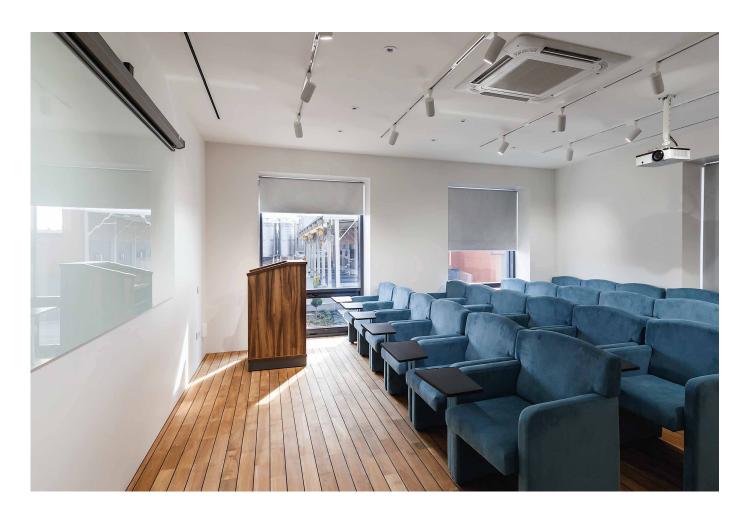
Специально оборудованное помещение для проведения дегустационных сессий в кругу профессионалов и обучающих курсов среди истинных ценителей винной индустрии. Зал рассчитан на 12 человек

# ЗАЛ ПЕРЕГОВОРОВ



Многофункциональное пространство для проведения конференций, презентаций, тренингов, семинаров, мастер-классов. Зал рассчитан на 14 человек.

# ЛЕКТОРИЙ



Необычная интерактивная площадка в стиле лектория служит местом для проведения самых разнообразных мероприятий: от киносеансов до бизнес-встреч. Лекторий вмещает 24 персоны, оснащен современной проекционной установкой, звуковыми и световыми системами, комфортабельными мягкими креслами и кафедрой для выступающего.

## ГАСТРОБАР CHATEAU TAMAGNE



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 идеально подобранную пару — еда и вино.

# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР CHATEAU TAMAGNE

В 2022 году в Центре энологии Chateau Tamagne был открыт новый Дегустационный Центр - место, созданное специально для того, чтобы каждый смог насладиться винными новинками и полюбившейся классикой, проникнувшись атмосферой и современной культурой эногастрономии.

Центр включает в себя два современных дегустационных зала общей вместимостью 120 человек и отдельную детскую комнату.

Это прекрасная площадка для проведения различных мероприятий, благодаря оснащению всем необходимым оборудованием для проведения конференций, круглых столов, презентаций и т.д.



# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР CHATEAU TAMAGNE





Концепция интерьера дегустационного Центра выполнена в современном минималистичном стиле с уклоном в натуральные фактуры и материалы.

## **ЦЕНТР КЛАССИЧЕСКОГО ВИНОДЕЛИЯ**

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

В винном погребе находятся бочки из французского, американского, кавказского дуба и акации, в них созревают наши лучшие вина. 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 оцениваются самые знаковые образцы коллекций «Кубань-Вино» — тихие и игристые вина, созданные как с использованием современных европейских технологий, так и по классическим методам.









бочковое хранилище на 1074 бочки общим объёмом более 24 000 дал.



винотека коллекционных вин, вмещающая более 3 тысяч бутылок

# ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ТУРИСТИЧЕСКОГО КЛАСТЕРА

Основным вектором развития туристического направления является строительство VILLA ARISTOV — ультрасовременного эногастрономического комплекса.

Философия Центра воплощает в себе виноделие и пивоварение, науку и искусство, традиции и тенденции.

В план инфраструктуры комплекса заложено строительство множества различных объектов, которые привлекут гостей с самыми разнообразными предпочтениями в досуге.



#### ОБЪЕКТЫ VILLA ARISTOV:

- Винодельня
- Торговый центр GastroMall (пивоварня, фуд-корт, винотека)
- Туристический центр
- Дом приемов

- Эногастрономический ресторан
- Открытая сцена
- Ивент-холл
- Клуб
- Масштабные парковки

- Летнее кафе
- Парковая зона
- Спортивный стадион
- Жилой комплекс

# ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ТУРИСТИЧЕСКОГО КЛАСТЕРА

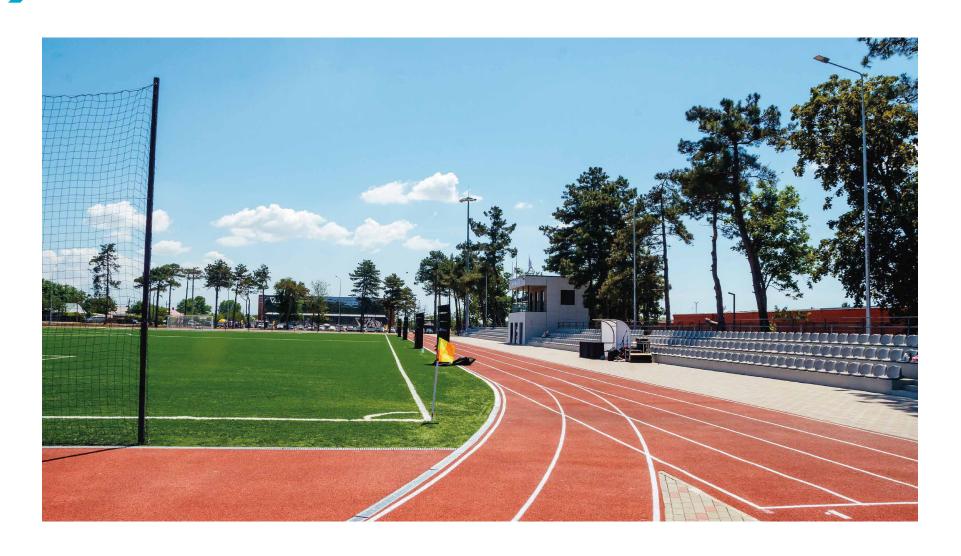


# СПОРТИВНЫЙ СТАДИОН

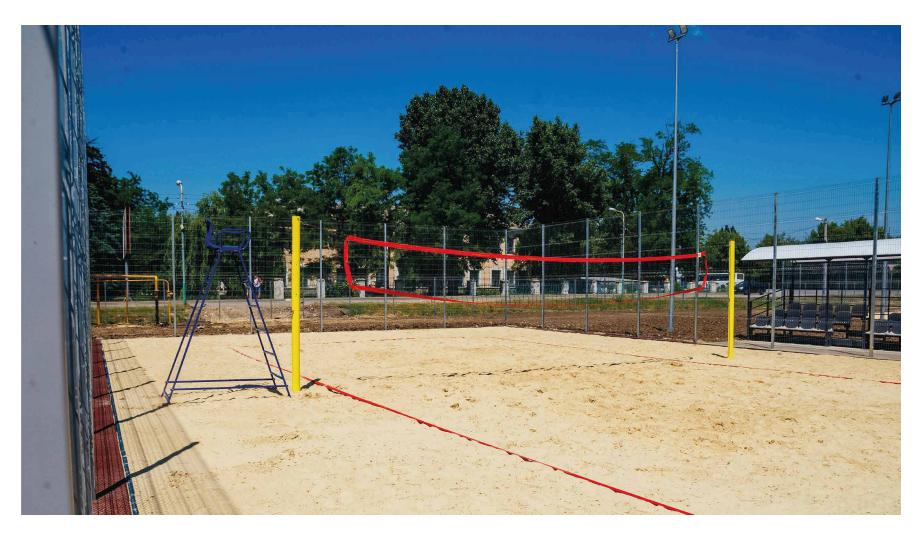


В 2022 году в эногастрономическом комплексе был реконструирован и открыт спортивный стадион «Олимп», который отвечает требованиям РФС и в перспективе сможет принимать всероссийские соревнования по футболу и пляжным видам спорта.

# СПОРТИВНЫЙ СТАДИОН



# СПОРТИВНЫЙ СТАДИОН



Спортплощадка для пляжного волейбола

## ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ ВИННЫХ МАРШРУТОВ И ЭКСКУРСИОННЫХ ПРОГРАММ - ОЖИДАНИЕ КЛИЕНТА



#### ВЫСОКАЯ ИНФОРМИРОВАННОСТЬ

- СМИ
- Сайты
- Социальные сети
- Офлайн (телефон, туристические центры)



## УДОБНЫЙ СЕРВИС

- Online-бронирование
- Вариативные способы связи с ЭМО
- Предоставление трансфера (по заявке)
- Услуги размещения



#### ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫБОРА

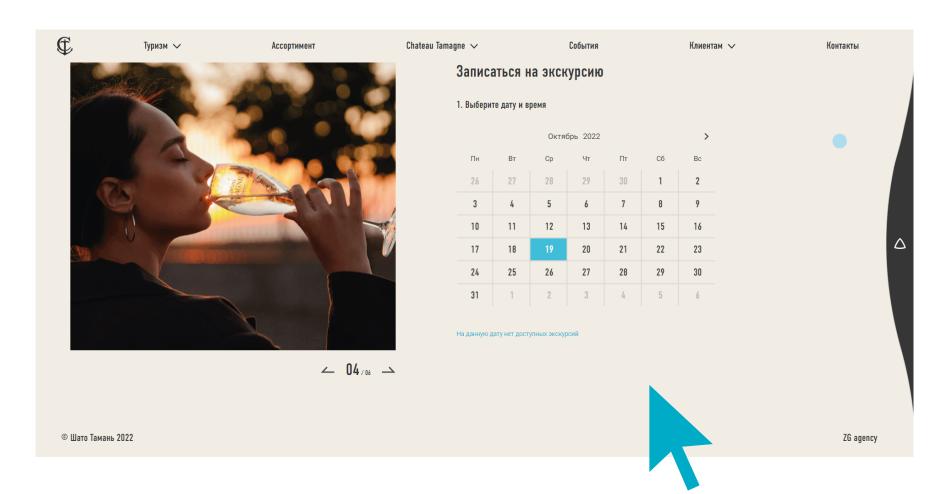
- Классические групповые экскурсии
- Индивидуальные туры и маршруты
- Тематические игры
- Мероприятия для экспертов



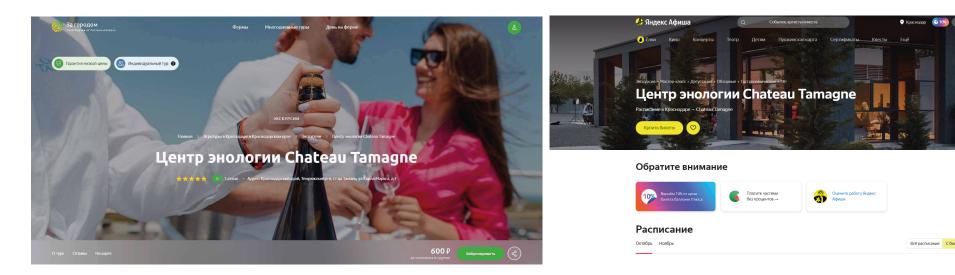
#### КАЧЕСТВЕННАЯ УСЛУГА

- Услуги персонала
- Удовлетворение потребностей туриста
- Технология обслуживания

Online-бронирование на сайте https://chateautamagne.ru/ и по единому номеру телефона.



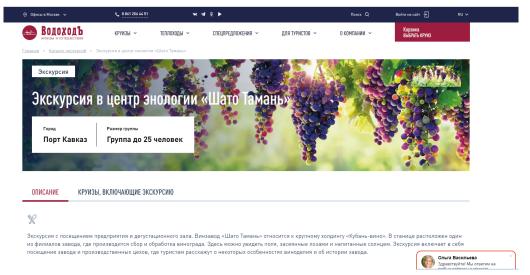
Системы бронирования и покупки билетов на туристических агрегаторах: Яндекс.Афиша, RussPass, Своё Родное, FunSun.

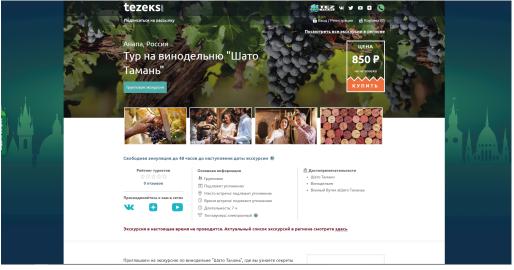


Свое Родное. За городом

Яндекс Афиша

Размещение в системах бронирования у локальных туроператоров Темрюкского и Анапского района, Краснодара и множества других туроператоров и частных винных гидов по всей России.

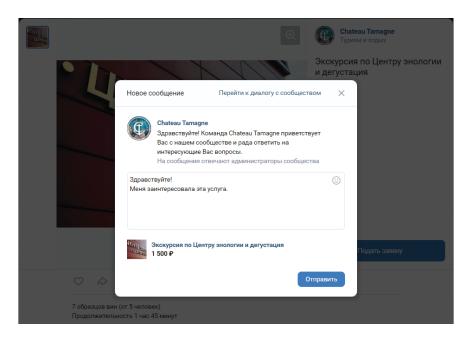


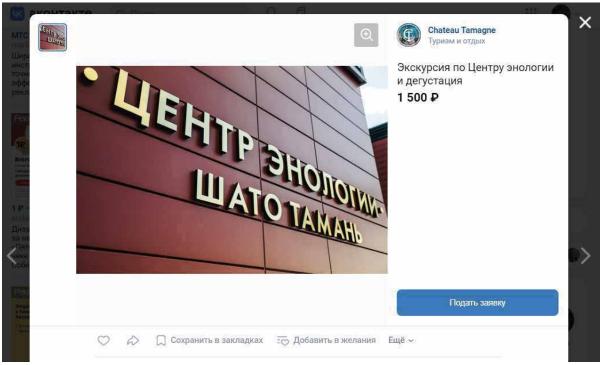


Турклуб «Восход»

TEZ экскурсии и туры от ГК TEZ Tour

Социальная сеть Вконтакте - https://vk.com/chateau\_tamagne







#### Организация визита:

- Регулярные группы по расписанию для всех желающих (без предварительной записи)
- Единовременный прием до 200 человек в Центре энологии Chateau Tamagne
- Ежедневный прием до 20 групп в Центре энологии Chateau Tamagne
- Оборудованная детская комната
- Гастробар на территории Центра энологии Chateau Tamagne

#### Распределение потоков:

- Наличие нескольких площадок: виноградники, Центр энологии Chateau Tamagne, Центр классического виноделия
- Помещения для проведения мероприятий, оборудованные как для больших групп, так и для vip-гостей и профессионалов (зал профессиональных дегустаций, лекторий, переговорка, vip-зал)
- Возможность организации закрытого мероприятия в соответствии с требованиями заказчика
- Организация выездного мероприятия на площадке заказчика или третьих лиц

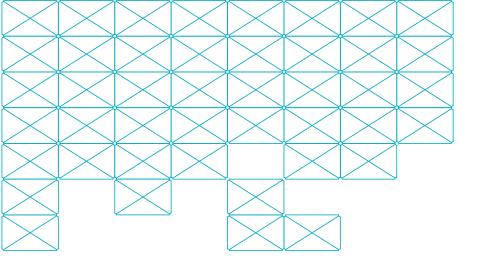
Расширение возможностей, внедренное в 2022 году, позволяют принять всех желающих гостей и предоставить качественную услугу, отвечающую всем предпочтениям туриста на любом уровне.

## СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И МЕРЫ ГОСПОДДЕРЖКИ

- Меры господдержки важны для более стремительного развития сферы винного туризма и улучшения качества предоставляемых услуг.
- Разрешение вопроса о рекламе энологического и эногастрономического туризма, а также сопутствующих услуг стимулирует развитие отрасли в результате повышения информированности туристов обо всех возможностях винного туризма и предоставляемых услугах в том или ином регионе.

В настоящее время винные хозяйства вынуждены действовать в условиях медийных и рекламных ограничений.





# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

