

**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.



Питомник



Виноградники



Сбор и  
переработка



Розлив и  
упаковка



Товар на полке /  
в карте меню

## 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

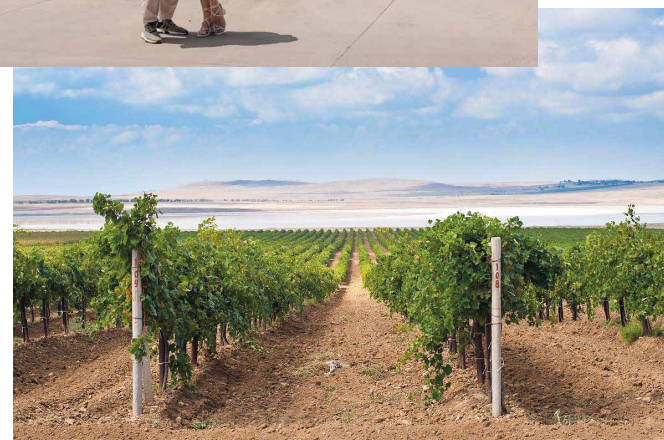
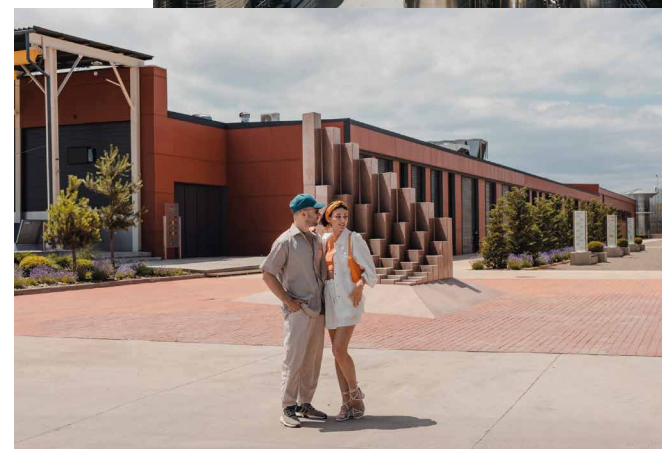
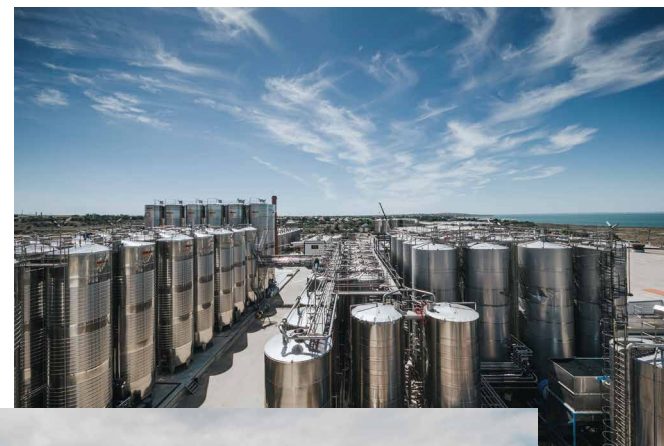


## ЭНОТУРИЗМ «КУБАНЬ-ВИНО»

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.

2021

Переработано более

64 000

тонн винограда

Выработано

4,9 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. 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 обучающихся курсов среди истинных ценителей винной индустрии. Зал рассчитан на 12 человек

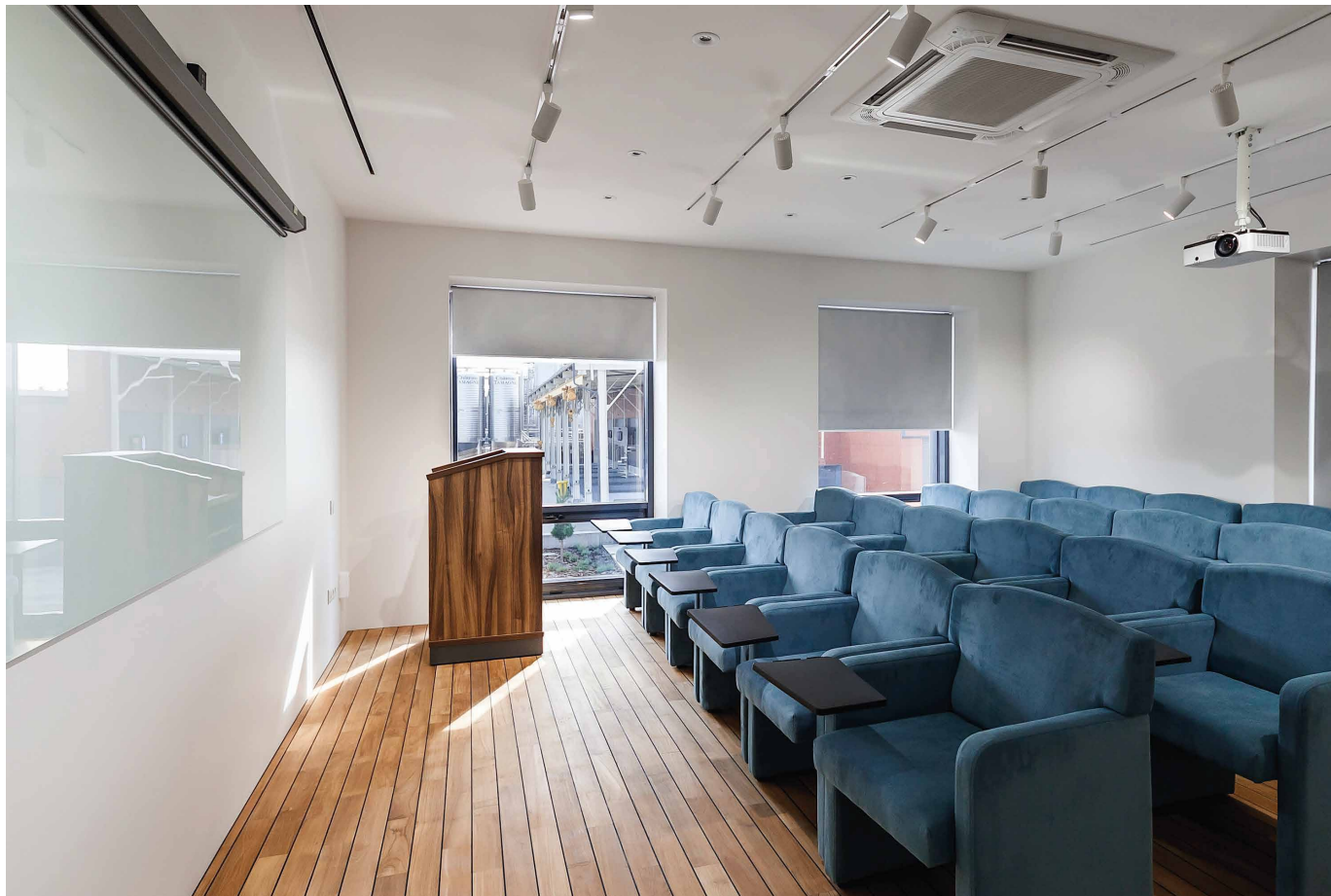
## ЗАЛ ПЕРЕГОВОРОВ



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

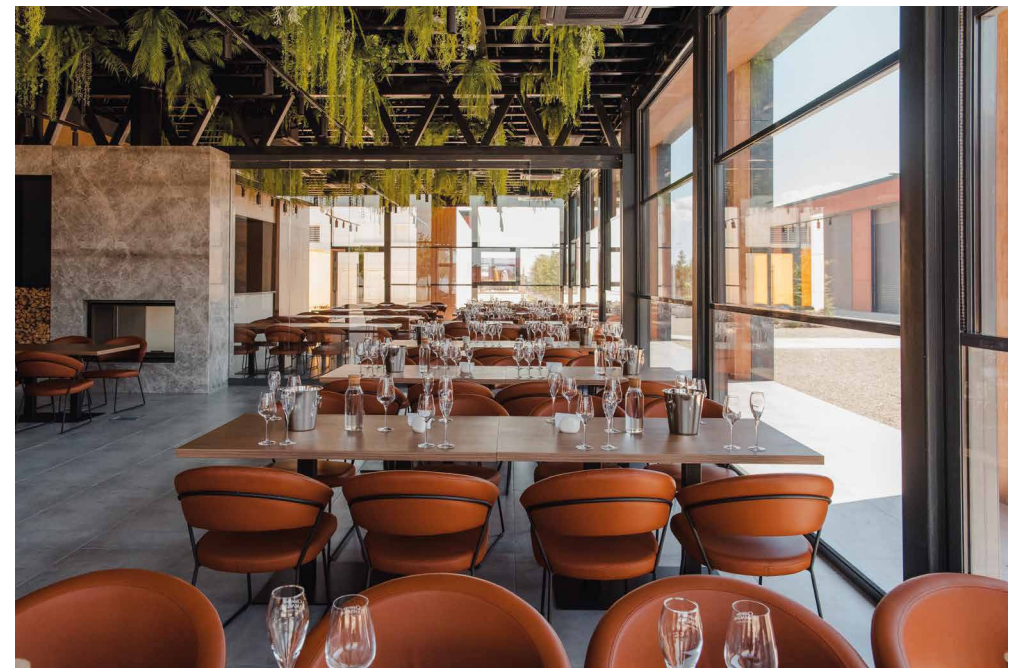
В 2022 году в Центре энологии Chateau Tamagne был открыт новый Дегустационный Центр - место, созданное специально для того, чтобы каждый смог насладиться винными новинками и любимейшей классикой, проникнувшись атмосферой и современной культурой эногастрономии.

**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

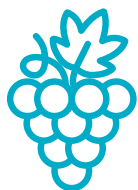


Концепция интерьера дегустационного Центра выполнена в современном минималистичном стиле с уклоном в натуральные фактуры и материалы.

## 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.



5 современных  
линий розлива  
тихих и игристых  
вин



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

# ПОТЕНЦИАЛ ЦЕНТРОВ ВИНОДЕЛИЯ «КУБАНЬ-ВИНО» В УСЛОВИЯХ ОЖИДАЕМОГО ЛАВИНООБРАЗНОГО СПРОСА. ДОСТУПНЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ

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

© Шато Тамань 2022

ZG agency

Туризм ▾    Ассортимент    Chateau Tamagne ▾    События    Клиентам ▾    Контакты

## Записаться на экскурсию

1. Выберите дату и время

Октябрь 2022 >

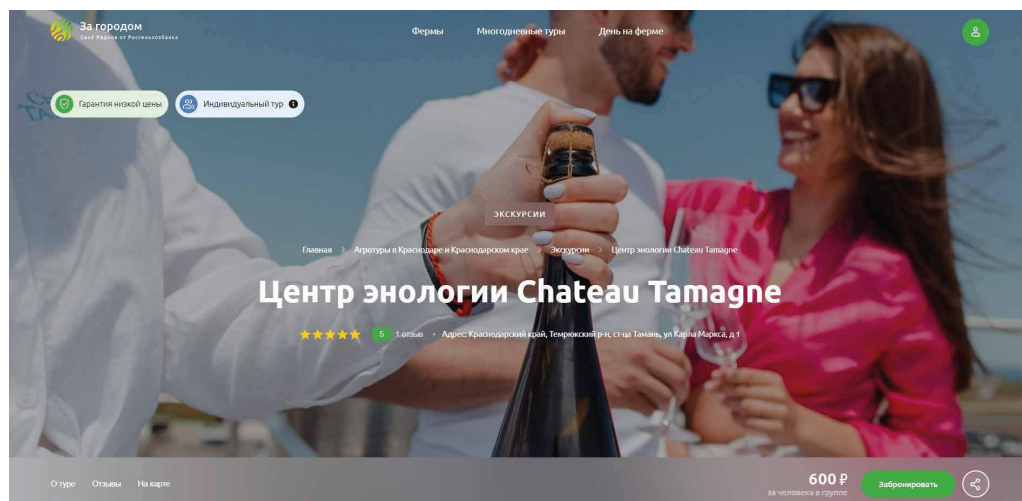
Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6

На данную дату нет доступных экскурсий

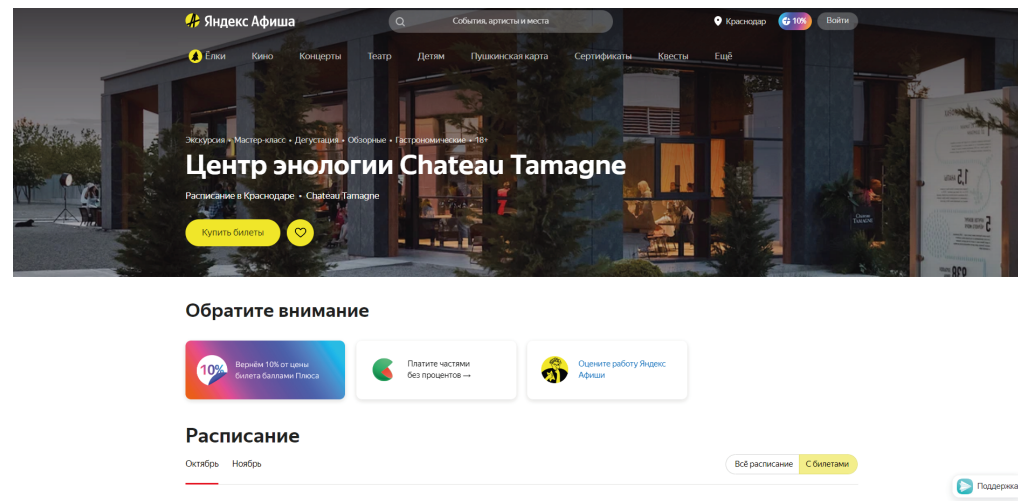
04 / 06

# ПОТЕНЦИАЛ ЦЕНТРОВ ВИНОДЕЛИЯ «КУБАНЬ-ВИНО» В УСЛОВИЯХ ОЖИДАЕМОГО ЛАВИНООБРАЗНОГО СПРОСА. ДОСТУПНЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ

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



Свое Родное. За городом



Яндекс Афиша

# ПОТЕНЦИАЛ ЦЕНТРОВ ВИНОДЕЛИЯ «КУБАНЬ-ВИНО» В УСЛОВИЯХ ОЖИДАЕМОГО ЛАВИНООБРАЗНОГО СПРОСА. ДОСТУПНЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ

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

Водоходъ  
КРУИЗЫ ТЕЛОХОДЫ СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ТУРИСТОВ О КОМПАНИИ Корзина

Экскурсия в центр энологии «Шато Тамань»

Город: Порт Кавказ | Размер группы: Группа до 25 человек

ОПИСАНИЕ КРУИЗЫ, ВКЛЮЧАЮЩИЕ ЭКСКУРСИЮ

Экскурсия с посещением предприятия и дегустационного зала. Винзавод «Шато Тамань» относится к крупному холдингу «Кубань-вино». В станции расположен один из филиалов завода, где производится сбор и обработка винограда. Здесь можно увидеть поля, засеянные лозами и напитанные солнцем. Экскурсия включает в себя посещение завода и производственных цехов, где туристам расскажут о некоторых особенностях виноделия и об истории завода.

Ольга Васильева  
Здравствуй! Мы ответим на любой вопрос о круизе.

Турклуб «Восход»

tezeks

Анапа, Россия  
Тур на винодельню «Шато Тамань»  
Групповая экскурсия

ЦЕНА 850 Р на человека КУПИТЬ

Свободная аннуляция до 48 часов до наступления даты экскурсии

Рейтинг туристов: 0 отзывов

Основная информация:  
Групповая  
Подлежит уточнению  
Место встречи: подлежит уточнению  
Время встречи: подлежит уточнению  
Длительность: 7 ч.  
Тип ваучера: электронный

Достопримечательности:  
Шато Тамань  
Виноделие  
Винный бутик «Шато Тамань»

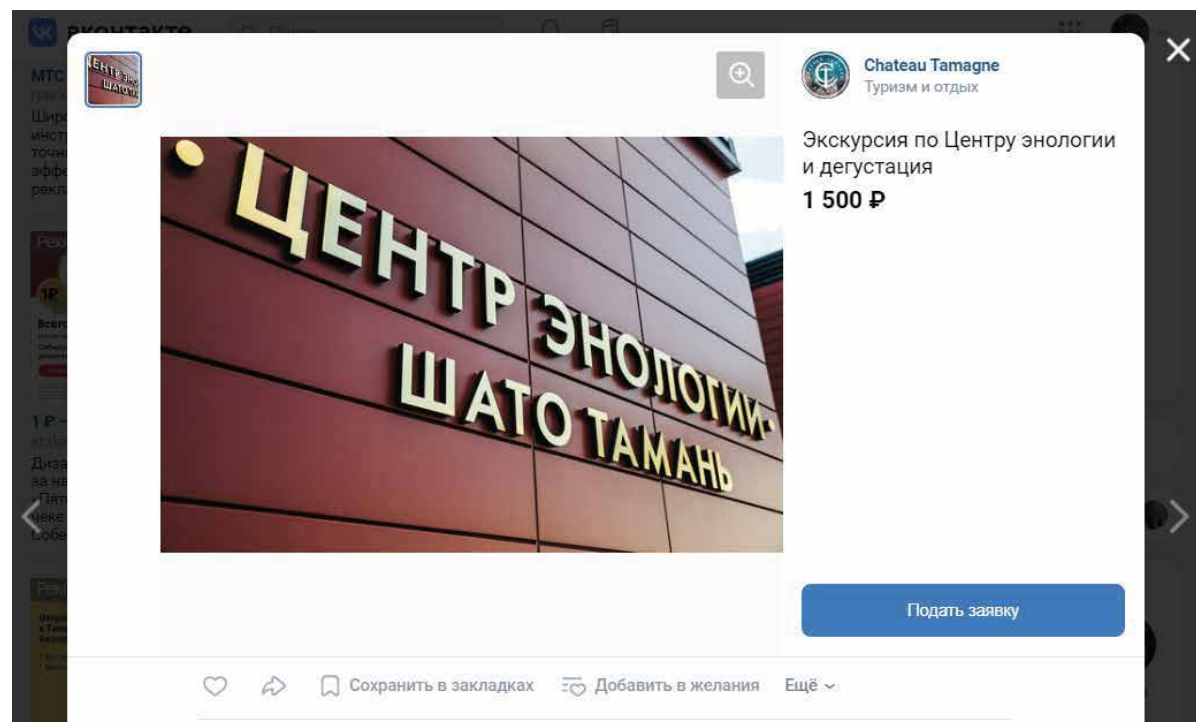
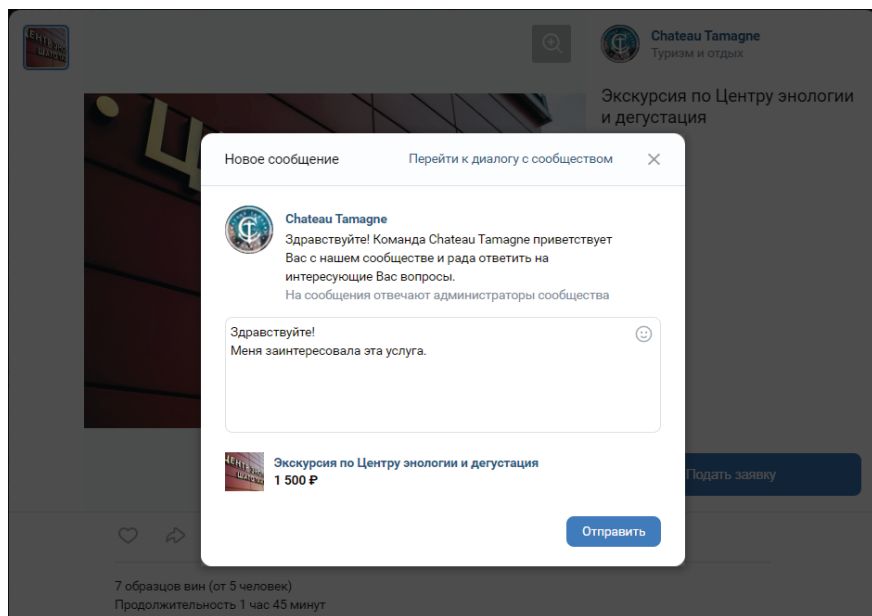
Экскурсия в настоящее время не проводится. Актуальный список экскурсий в регионе смотрите [здесь](#)

Приглашаем на экскурсию по винодельне «Шато Тамань», где вы узнаете секреты

TEZ экскурсии и туры от ГК TEZ Tour

# ПОТЕНЦИАЛ ЦЕНТРОВ ВИНОДЕЛИЯ «КУБАНЬ-ВИНО» В УСЛОВИЯХ ОЖИДАЕМОГО ЛАВИНООБРАЗНОГО СПРОСА. ДОСТУПНЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ

Социальная сеть Вконтакте -  
[https://vk.com/chateau\\_tamagne](https://vk.com/chateau_tamagne)





## **ПОТЕНЦИАЛ ЦЕНТРОВ ВИНОДЕЛИЯ «КУБАНЬ-ВИНО» В УСЛОВИЯХ ОЖИДАЕМОГО ЛАВИНООБРАЗНОГО СПРОСА. ДОСТУПНЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ**

### **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, внедренные в 2021 году, позволяют принять всех желающих гостей и предоставить качественную услугу, отвечающую всем предпочтениям туриста на любом уровне.**

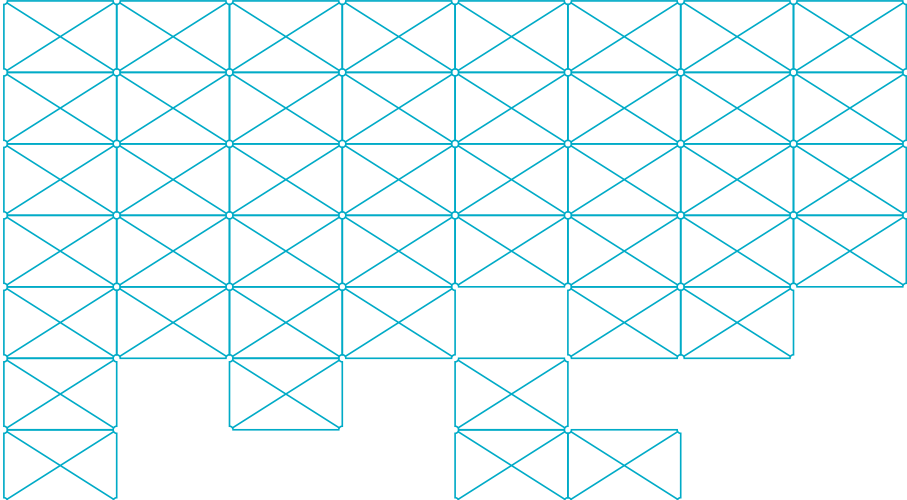


## СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И МЕРЫ ГОСПОДДЕРЖКИ

- 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!**

