

Тур с программой

## "Вино и море: революция вкуса", винный 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.

---

#### 2-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. На экскурсии мы узнаем о терруаре и виноградниках, пройдемся по цехам и складам, посмотрим небольшой фильм и, конечно же, продегустируем продукцию винодельни, два образца тихих сухих вин SORT A и 3 образца тихих сухих вин «Терруарт» в сочетании с изысканно приготовленными виноградными улитками.

Переезд на экскурсию с дегустацией в Винодельческом доме "Бюрные".

История Бюрные началась в 1999 году, когда потомственный швейцарский винодел Рено Бюрные и его супруга Марина отправились в первую ознакомительную поездку в Краснодарский край. Винодельня Бюрные — современное винодельческое предприятие, основанное Рено Бюрные 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 Бюрные 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 Бюрные и его швейцарских коллег. После экскурсии нас ожидает дегустация ароматных вин, сопровождаемая легкими закусками и сырами.

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.

---

### **3-й день**

---

Завтрак "шведский стол".

Нас ждёт абсолютная классика виноделия! Винодельня «Мысхако».

«Мыхахако» - 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 «Мыхахако» 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.

Мыхахако — 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. 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.

Выезд на завод шампанских вин 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.

Возвращение в отель после 19:00.

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.

---

## 4-й день

Завтрак "шведский стол".

Выезд на экскурсию с дегустацией в туристический комплекс Chteau de Talu.

В живописном уголке Краснодарского края, где горные ландшафты и мягкий климат создают идеальные условия для виноделия, расположился знаменитый Chteau 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 Chteau de Talu, позволяют создавать вина, которые сохраняют аутентичные французские традиции, при этом впитывая в себя дух русского виноделия. 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 каждая виноградная 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.

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.

**Питание:** Завтрак.

Программа тура актуальна на 10.01.2026