

Тур с программой

"Вино и море: солнце в бокале", гастрономический тур на 5 дней

Программа тура

"Family Club More" (ex. "Открытое море") – семейный отель, расположенный в Геленджике, в курортном районе Тонкий мыс – северной части Геленджикской бухты. Этот тихий зеленый уголок с видами на море и горы располагает к спокойному семейному отдыху.

Отель расположен на первой береговой линии рядом с множеством пляжей. В 300 метрах от отеля расположен песчаный пляж на краю Геленджикской бухты, который идеально подходит для отдыха с детьми. Также в пешей доступности открытое море с кристально чистой водой, множеством пляжей как диких, так и благоустроенных.

В шаговой доступности магазины, кафе, аптека, автобусная остановка, уютный ресторанчик на берегу моря, новый парковый комплекс с прогулочными зонами, спортивными площадками, фонтанами и прудом. Совсем недалеко аэропорт, крупнейший в России аквапарк «Золотая бухта». До центра Геленджика 15 минут на общественном транспорте или такси.

1-й день

Самостоятельное прибытие в Геленджик. Заселение в отель с 14:00.

Свободное время для отдыха в отеле, у бассейна или для неспешной прогулки по пляжу.

Ужин "шведский стол".

С 20:00 до 22:00 вечерняя развлекательная программа (винная йога, винный джек-пот, винный пин-понг, вечер живописи вином, вечер кино, караоке, дискотеки и т.д.)

Питание: Ужин.

Города: Геленджик

2-й день

Завтрак "шведский стол".

Выезд на экскурсию с дегустацией на винодельню "Долина Лефкадия".

Первым делом отправимся с вами в удивительный уголок Краснодарского края, туристический комплекс Долина Лефкадия, которая славится своими бескрайними 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. У нас будет возможность узнать о выдающемся наследии виноградарства и виноделия в уникальном музее. В завершение нашей экскурсии нас ожидает дегустация лучших вин под чутким руководством профессионального сомелье. Погрузитесь в атмосферу виноградного края и откроите для себя вкус настоящей Лефкадии! После тура в вашем распоряжении будет свободное время для прогулки, обеда или приобретения сувениров.

После 18:00 возвращение в отель.

Ужин "шведский стол".

С 20:00 до 22:00 Вечерняя развлекательная программа (винная йога, винный джек-пот, винный пин-понг, вечер живописи вином, вечер кино, караоке, дискотеки и т.д.)

Питание: Завтрак, ужин.

Города: Геленджик

3-й день

Завтрак "шведский стол".

Выезд на экскурсию с дегустацией на винодельне Мысхако.

«Мыхако» - винодельня, которая уже более ста пятидесяти лет производит качественное вино из винограда, выращенного в идеальных условиях. Первые виноградники появились здесь в 1869 году, а фирменное «Каберне» еще на рубеже XIX и XX веков считалось одним из лучших красных вин Российской Империи.

Сегодня винодельня «Мыхако» не только продолжает дело своих предшественников, но и активно внедряет передовые технологии в производство. Современное оборудование и инновационные методы производства вин позволяют достигать высоких стандартов качества, сохраняя при этом уникальные сортовые характеристики. Здесь производят как традиционные красные и белые вина, так и оригинальные купажи, которые радуют любителей вина своим разнообразием и насыщенными вкусами.

Мыхако — это место, где искусство виноделия сочетается с уникальной природой Краснодарского края. На винодельне вас встретят истинные мастера, которые посвятили свою жизнь созданию качественных вин.

Здесь используются только лучшие сорта винограда, выращенные на собственных полях, что обеспечивает высочайшее качество сырья.

Во время дегустации мы попробуем восемь различных видов вин, каждое из которых расскажет свою историю. Сложные ароматы и тонкие нюансы каждого сорта создают неповторимый гармоничный букет, который удивит даже самых искушенных ценителей. Опытные сомелье расскажут о каждом вине, поделятся секретами его производства и подберут идеальные сочетания с блюдами местной кухни.

Переезд в Абрау Дюрсо

Завод основан более 150 лет назад на юге России, на берегу изумрудного озера Абрау. Здесь создаются высококачественные игристые вина, которые сегодня известны во всем мире. Уникальный стиль, множество наград дегустационных конкурсов, признание ведущих экспертов мира и любовь миллионов покупателей подтверждают: Абрау-Дюрсо — признанный эксперт в игристом вине!

Здесь вам откроется волшебство рождения игристого вина. Вы погрузитесь в таинственный мир виноделия, где раскроете смысл изысканных французских терминов: Кюве, Ремюаж, Дегоржаж. Узнаете, чем классический метод производства отличается от технологии Charmat, увидите современное оборудование в действии, а во время дегустации освоите тонкости мастерства настоящих сомелье. Вас ждет экскурсия и дегустация игристых вин. После экскурсии у вас будет свободное время для прогулки по живописной набережной озера Абрау, покупки памятных сувениров и, конечно же, обеда в одном из уютных кафе.

После 19:00 возвращение в отель.

Ужин "шведский стол".

С 20:00 до 22:00 Вечерняя развлекательная программа (винная йога, винный джек-пот, винный пин-понг, вечер живописи вином, вечер кино, караоке, дискотеки и т.д.).

Питание: Завтрак, ужин.

Города: Абрау-Дюрсо, Мыхако

4-й день

Завтрак "шведский стол".

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. Sorta винограда - Совиньон Блан, Шираз/Сира, Шардоне, Каберне Совиньон.

Вы узнаете о терруаре и сортах винограда, выращиваемых на винодельне, посетите производственные цеха, посмотрим небольшой фильм о винодельне, продегустируем вина в сопровождении эскарго от местных производителей.

Далее мы отправимся на экскурсию с дегустацией в Винодельческий дом Бюрнье.

История 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.

После 20:00 возвращение в отель.

Ужин "шведский стол".

С 20:00 до 22:00 Вечерняя развлекательная программа (винная йога, винный джек-пот, винный пин-понг, вечер живописи вином, вечер кино, караоке, дискотеки и т.д.).

Питание: Завтрак, ужин.

5-й день

Завтрак "шведский стол".

Выселение из отеля.

Выезд на экскурсию в винный замок "Шато де Талю".

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, использующиеся 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.

Далее нас ждет прогулка по Набережной Геленджика с дегустацией вина и сыра "Вальма".

Семейная винодельня "Вальма" — это воплощение авторского подхода в российском микровиноделии. Это одни из тех производителей, которые стояли у истоков этого движения и одними из первых в стране получили фермерскую лицензию.

Вино "Вальма" — это честный диалог с терруаром. Оно создаётся только из винограда, собранного вручную на собственных виноградниках, расположенных на солнечной Кубани — в Анапе, станице Гостагаевской и на Таманском полуострове. Уникальные карбонатные почвы и щедрое южное солнце дарят ягодам полное созревание, насыщая их микроэлементами и природной силой. Только чистое выражение сорта и терруара.

В каждой бутылке — не только характер года, но и частичка души винодела. Высокое качество вин подтверждено золотыми и серебряными медалями авторитетных российских конкурсов.

Среди ключевых сортов — Рислинг, Совиньон Блан, Шардоне, Пино Гри, Мерло, Каберне Совиньон и другие.

Здесь постоянно происходит развитие и развиваемся, экспериментируем и активно участвуем в винных выставках и фестивалях.

После 19:30 трансфер на ж/д вокзал Новороссийска к поезду 030 "Премиум" в 21:20.

Питание: Завтрак.

Программа тура актуальна на 10.01.2026