

ВИННЫЙ ФЕСТИВАЛЬ

28.05.2021



18+



Группа Компаний «Фанагория»

Одно из крупнейших винодельческих предприятий России полного цикла производства: здесь производят саженцы, выращивают и перерабатывают виноград, выпускают несколько видов алкогольных напитков: тихие, игристые, ледяные вина, коньяки (бренди) и виноградную водку (чачу) под брендом «Фанагория» с защищённым географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» и защищённым наименованием места происхождения – «Сенной».



Бюро «Винные истории» проект ООО «Событие»

Специализируется на организации винных мероприятий B2B и B2C форматов, винном туризме, профессиональных мероприятиях для виноделов, маркетинговых услугах участникам винного рынка.

Мы с радостью рассказываем о вине и популяризируем культуру питья через игровые форматы, корпоративные мероприятия, профессиональные дегустации и туристические поездки, выступаем площадкой, объединяющей российских виноделов и других участников винного рынка.

В копилке проектов Бюро «Винные истории»:

- › Всероссийский конкурс молодых виноделов «Молодая лоза»
- › Фестиваль истории российского вина;
- › Первый в России забег по виноградникам «Сочный забег»
- › Симпозиум виноделов
- › Проект винных сортовых дегустаций «Знай наших»
- › Винные туры по всем винодельческим регионам России
- › Обучающие проекты для виноделов
- › Авторские винные игры

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ АУКЦИОН
«ВЫСОКАЯ ПРОБА»

Организатор аукциона –
АО «Российский аукционный дом»



Предварительная регистрация Участников аукциона завершается
28.05.2021

Начало предаукционной дегустации:
28.05.2021 в 18:30

Начало аукциона:
28.05.2021 в 19:30

в погребе винного дома «Фанагория» по адресу:
Россия, 353540, Краснодарский край, Темрюкский р-н, пос. Сенной, ул. Мира, д. 49.

Аукционный каталог вручается участникам перед началом дегустации,
а также может быть направлен по электронной почте Участнику
по его запросу после предварительной регистрации на сайте
www.1proba.ru/#accreditation





Уважаемые участники аукциона!

Дорогие коллеги, друзья, виноделы и любители вина!

Стремительное развитие российского виноделия в последнее десятилетие привносит в нашу жизнь лучшие практики развитых винных держав. Через несколько дней пройдёт первый в истории российского винного рынка благотворительный аукцион винных фьючерсов «Высокая Проба», на котором коллекционерам будут проданы права на вино из бочек и ёмкостей, находящееся на выдержке в погребах лучших российских виноделен.

Новое поколение российских виноделов – это замечательная плеяда мастеров, вина которых получают Гран-при и медали международных конкурсов. Создание вин высокого стиля – многолетний процесс, поэтому возможность приобрести право на будущее уникальное российское вино поистине бесценна.

Российские вина заслужили своё право быть в винных картах лучших ресторанов, на полках главных винотек и крупнейших магазинов. Интерес к российскому вину, в котором ярко отражаются особенности российских терруаров, неуклонно растёт. Каждый урожай винограда приносит новые удивительные органолептические сочетания. Поэтому аукционы винных фьючерсов во всём мире стали «билетом в будущее» для энтузиастов, коллекционеров, рестораторов и профессиональных людей в мире вина. «Союз виноградарей и виноделов России» искренне приветствует появление нашего первого российского аукциона «ан примёр»!

Желаю участникам аукциона удачных приобретений, российским виноделам – больших продаж, профессионалам и любителям вина – потрясающих вин!

Уверен, что аукцион «Высокая Проба» пройдёт на высоком уровне и станет регулярным событием самой высокой пробы в мире российского вина!

Председатель совета НКО
«Союз виноградарей и виноделов России» Д.К. Киселев





Уважаемые участники аукциона!

Мы рады поддержать традицию благотворительных винных аукционов и благодарны Группе Компаний «Фанагория» за оказанную честь.

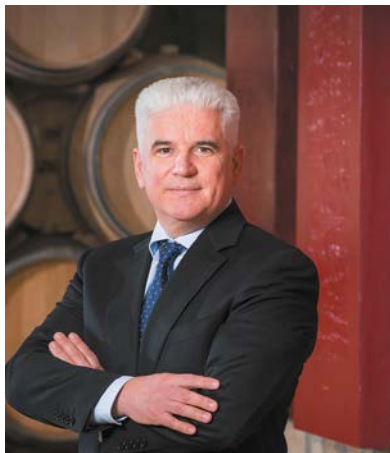
Российский аукционный дом универсален с точки зрения продаж. Помимо традиционных аукционов по недвижимости – самому ходовому в России товару, – мы регулярно проводим букинистические торги, занимаемся продажей ювелирных изделий, предметов искусства и антиквариата. И цели этих аукционов самые разнообразные – от коммерческих до благотворительных, от восстановления исторических архитектурных ансамблей до помощи людям, оказавшимся в сложной жизненной ситуации.

И сейчас мы рады приобщиться к многовековой истории винных аукционов и гордимся тем, что теперь они станут частью истории российского виноделия и важным этапом процесса становления отечественного рынка вина.

Мы от души поздравляем ГК «Фанагория» с этим славным начинанием и желаем, чтобы фестиваль «Первая Проба» стал ежегодной легендарной традицией!

Управляющий партнёр, генеральный директор
АО «Российский аукционный дом» А.Н. Степаненко

A large, stylized handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the end.



Уважаемые коллеги!

Добро пожаловать на фестиваль «Первая Проба»!

Идея провести российскую дегустацию «ан примёр» несколько лет витала в воздухе, вызывая профессиональные дискуссии. То, что именно «Фанагория» стала точкой кристаллизации этой идеи и предоставила площадку для проведения фестиваля, каждый сотрудник нашего предприятия считает предметом профессиональной гордости. Для всех нас огромная честь – принимать у себя столь представительный отраслевой смотр.

За последние несколько месяцев было много сказано и написано о том, насколько важным элементом премиального винного рынка являются дегустации «ан примёр». В результате профессионального общения формируется объективная система ценностей рынка и процесс ценообразования обретает новый смысл.

Кроме прагматического предназначения у нашего события есть и важный этический смысл. В трудные для экономики моменты обостряется социальная ответственность бизнеса – и особенно бизнеса винного. Мы благодарим всех участников благотворительного аукциона и всех биддеров, которые откликнулись на наш призыв поучаствовать в акции, средства от которой будут направлены на помощь «Детской краевой клинической больнице» Министерства здравоохранения Краснодарского края. И мы гордимся, что сможем отдать дань уважения благородной традиции благотворительных аукционов, которая объединяет лучших виноделов мира на протяжении многих веков.

Генеральный директор АПФ «Фанагория» П.Е. Романишин

Абрау-Дюрсо	8	Эльбuzд	38
Лот 1.....	10	Лот 17.....	40
Бюрнье	11	Южная Винная Компания	41
Лот 2.....	13	Лот 18.....	43
Дербентский коньячный комбинат	14	Лот 19.....	44
Лот 3.....	16	Лот 20.....	45
Кубань-Вино	17	Alma Valley	46
Лот 4.....	19	Лот 21.....	48
Лот 5.....	20	Château de Talu	49
Лот 6.....	21	Лот 22.....	51
Лefкадия	22	Château Pinot	52
Лот 7.....	24	Лот 23.....	54
Лот 8.....	25	Лот 24.....	55
Лот 9.....	26	Лот 25.....	56
Усадьба Перовских	27	Golubitskoe Estate	57
Лот 10.....	29	Лот 26.....	59
Лот 11.....	30	Лот 27.....	60
Лот 12.....	31	YAIYLA	61
Фанагория	32	Лот 28.....	63
Лот 13.....	34		
Лот 14.....	35		
Лот 15.....	36		
Лот 16.....	37		





Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» – ведущий производитель игристых и тихих вин России. Удельное имение Абрау-Дюрсо основано в 1870 году по именному указу императора Александра II. Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» представляет коллекции виноделен: «Абрау-Дюрсо», «Винодельня Ведерниковъ», «Лоза» и других. Также компания является официальным и эксклюзивным дистрибьютором международных брендов: Freixenet, Mionetto Prosecco, Henkell и Torley. Вся продукция Русского винного дома «Абрау-Дюрсо» производится из российского винограда.

Общая площадь виноградопригодных земель ГК «Абрау-Дюрсо» составляет 6,8 тысячи гектаров, из них плодоносящих виноградников – 3,4 тысячи гектаров.

Ежегодно вина из коллекций ГК «Абрау-Дюрсо» получают высокие награды престижных международных дегустационных конкурсов, таких как International Wine & Spirit Competition (IWSC), Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge и Mundus Vini.



Терруар

Зелёные холмы лесов окружают озеро Абрау – уникальный памятник природы России. Мягкий и тёплый морской воздух, более 320 солнечных дней в году и уникальная роза ветров составляют особый микроклимат Абрау-Дюрсо – жемчужины Краснодарского края.

Виноградники Абрау-Дюрсо расположены на белых, преимущественно известняковых склонах с мергелем и небольшими вкраплениями глины. В основе палитры Русского винного дома европейские сорта винограда – «шардоне», «рислинг», «пино-блан», «пино-нуар», «каберне-совиньон», «мерло». Определяющий фактор терруара – роза ветров.

Абрау-Дюрсо



История

Абрау-Дюрсо на юге России – колыбель отечественного виноделия. В 1870 году на белых известняковых склонах озера Абрау был открыт идеальный терруар для создания игристых и тихих вин и появились первые лозы классических европейских сортов винограда. Удельное имение Абрау-Дюрсо было основано указом императора Александра II. Именно здесь создавалась русская шампанская школа, в развитие которой внесли огромный вклад как российские, так и французские специалисты.

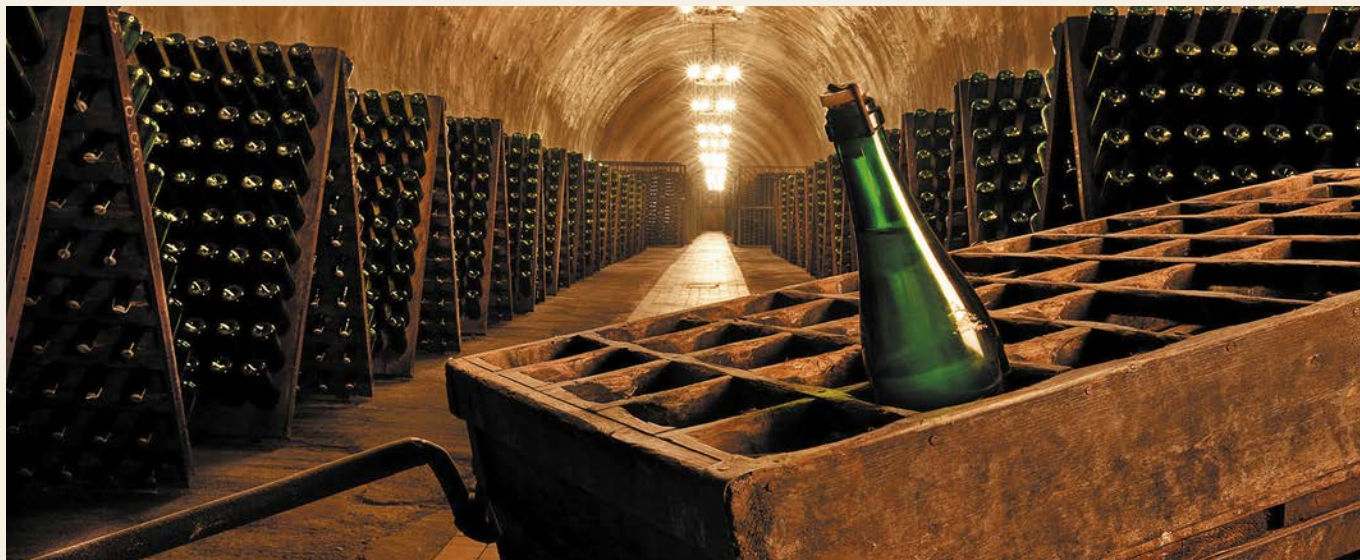
В царские времена была возведена первая винодельня, проложены тоннели для создания игристого вина классическим методом. Сегодня их протяжённость составляет 5,5 километров.

Первым агрономом имения стал Фёдор Гейдук, который предложил разводить виноградники у озера Абрау, высадив на них известные международные

винные сорта винограда. В 1905 году французский специалист Виктор Дравиньи занял пост главного шампаниста – винодела «Абрау-Дюрсо» и начал новый этап в развитии хозяйства. Именно он довёл до совершенства классический метод производства игристых вин в Абрау-Дюрсо. При Викторе Дравиньи Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» становится поставщиком Царского двора, а игристые вина начинают поставляться на экспорт. Сам же винодел за свою работу был награждён личными подарками от императора Николая II – золотым портсигаром и золотыми часами.

В советское время игристые вина «Абрау-Дюрсо» завоевали всенародное признание. Антон Михайлович Фролов-Багреев, знаменитый учёный и винодел, стал пионером новейшего способа акратофорного производства, который позволил сохранять высочайшее качество при глобальных масштабах производства. Первый тираж советского шампанского в количестве 36 тысяч бутылок был произведён этим методом под его руководством в 1928 году. Новейшая история и возрождение хозяйства начались в 2006 году с приобретения хозяйства группой SVL, которую возглавлял Борис Юрьевич Титов. Используя опыт и знания прошлых поколений, в «Абрау-Дюрсо» вновь возродили производство игристых вин высочайшего уровня, качество которых отвечает самым высоким мировым стандартам. Русский винный дом не только сохранил наследие, но и стал местом притяжения для поклонников винного и гастрономического туризма в России.





Лот 1

Абрау-Дюрсо Шардоне

*Белое сухое вино
с защищённым наименованием
места происхождения «Абрау-Дюрсо»*

Год урожая: 2020.

Особые качества: то, что вино частично бродило в стальных ёмкостях при контролируемом температурном режиме, дало возможность сохранить в его аромате свежие плодовые оттенки, а частичная винификация в бочках позволила оптимально интегрировать в букет лёгкую ваниль и тонкие пряные тона. Шардоне от «Абрау-Дюрсо» можно считать одним из лучших российских белых вин, выполненных в классическом бургундском стиле.

Сортовой состав: Шардоне.

Регион производства:
Россия, Краснодарский край, Абрау-Дюрсо.

Винификация и выдержка: спиртовое брожение в дубовых бочках и в нейтральных ёмкостях из нержавеющей стали. Срок выдержки в дубовой бочке на момент проведения аукциона составляет 6 месяцев.

Содержание алкоголя: 12,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 300.

Начальная цена: 250 000 руб.

Предполагаемая дата розлива: декабрь 2021 г.

Б Ю Р Н Ь Е B U R N I E R



Fine wines of Russia

Рено Бюрнье можно назвать швейцарским миссионером качественного виноделия. Неповторимая стилистика его вин делает Рено основоположником движения авторского виноделия в России. В своём производстве Рено Бюрнье придерживается таких важных принципов, как культивирование виноградника на основе ответственного и уважительного отношения к окружающей среде с использованием биодинамических методов, отказ от использования химических удобрений и возрождение автохтонных, старинных русских сортов винограда. Рено верит в то, что качество вина создаётся на винограднике, и декларирует производство исключительно терруарных вин. Почти все работы на винограднике, в том числе и сбор винограда, проводятся вручную. На винограднике и на винодельне все работы выполняются строго под личным контролем Рено Бюрнье и других виноградарей и виноделов из Швейцарии. В хозяйстве придерживаются исключительно органических методов культивирования винограда и производства вин.



Терруар

Виноградник Бюрнье практически полностью окружён лесом и представлен двумя основными типами почв. Нижняя часть склона богата почвой с высоким содержанием глины, что идеально подходит для красных сортов винограда. Верхняя часть – это мергелевые, каменистые почвы, великолепно подходящие для белых сортов. Более 10 различных сортов винограда сегодня растут на винограднике.

Для закладки использовались исключительно высококачественные саженцы винограда, привезённые из Италии и Франции. Кроме классических европейских сортов Бюрнье с успехом использует и российский автохтонный сорт Красностоп Золотовский.



История

Ещё во время учебы в Высшей школе виноделия в Швейцарии Рено Бюрнье узнал о существовании виноградников и исключительно хороших условиях для виноградарства на Черноморском побережье России, в предгорьях Кавказа.

Решив заняться виноделием в России, Рено и Марина Бюрнье в течение нескольких лет изучали потенциальные участки для виноградников по всему Краснодарскому краю. Было проведено множество почвенных и климатических анализов, прежде чем оптимальный участок для производства вин высокого качества был найден.

Первое ознакомительное путешествие в Краснодарский край Рено совершил в сентябре 1999 года. В 2001 году в станице Натухаевской было основано винодельческое предприятие, а в 2003 году высажены первые 17 гектаров виноградников.

В 2005 году было выпущено первое вино – Бюрнье Красностоп, а также дополнительно высажены ещё 33 гектара виноградников.

В 2008 году было начато строительство винодельни, а в 2012 году она была полностью оснащена как предприятие полного цикла.



Лот 2

Бюрнье Сира

*Красное сухое вино
с защищённым географическим указанием
«Кубань. Новороссийск»*

Год урожая: 2019.

Особые качества: вина Дома Бюрнье получили известность во многом благодаря своему потенциалу для длительной выдержки. Потенциал этот был неоднократно доказан, так как вина Дома Бюрнье значительное количество времени оставались в погребах на контрольном хранении.

Первому релизу моносепажного вина из сорта «сира», который будет выпущен ограниченным тиражом, можно предсказать долгое и интересное развитие – настолько гармонично и элегантно он сложен.

Сортовой состав: Сира.

Регион производства: Россия,
Краснодарский край, Сенетха.

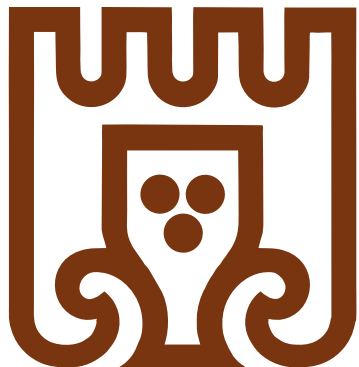
Винификация и выдержка: традиционная винификация в бетонных ёмкостях с контролируемой температурой, выдержка 12 месяцев в барриках из французского дуба.

Содержание алкоголя: 14%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 300.

Начальная цена: 350 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: август 2021 г.



Дербентский коньячный комбинат – предприятие полного цикла. Он выпускает продукцию под статусом ЗГУ (защищённого географического указания) «Дагестан», который гарантирует потребителю, что виноград для производства выращен исключительно в Дагестане.

Площадь собственных виноградников предприятия уже сейчас более 912 гектаров, но к 2023 году планируется достигнуть показателя в 3 000 гектаров.

Переработка винограда за сезон в среднем составляет 30 тысяч тонн. Годовой объём производства предприятия – 2 миллиона декалитров. Суммарная ёмкость всех резервуаров для производства составляет 36,6 миллиона литров.

Производство оснащено шестью линиями розлива в стеклянные бутылки объёмом от 0,1 л до 0,75 л, каждая из которых обеспечивает производительность от 2 до 6 тысяч бутылок в час. Площадь складских помещений – 2 100 квадратных метров, а вся площадь комбината – более 30 гектаров.



Дербентский коньячный комбинат



Терруар

Близость Каспийского моря обеспечивает влажный и солнечный климат. Температура в таком климате не подвержена резким перепадам в цикле дня и ночи, благодаря чему виноград созревает быстрее. Среднегодовая температура находится в пределах 12–13 градусов, что вполне достаточно для полного созревания винограда.

Осадки в течение всего года выпадают равномерно. Самый влажный месяц – декабрь, самые сухие – июнь и июль. В целом ровный и предсказуемый климат позволяет винограду полностью созреть, хорошо набирая сахар, танины и красящие вещества.

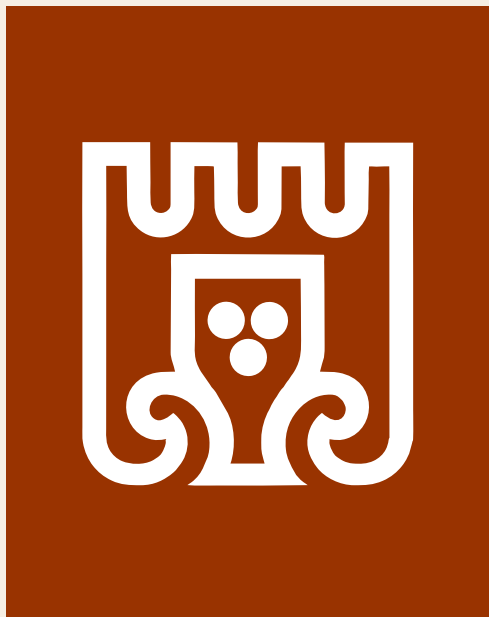
Особенностью этой зоны является то, что на глинистых почвах в основном на равнинной зоне и на суглинках, развитых на известняках предгорий, виноград отличается повышенной титруемой кислотностью.

В зависимости от сорта винограда в хозяйстве получают по 6–8 тонн ягод с каждого гектара. При такой урожайности в винах хорошо чувствуются и сортовые тона винограда, и особенности терруара. К последним традиционно относят свежесть и яркость аромата белых вин, пряность и бархатистость красных и минеральность, которая присуща и тем, и другим.

История

Дербентский коньячный комбинат ведёт свою историю с 1861 года, когда в Дербенте был основан винзавод. При советской власти этот винзавод объединили с другими винодельческими хозяйствами региона и в 1960 году преобразовали в Дербентский коньячный комбинат – ведущее предприятие отрасли в республике. В настоящее время предприятие выпускает не только коньяки, но и очень интересную гамму винодельческой продукции.





Лот 3

Херес Дагестанский

Ликёрное выдержанное вино

Год урожая: 2001.

Особые качества:

чистый, слаженный, выразительный аромат с фруктово-ореховыми тонами. Полный гармоничный глубокий вкус, соответствующий категории ликёрного выдержанного вина хересного типа.

Сортовой состав: Хатми, Аг-изюм, Гюляби.

Регион производства:

Россия, Республика Дагестан, г. Дербент.

Винификация и выдержка: сухое креплёное вино, выдержанное в дубовой бочке под хересной плёнкой.

Содержание алкоголя: 19%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 280.

Начальная цена: 476 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: июль 2021 г.



КУБАНЬ-ВИНО

Лучшие вина компании регулярно завоёвывают престижные медали не только на российских, но и на ведущих международных конкурсах Mundus Vini, International Wine & Spirit Competition, International Wine Challenge и других.

В 2020 году компания реализовала один из значимых инвестиционных проектов – открытие Центра энологии Château Tamagne. Мощный винодельческий центр и уникальный туристический объект отражает новый вектор развития компании. Объём инвестиций в проект составил 2,5 миллиарда рублей. В планах на 2021 год запуск ещё одного масштабного туристического комплекса в Анапе.



Терруар

Таманский полуостров считается одним из самых солнечных регионов России, что, в совокупности с расположением между двумя морями – Азовским и Черным, – способствует оптимальному равномерному вызреванию винограда. Нельзя не упомянуть и тот факт, что Тамань находится на той же широте (45 градусов северной широты), что и несколько ведущих винодельческих регионов Европы: Бордо и северная часть долины Роны во Франции, Пьемонт и Венето в Италии.



История

На Таманском полуострове выращивали виноград и делали вино уже в античные времена, более 2 000 лет назад. Культура виноделия существовала здесь и во времена Боспорского царства, и в эпоху Хазарского каганата, и в период Тмутараканского княжества, и при византийском правлении. После вхождения Таманского полуострова в Российское государство виноделие здесь возродилось, а в советские времена было поставлено на промышленные рельсы.

Винодельческое предприятие «Кубань-Вино» было создано в 1956 году.

В 2003 году оно вошло в группу компаний «Ариант», а в 2005 году была создана её флагманская торговая марка Château Tamagne. Уже несколько лет «Кубань-Вино» является крупнейшим предприятием российской винодельческой отрасли. По итогам 2020 года объём производства винодельни «Кубань-Вино» составил 65,352 миллиона бутылок, а совокупный объём производства группы компаний «Ариант» превысил 90 миллионов бутылок вина.

Валовый сбор винограда агрофирмой «Южная» в 2020 году достиг 68 187 тонн с урожайной площади 6 433 гектаров. Общая площадь виноградников агрофирмы сегодня составляет 8 133 гектаров. В планах Группы компаний «Ариант» в течение нескольких лет увеличить площадь до 10 тысяч гектаров. В питомнике агрофирмы «Южная» по итогам года произведено более 3 миллионов саженцев и около 2 миллионов прививок.





Лот 4

Вино специальное коллекционное Мадера Кубанская Шато Тамань Резерв 1991

Год урожая: 1991.

Награды: удостоено золотой медали, получило 95 баллов на престижном дегустационном конкурсе International Wine&Spirit Competition (IWSC) 2021 в Великобритании.

Особые качества: «Дважды рождённая солнцем» – так поэтично называют мадеру, считая, что первый раз божественное светило отдаёт себя созревающему винограду, а второй – уже самому напитку, который выдерживается под открытым небом в дубовых бочках. Уникальный терруар, уникальный винтаж.

«Мадера» – аристократ среди вин. Она предназначена для истинных ценителей этого благородного напитка – аристократов вкуса.

Сортовой состав: Ркацители.

Регион производства: Россия, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка: тепловая обработка мезги до 45–50°С, настой, остывание, прессование, подброд суслу на чистой культуре дрожжей до момента спиртования (50 г/дм³ сахаров), спиртование в два этапа спиртом этиловым ректификованным, остановка брожения, выдержка на осадке два месяца, переливка в деревянную тару, выдержка на солнечной площадке 3 года в бутах на 1 000 дал, затем выдержка в помещёнии в дубовой бочке из кавказского дуба (500 литров) 14 лет, розлив в бутылку, выдержка в бутылке 13 лет.

Содержание алкоголя: 19%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 125.

Начальная цена: 500 000 руб.

Ориентировочная дата изготовления:
разлито и заложено в коллекцию 31 марта 2008 г.



Лот 5

Вино специальное коллекционное Мадера Кубанская Шато Тамань Резерв 2001

Год урожая: 2001.

Особые качества: мадера – крепленое вино, родившееся благодаря непредвиденному стечению обстоятельств, его часто называют «запечённым». В лучах солнца созревает виноград и потом напиток, выдерживающийся под открытым небом в дубовых бочках. Вино преобразуется – его вкус становится ярким, аромат насыщенным, а цвет приобретает выраженный янтарный оттенок.

Сортовой состав: Ркацители.

Регион производства: Россия, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка: тепловая обработка мезги, настой, остывание, прессование, подброд суслу на чистой культуре дрожжей до момента спиртования (50 г/дм³ сахаров), спиртование в два этапа спиртом этиловым ректифицированным, остановка брожения, выдержка на осадке два месяца, переливка в деревянную тару, выдержка на солнечной площадке 3 года, затем выдержка в помещении в дубовой бочке из кавказского дуба (225 и 500 литров) 7 лет, розлив и выдержка в бутылке 9 лет 5 месяцев.

Содержание алкоголя: 19%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 125.

Начальная цена: 400 000 руб.

Ориентировочная дата изготовления:
разлито и заложено в коллекцию 9 декабря 2011 г.



Лот 6

**Вино специальное коллекционное
Траминер десертный
Гранд Десерт
Шато Тамань Резерв 2010**

Год урожая: 2010.

Особые качества: уникальное десертное вино – образец высокой классики производства специальных вин. Уникальный терруар и уникальный винтаж.

Сортовой состав: Траминер Розовый.

Регион производства: Россия, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка: настой на мезге, прессование, подброд сула на чистой культуре дрожжей, остановка брожения внесением этилового спирта-ректификата в два приёма, выдержка на осадке 3 месяца, выдержка в дубовых бочках ёмкостью 225 литров из кавказского дуба в течение 30 месяцев, розлив и выдержка в бутылке 7 лет и 10 месяцев.

Содержание алкоголя: 16%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 125.

Начальная цена: 132 500 руб.

Ориентировочная дата изготовления:
разлито и заложено в коллекцию 18 июня 2013 г.

Долина Лефкадия

«Лефкадия» как проект эволюционировала от изначального премиального бренда с инновационным подходом и привлечением французских консультантов высочайшего экспертного уровня к статусу самостоятельного винодельческого региона «Долина Лефкадия» с акцентированной разницей строения почвы, высот и микроклиматов. Виноделы Лефкадии не пытаются унифицировать терруар и делать вино в одинаковой стилистике, а, наоборот, стараются подчеркнуть разнообразие. Именно поэтому в долине существует сразу несколько непохожих брендов – каждый со своим характером и особым подходом.

Виноградники Лефкадии занимают 210 гектаров. Здесь есть и питомник, в котором прививают как классические европейские, так и российские автохтонные сорта винограда.



Лефкадия

Терруар

Виноградники долины Лефкадия расположены в предгорье Северного Кавказа, причём от моря их отделяют две линии гор. Поэтому климат здесь более контрастный, а перепады суточных температур существенны. Перепад между дневной и ночной температурой придаёт винограду дополнительную кислотность и характерный тонкий аромат, делая вина Лефкадии более изящными.

Климат Лефкадии – умеренно-континентальный. Тёплый период, когда температура воздуха достигает почти средиземноморских значений, длится с апреля по октябрь. Осадки здесь не часты, обычно выпадают в виде редких ливней.

Ещё два важных фактора, создающих неповторимый терруар долины: перепад высот от 140 до 240 метров над уровнем моря и обилие солнечных дней.

Почва

Территория долины была выбрана из-за уникальных природных условий: хорошо дренированные почвы, не слишком плодородные и отличающиеся разнообразием.

Земля Лефкадии настолько разнообразна, что её состав и характеристики меняются практически через каждые 50 метров. И для каждого сорта винограда подобрано идеальное расположение.

«Каберне-фран», «каберне-совиньон», «мерло», «шираз» произрастают на так называемой красной почве, являющейся «золотом» долины Лефкадия. Классифицировать её можно как глинисто-известковую с большим содержанием железистых соединений.

«Пино-нуар», «мальбек», «пети-вердо», «шардоне», «русан-блан», «марсан», «вионье», «совиньон-блан» произрастают на известковой глине, где известковый слой начинается с 40 сантиметров после поверхностного слоя почвы. Здесь же находятся галька и тонкий слой мергеля.

Также в долине есть участки с сортами винограда «шираз», «каберне-фран», «совиньон-блан», «каберне-совиньон», «мерло», которые произрастают на «почвах-перевёртышах», которые представлены несколькими типами пород: известковая глина, мергель, щебень, галька, песок и мел органического происхождения.



История

Виноград на землях нынешней Лефкадии выращивали ещё в XIX веке – с тех пор, как в 1873 году на территории нынешнего сельского поселения «Молдаванское» появились бессарабы. В советское время здесь работал совхоз, а в 1990-е годы виноградники были разорены и заброшены. Заинтересовавшийся виноделием предприниматель Михаил Николаев пригласил в качестве консультанта-энолога известного французского винодела Патрика Леона, работавшего когда-то с бароном Филиппом де Ротшильдом, Алексисом Лишином и Робертом Мондави. Позже, в 2008 году, к команде присоединился французский агроном Жиль Рэй, и началась работа по возрождению терруара.



Лот 7

Лефкадия Каберне Совиньон

*Красное сухое вино
с защищённым географическим указанием*

Год урожая: 2020.

Особые качества: использование для выдержки дубовой бочки 3-го пассажа (баррик ёмкостью 225 литров) из французского дуба обеспечивает особенную танинную мягкость текстуры вина и подчёркивает элегантность его сложения.

Сортовой состав: Каберне Совиньон.

Регион производства: Россия, Краснодарский край. Кубань. Винодельческий регион Долина Лефкадия.

Винификация и выдержка: брожение в ёмкостях из нержавеющей стали в течение 30 дней, выдержка в дубе к моменту аукциона – 5 месяцев.

Содержание алкоголя: 13,6%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 294.

Начальная цена: 300 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: февраль 2022 г.



Лот 8

Лефкадия Мерло

*Красное сухое вино
с защищённым географическим указанием*

Год урожая: 2020.

Особые качества: использование для выдержки дубовой бочки 2-го пассажа (баррик ёмкостью 225 литров) из французского дуба обеспечивает особенную танинную мягкость текстуры вина и подчёркивает элегантность его сложения.

Сортовой состав: Мерло.

Регион производства: Россия, Краснодарский край. Кубань. Винодельческий регион Долина Лефкадия.

Винификация и выдержка: брожение в стали 25 дней, выдержка в дубе 3 месяца на момент проведения аукциона.

Содержание алкоголя: 14,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 294.

Начальная цена: 300 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: март 2022 г.



Лот 9

Лефкадия Вионье

*Белое сухое вино
с защищённым географическим указанием*

Год урожая: 2020.

Особые качества: брожение и выдержка в бочке 2-го пассажа (баррик 225 литров) из французского дуба обогащает ароматическую гамму вина, придавая ей лёгкие ванильные оттенки, мягкую пряность, а также сообщая маслянистость текстуре.

Сортовой состав: Вионье.

Регион производства: Россия, Краснодарский край. Кубань. Винодельческий регион Долина Лефкадия.

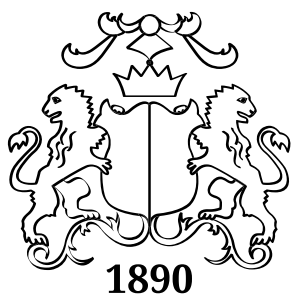
Винификация и выдержка: брожение и выдержка в бочке 8 месяцев, из них 2,5 месяца на полном дрожжевом осадке с баттонажем.

Содержание алкоголя: 14,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 294.

Начальная цена: 300 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: июль 2021 г.



Усадьба Перовских

Историческое винное хозяйство, которое в последнее время получило известность не только как производитель элегантных вин из классических сортов винограда, но и как экспериментальный полигон крымского виноделия. Производственные мощности предприятия арендуются несколькими производителями малотиражных «бутиковых» вин.

Общая площадь виноградников на данный момент превышает 240 гектаров (из которых 15 посажено в 2016 году, ещё 20 – в 2017 году, и сейчас площадь новых посадок продолжает расти).

Средняя урожайность не превышает 3 тонны винограда с гектара. Возраст старых виноградников – 17–25 лет, а молодые начали засаживать с 2012 года. Каждый год создаётся около 10–30 гектаров посадки.



Усадьба Перовских

Терруар

Главная идея хозяйства – максимальное использование возможностей терруара, без перехода на капельное орошение. Почвы на виноградниках «Усадьбы Перовских» разнообразны: частично известняковые с включениями аллювиального слоя, частично – глинистые. Для формирования характера вина важна вся совокупность факторов, которые создают уникальный терруар Бельбекской долины: почва, климат и рельеф.



История

Винодельческое хозяйство «Усадьба Перовских» было основано в 1834 году Николаем Перовским, внебрачным сыном графа Алексея Разумовского.

На землях Бельбекской долины им были произведены обширные посадки винограда, и уже в 1846 году вина Перовского «вроде венгерских» обратили на себя внимание на всероссийской выставке.

Во второй половине 80-х годов XIX века имение, называвшееся в то время «Приморское», перешло во владение Варвары Степановны Перовской – матери известной деятельницы организации «Народная воля» Софьи Перовской.

В 1889 году имение было продано торговцу южнорезными винами Фёдору Шталю, который уже в 1890 году заложил новые виноградники, а также построил дом с винными погребами. Фёдор Шталь переименовал «Приморское» в «Алькадар».

1890 год стал знаковым в развитии винодельни. Эта цифра заняла своё место над входом в старинные винные погреба, которые используются по сей день, а в честь данного знаменательного события была названа лимитированная серия вин «Усадьбы Перовских» – «1890».

В 1905 году в «Правительственном вестнике» сообщалось, что вино, представленное братьями Шталь на всемирной выставке в Люттихе, награждено медалью.

После революции, в 1920 году, был создан совхоз «Алькадар», а в 1927 году он получил имя Софьи Перовской. В винотеке «Массандры» до сих пор хранится уникальное вино «Рислинг Алькадар» урожая 1929 и 1946 годов.



Лот 10

Усадьба Перовских Лимитированная Серия Каберне Фран

Красное сухое вино

Год урожая: 2019.

Особые качества: по качеству – лучшее вино «Усадьбы Перовских» из данного сорта винограда, по позиционированию – вино топовой линейки. Отобранный из бочки образец с наибольшим потенциалом для выдержки.

Сортовой состав: Каберне Фран.

Регион производства: Россия, Севастополь.

Винификация и выдержка: выдержка в дубовых бочках не менее 18 месяцев.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 300.

Начальная цена: 450 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: ноябрь 2021 г.



Лот 11

Усадьба Перовских Лимитированная Серия Сира

Красное сухое вино

Год урожая: 2019.

Особые качества: лучшее вино «Усадьбы Перовских» из данного сорта винограда, вино топовой линейки с лучших участков. Образец с наибольшим потенциалом для выдержки.

Сортовой состав: Сира.

Регион производства: Россия, Севастополь.

Винификация и выдержка: выдержка в дубовых бочках не менее 18 месяцев.

Содержание алкоголя: 13%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 300.

Начальная цена: 450 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: декабрь 2021 г.



Лот 12

Усадьба Перовских Лимитированная Серия Мерло

Красное сухое вино

Год урожая: 2019.

Особые качества: лучшее вино «Усадьбы Перовских» из данного сорта винограда, вино топовой линейки с лучших участков. Образец с наибольшим потенциалом для выдержки.

Сортовой состав: Мерло.

Регион производства: Россия, Севастополь.

Винификация и выдержка: выдержка в дубовых бочках не менее 18 месяцев.

Содержание алкоголя: 12,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 300.

Начальная цена: 450 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: декабрь 2021 г.



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE

Винный дом «Фанагория» – одно из крупнейших в России винодельческих предприятий полного производственного цикла: здесь производят саженцы виноградных лоз, выращивают и перерабатывают виноград, выпускают тихие, игристые вина, коньяки и виноградную водку под брендом «Фанагория» с защищённым географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» и защищённым наименованием места происхождения «Сенной».

Фанагорийские вина и коньяки выдерживают в бочках из французского, американского и кавказского дуба (последние производят на собственной бондарне). Фанагорийские виноградники занимают площадь 3,5 тысячи гектаров, а возраст лоз на них достигает 37 лет.

Каждый год питомниководы «Фанагории» прививают более 600 тысяч саженцев виноградной лозы, а виноградари собирают до 30 тысяч тонн винограда.

В 2020 году «Фанагория» не только побила рекорд по объёму производства, но и сделала прорыв в качестве, завоевав несколько медалей высшего достоинства на российских и международных конкурсах, получив высокие баллы в рейтинге Роберта Паркера и подготовив к выводу на рынок несколько новых премиальных линеек. То, что именно «Фанагория» взяла на себя организацию фестиваля «Первая Проба», подтверждает её намерение активно развивать премиальное направление своего ассортимента.





Терруар

Таманский полуостров не защищён с востока горными хребтами, поэтому наряду со смягчающим влиянием морей климат испытывает влияние резко континентальных условий восточных степных пространств. Уникальные особенности Таманского полуострова состоят в близости сразу двух морей с очень разным характером – глубоководного солёного и никогда не замерзающего Чёрного моря (мелководный Таманский залив, опреснённый многими пресными ключами, бьющими прямо в залив под водой) и мелководного, практически несолёного и часто замерзающего зимой Азовского моря с цепью мелководных и пресных лиманов. Это совокупное влияние создаёт оптимальные условия для равномерного вызревания винограда в течение долгой и тёплой осени.

История

Фанагория была восточной столицей Боспорского царства и одним из древнейших очагов античной культуры в Северном Причерноморье. Виноделие здесь начало развиваться уже 2,5 тысячелетия назад. Как виноградарское предприятие новейшего времени «Фанагория» была основана в 1957 году. Тогда появился Сенновский винпункт, с 1963 года преобразованный в вино-соковый завод, впоследствии ставший крупнейшим в СССР и вторым по величине в Европе производителем натуральных виноградных соков. Именно он был поставщиком сортовых виноградных соков для Олимпиады-80 и XII Всемирного фестиваля молодёжи и студентов 1985 года. На винзавод сырьё поставлял винсовхоз «Фанагорийский», занимавшийся выращиванием винограда. В 1992 году два предприятия объединили, а с 1996 года преобразовали в ОАО «Агропромышленная фирма «Фанагория».



Лот 13

Cru Lermont Каберне Фран 2019

*Красное сухое вино
с защищённым наименованием места
происхождения «Сенной»*

Год урожая: 2019.

Особые качества: виноград с ограниченного терруарного виноградника. Cru Lermont общей площадью 200 гектаров. Вино из сорта «каберне-фран» в этой линейке появилось совсем недавно – в прошлом году, но сразу завоевало симпатии экспертов. Эксперты Роберта Паркера в журнале Wine Advocate дали этому вину урожая 2018 года высокую оценку: 85 из 100 баллов.

Сортовой состав: Каберне Фран.

Регион производства: Россия, Краснодарский край, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка: брожение на мезге, выдержка в дубовых бочках не менее года.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 288.

Начальная цена: 1 руб.

Предполагаемая дата розлива: август 2021 г.



Лот 14

100 Оттенков Красного Саперави 2018

*Красное сухое вино
с защищённым наименованием места
происхождения «Сенной»*

Год урожая: 2018.

Особые качества: виноград для этого вина собирался только на лучших участках фанагорийских виноградников со щадящей нагрузкой – не более 6 тонн с гектара. Автохтонный кавказский сорт винограда «саперави» нашёл на Таманском полуострове неожиданную мягкость танинов, ароматическую тонкость и в целом очень элегантный стиль, который, впрочем, нисколько не уменьшает потенциал этого коллекционного образца.

Сортовой состав: Саперави.

Регион производства: Россия, Краснодарский край, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка: брожение на мезге, выдержка в дубовых бочках не менее года.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 288.

Начальная цена: 99 999 руб.

Предполагаемая дата розлива: июнь 2021 г.



Лот 15

101 оттенок Каберне Совиньон

*Красное сухое вино
с защищённым наименованием
места происхождения «Сенной»*

Год урожая: 2018.

Особые качества: виноград для этого вина собирался только на лучших участках фанагорийских виноградников. Потрясающая глубина аромата и вкуса вин этой линейки объясняется отчасти ещё и тем, что после выдержки в бочке вино не подвергалось технологической обработке и фильтрации.

Сортовой состав: Каберне Совиньон.

Регион производства: Россия, Краснодарский край, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка: брожение на мезге, выдержка в дубовых бочках не менее года.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 288.

Начальная цена: 199 999 руб.

Предполагаемая дата розлива: июнь 2021 г.



Лот 16

Formula Q

*Красное сухое вино
с защищённым наименованием
места происхождения «Сенной»*

Годы урожая: 2016, 2017, 2018, 2019.

Особые качества: ассамбляж четырёх красных сортов винограда, собранного на избранных терруарных участках фанагорийских виноградников в течение четырёх лет. Уникальный опыт мультивинтажного ассамбляжа позволил фанагорийским виноделам создать вино, которое с полным на то правом можно было бы назвать квинтэссенцией таманского терруара.

Сортовой состав: Каберне Совиньон, Саперави, Мерло, Красностоп.

Регион производства: Россия, Краснодарский край, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка: брожение на мезге, выдержка в дубовых бочках не менее года.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 288.

Начальная цена: 199 999 руб.

Предполагаемая дата розлива: июнь 2021 г.

ЭЛЬБУЗД

Вина донского винодельческого хозяйства «Эльбuzд» были первыми российскими винами, представленными на дегустационном салоне En Primeur в Бордо, в одном павильоне с другими проектами, в которых в качестве консультанта выступал самый влиятельный энолог современной Франции Мишель Роллан. Поэтому «Эльбuzд» можно считать самым опытным участником движения «ан примёр» в России.



Терруар

Виноградники расположены на уникальном терруаре в дельте реки Эльбuzд, вблизи одноимённого посёлка в Азовском районе Ростовской области. Красивое и необычное название имеет древние исторические корни и означает «ледяная река». Виноградарство в Ростовской области отличается укрывным способом выращивания лоз, который гораздо трудозатратнее и требует более долгих инвестиций. Однако уникальный терруар и особенные климатические условия – жаркое засушливое лето, мягкая морозная холодная ветреная зима – позволяют с успехом выращивать здесь классические сорта винограда и производить красные и белые сухие вина самого высокого качества.



История

В 2010 году в элитном европейском питомнике для винодельни «Эльбүзд» были закуплены саженцы и высажены в Ростовской области на территории в 25 гектаров. Общая площадь винодельческого хозяйства составляет около 70 гектаров.





Лот 17

Эльбузд Каберне Фран Гранд Резерв

*Красное сухое вино
географического наименования*

Год урожая: 2017.

Особые качества: лимитированная серия «Гранд Резерв» позиционируется как суперпремиальное вино, что вполне оправдывается его выдающимися органолептическими качествами. Выдержанное сортовое вино из «каберне-фран» по праву считается шедевром в коллекции этого донского производителя.

Сортовой состав: Каберне Фран.

Регион производства: Россия, Ростовская область, винный территориальный кластер «Долина Дона».

Винификация и выдержка:
выдержка 18 месяцев в дубовых бочках.

Содержание алкоголя: 14%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 300.

Начальная цена: 600 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: июнь 2021 г.



est. 2003

Участие в фестивале «Первая Проба» и благотворительном винном аукционе дало «Южной Винной Компании» (ЮВК) возможность впервые представить подготовленной аудитории свои лучшие выдержанные вина, к созданию которых компания приступила в 2018 году.





Терруар

Большая часть виноградников ЮВК возделывается на глинистых почвах, которые хорошо удерживают влагу, и это способствует сохранению в вине ароматов, свойственных ранним стадиям созревания. Это обеспечивает свежесть и элегантность характера вин компании. Однако на тех участках, где на поверхность вышли древние известковые почвы, которые солнцем прогреваются сильнее, чем глина, виноград быстрее набирают сахар, вину придаётся тельность, а танинам – бархатистая структура.

Зимой тёплое дыхание Азовского и Чёрного морей защищает виноградную лозу от вымерзания, а солнечное лето обеспечивает выращивание очень сладкой и сочной ягоды.

История

«Южная Винная Компания» отсчитывает свою историю с 2003 года. Она была создана как филиал АО МПБК «Очаково» на базе винодельческого хозяйства «Победа», расположенного на Таманском полуострове, вблизи станицы Вышестеблиевской. Здесь же, на Таманском полуострове, расположены виноградники ЮВК, совокупная площадь которых превышает 1 тысячу гектаров. Топовые вина ЮВК, представленные в качестве лотов на благотворительном аукционе, произведены с самых старых лоз хозяйства. Их возраст к настоящему времени достиг 20 лет.





Лот 18

Южная Винная Компания Каберне Совиньон

*Вино выдержанное красное сухое
географического наименования*

Год урожая: 2018.

Особые качества: ручной поздний сбор с виноградников микровиноделия. Возраст лоз старше 20 лет.

Сортовой состав: Каберне Совиньон.

Регион производства: Россия, Кубань, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка: классическая винификация «по-красному» с последующей выдержкой в новых дубовых бочках в течение 12 месяцев.

Содержание алкоголя: 13%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 290.

Начальная цена: 217 500 руб.

Ориентировочная дата розлива:
по общей договорённости сторон.



Лот 19

Южная Винная Компания Мерло

*Вино выдержанное красное сухое
географического наименования*

Год урожая: 2018.

Особые качества: ручной поздний сбор с виноградников микровинодела. Возраст лоз старше 20 лет.

Сортовой состав: Мерло.

Регион производства: Россия, Кубань, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка: классическая винификация «по-красному» с последующей выдержкой в новых дубовых бочках в течение 12 месяцев.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 290.

Начальная цена: 290 000 руб.

Ориентировочная дата розлива:
по общей договоренности сторон.



Лот 20

Южная Винная Компания Саперави

*Вино выдержанное красное сухое
географического наименования*

Год урожая: 2018.

Особые качества: ручной поздний сбор с виноградников микровиноделия. Возраст лоз старше 20 лет.

Сортовой состав: Саперави.

Регион производства: Россия, Кубань, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка: классическая винификация «по-красному» с последующей выдержкой в новых дубовых бочках в течение 12 месяцев.

Содержание алкоголя: 13%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 290.

Начальная цена: 145 000 руб.

Ориентировочная дата розлива:
по общей договорённости сторон.



ALMA VALLEY

Alma Valley войдёт в историю как предприятие, с которого началось возрождение и радикальное техническое переоснащение крымского виноделия после затяжного периода упадка, начавшегося в 1990-е годы.

Alma Valley – это оборудованное по последнему слову энологической мысли предприятие с ежегодным объёмом производства более 1 миллиона бутылок и проектной мощностью до 3 миллионов бутылок. Это первая крымская винодельня, спроектированная и построенная по гравитационному принципу. Бродильные ёмкости из нержавеющей стали и дуба позволяют проводить ферментацию при контролируемом температурном режиме, а компьютеризированная система контроля исключает фактор человеческой ошибки. Ежегодно обновляемый на 30% парк из более чем полутора тысяч дубовых бочек, произведённых из французского, американского и карабахского дуба, создаёт палитру стилистических возможностей для создания широкой ассортиментной гаммы.





Терруар

Климат западно-предгорного Крыма характеризуется как мягкий средиземноморский, однако Альминская долина довольно засушлива, и в год здесь редко выпадает более 450 миллиметров осадков. Морские бризы с запада и отголоски норд-оста с северо-востока отлично вентилируют Альминскую долину, не давая ни летнему зною застояться между лозами, ни избыточной влажности спровоцировать вспышку грибковых заболеваний. Такой климат создаёт предпосылки для достижения виноградом максимальной фенольной зрелости, а также позволяет внедрять органические принципы виноградарства. Перепады температуры смягчаются влиянием Чёрного моря. Почва Альминской долины в целом характеризуется как глинисто-известковая, с мергелевым подпочвенным слоем.

История

Есть многочисленные свидетельства о том, что виноградарство и виноделие в Альминской долине активно развивались уже в середине XIX века. В советское время это направление получило дополнительный импульс, когда в Альминской долине была размещена научно-производственная база НИИ виноградарства и виноделия «Магарач».

В 2005 году группа швейцарских специалистов – агрономов, инженеров и архитекторов – была приглашена, чтобы исследовать потенциал Альминской долины для возделывания классических европейских сортов винограда, а также для проектировки и сооружения современного винодельческого предприятия.

Первые лозы на участке близ села Вилино были высажены в 2008 году, а ультрасовременное винодельческое хозяйство Alma Valley введено в строй в 2013 году.



Лот 21

Alma Valley Reserve Cabernet Sauvignon

*Вино выдержанное сухое красное
с защищённым географическим указанием
«Крым»*

Год урожая: 2019.

Особые качества: линейка Reserve является результатом тщательной многоэтапной селекции и сложного ассамбляжа лучших выдержанных вин. Cabernet Sauvignon Reserve 2019 года – это вино насыщенного рубинового цвета, в аромате которого выражены тона чёрной смородины, черники, специй, сафьяновой кожи. Вкус плотный, умеренно терпкий, с бархатистой танинной структурой, тонами выдержки.

Сортовой состав: Каберне Совиньон.

Регион производства: Россия, Крым, Бахчисарайский район, село Вилино, долина реки Альмы.

Винификация и выдержка: выдержка в дубовых бочках не менее 12 месяцев.

Содержание алкоголя: 15%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 290.

Начальная цена: 300 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: август 2021 г.

CHÂTEAU DE TALU

Этот уникальный винный замок в стиле французского шато расположен на Толстом мысу, откуда открывается незабываемый вид на Геленджикскую бухту. Площадь виноградников составляет около 100 гектаров, в разработке находятся ещё около 60 гектаров.

Энологическое руководство проектом взял на себя Франк Дюсенер, один из пионеров качественного виноделия на территории Краснодарского края. В его распоряжении одна из лучших по техническому оснащению виноделен России.

Здесь практикуется только ручной сбор урожая с последующим отбором и сортировкой ягод. Самое деликатное прессование.

Алкогольная ферментация в ёмкостях из нержавеющей стали при температуре 25–30° С. Постферментационная мацерация 5–14 дней. Стабилизация и тангенциальная фильтрация.





Терруар

Дерново-карбонатные и шиферные почвы с высоким содержанием мергеля и известняков. Мягкий средиземноморский климат: близость моря, соседство с хвойными лесами, вентиляция морскими бризами, среднегодовые температуры 13,5–14,5° С, сумма активных температур – около 4 000.

История

Винодельческое хозяйство Château de Talu основано в 2005 году и сегодня является одним из самых современных и живописных на побережье Чёрного моря.

В 2019 году Château de Talu открыл новую главу своей истории – собственный винзавод. Теперь там выпускают элегантные вина по классическим канонам французского виноделия.

Продегустировать вина Château de Talu и насладиться неповторимым пейзажем можно будет уже в этом году, когда винодельня запустит ресторано-дегустационный комплекс и откроет двери для любителей и профессионалов вина. В ресторанном комплексе будет представлена авторская кухня Ильи Захарова. Ресторанно-дегустационный комплекс расположится в здании замка.



Лот 22

Château de Talu Каберне Совиньон Элеганс

*Красное сухое вино
с защищённым географически указанием*

Год урожая: 2019.

Особые качества: элегантность.

Сортовой состав: Каберне Совиньон.

Регион производства: Россия, Кубань, г. Геленджик.

Винификация и выдержка:
выдержка 20 месяцев в дубовых бочках.

Содержание алкоголя: 14,1%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 288.

Начальная цена: 555 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: июль 2021 г.



С H Â T E A U P I N O T

Г Р А В И Т А Ц И О Н Н А Я
В И Н О Д Е Л Ь Н Я

Château Pinot – крупный агротуристический комплекс, в который входят современная гравитационная винодельня, ресторан европейской кухни, центр туризма, банкетный зал и улиточные фермы.

111 гектаров в комплексе Château Pinot отведено под виноградники. Плодоносящие виноградники в возрасте 10–14 лет сейчас занимают 55 гектаров, остальные земли – под молодыми лозами. Плотность посадки – не менее 5 000 лоз на гектар.

В настоящее время сортовой состав виноградников представлен пятнадцатью классическими международными сортами. Все саженцы – из именитых европейских питомников Раушедо (Италия) и Мерсье (Франция).

Виноградарство и виноделие на предприятии основывается на европейских технологиях с применением передовых подходов. Все зелёные операции, за исключением механизированной чеканки виноградного куста, проводятся вручную. Уборка винограда проходит выборочно, в несколько этапов, тоже только вручную. При сборе урожая виноград подвергают сортировке ещё в поле. Собранный и отсортированный виноград доставляют на переработку в течение 1 часа.





Терруар

75 гектаров виноградников расположены на склонах живописной горы Колдун в южной части Новороссийска, на высоте от 180 до 270 метров над уровнем моря, на 44-й параллели северной широты.

Приморские отроги Навагирского хребта Кавказских гор создают и сохраняют особый микроклимат в хозяйстве.

Рельеф представляет собой своеобразную чашу, поэтому на склонах с различной экспозицией удаётся выращивать виноград с разной требовательностью к теплу и солнечному свету.

Особенность почвообразующих пород на склонах в том, что они расположены под различными углами относительно линии горизонта.



В верхней части склоны более смыты, содержат меньше глинистых частиц, но имеют большее количество продуктов разрушения почвообразующих пород в мелкоагрегатном и щебенчатом состоянии с высвобождением различных минеральных веществ в минимально необходимых дозах для развития виноградных кустов.

В 2021 году в станице Раевская заложено 36 гектаров новых виноградников.



Лот 23

Шато Пино Шары Колдуна Рамато Пино Гри

*Розовое сухое вино
с защищённым географическим указанием*

Год урожая: 2020.

Особые качества: медное вино, «оранж» из винограда сорта «пино-гри».

Сортовой состав: Пино Гри.

Регион производства: Россия, Кубань, г. Новороссийск.

Винификация и выдержка: мацерация виноградного сока проходила на гребнях и виноградной кожице на протяжении 12 часов. Вино выдерживается в новой бочке из французского дуба.

Содержание алкоголя: 11,6%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 300.

Начальная цена: 400 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: июнь 2021 г.



Лот 24

Шато Пино Каберне Фран

*Красное сухое вино
с защищённым географически указанием*

Год урожая: 2020.

Особые качества: классическая схема винификации «по-красному» для сорта, который в условиях российского юга обещает стать флагманским для российского виноделия из-за благоприятных почвенно-климатических условий для его полноценного вызревания.

Сортовой состав: Каберне Фран.

Регион производства: Россия, Кубань, г. Новороссийск.

Винификация и выдержка: ферментация вина происходила на кожице и гребнях. Брожение суслу на «диких» дрожжах, затем вино поступало на выдержку в новые бочки из французского дуба.

Содержание алкоголя: 14,3%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 300.

Начальная цена: 500 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: декабрь 2021 г.



Лот 25

Шато Пино Пти Вердо

*Красное сухое вино
с защищённым географическим указанием*

Год урожая: 2020.

Особые качества: классическая схема винификации «по-красному» для сравнительно нового в российском виноделии сорта винограда, который тем не менее в условиях глобального потепления обещает российским виноделам всё более интересные результаты.

Сортовой состав: Пти Вердо.

Регион производства: Россия, Кубань, г. Новороссийск.

Винификация и выдержка: ферментация вина происходила на кожице и гребнях. Брожение суслу на «диких» дрожжах, затем вино поступало на выдержку в новые бочки из французского дуба.

Содержание алкоголя: 14,2%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 300.

Начальная цена: 500 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: декабрь 2021 г.



GOLUBITSKOE — ESTATE —

«Поместье Голубицкое» – это не только инновационный производственный комплекс на территории одного из самых красивых хозяйств России, но и туристический центр. Оба здания – по-своему оригинальные архитектурные сооружения. В оформлении фасадов винодельни использованы тёмное стекло и итальянский известняк, а в дизайне интерьеров туристического центра с дегустационными залами прослеживаются элементы русского стиля – тут и башенки, и застеклённые арки. Здания соединены между собой подземными галереями, где располагаются казы для коллекционной выдержки вин.





Терруар

Хозяйство расположилось на Голубицкой стрелке – узком перешейке между Азовским морем и Ахтанизовским лиманом. Терруар стрелки принципиально отличается от континентального. На узкой полосе суши создается особый микроклимат. Холодные циклоны не доходят до Голубицкой стрелки, а тёплый сезон наступает здесь раньше, чем на всём полуострове.

История

«Поместье Голубицкое» получило название по ближайшей станице, которая выросла из хутора, построенного казачьим военачальником Григорием Голубицким в 1792 году около Старого Темрюка. Винодельня основана в 2006 году. В 2009 году были высажены первые виноградники, а в 2016 году был собран первый урожай.

Нынешнее название винодельня получила в 2018 году после приобретения компанией Beluga Group. Сегодня эта точка на карте обязательна к посещению туристами, отправляющимися в путешествие по Краснодарскому краю в поисках эногастрономических открытий.



Лот 26

Golubitskoe Estate Noble Selection Каберне Совиньон

*Красное сухое вино
с защищённым географическим указанием*

Год урожая: 2018.

Особые качества: цвет тёмно-рубиновый.

Букет развитый, экспрессивный, с нотами спелой ежевики, сливы, вишни в сочетании с пряностями. Вкус плотный, сочный, округлый со спелой танинной структурой.

Сортовой состав: Каберне Совиньон.

Регион производства: Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, Голубицкая стрелка.

Винификация и выдержка: классическая винификация «по-красному», контакт с мезгой 30 суток, 100% яблочно-молочное брожение, выдержка в бочках из французского дуба бондарен Adour, Gamba, Seguin Maugéau и Goncalves не менее 14 месяцев, бутылочная выдержка с августа 2020 года.

Содержание алкоголя: 13,3%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 250.

Начальная цена: 675 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: август 2021 г.



Лот 27

Petnat Golubitskoe Estate Брют розовый

*Игристое жемчужное вино
с защищённым географическим указанием*

Год урожая: 2018.

Особые качества: цвет светло-розовый, пенисто-игристые свойства ярко выражены.

Букет развитый, с тонами зрелых красных ягод, тропических фруктов. Вкус освежающий, гармоничный с минеральной составляющей.

Сортовой состав: Пино Нуар – 72%, Шардоне – 17%, Совиньон Блан – 11%.

Регион производства: Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, Голубицкая стрелка.

Винификация и выдержка: отбор сусла-самотека не более 50 дал с тонны винограда. Статическое осветление сусла, брожение при контролируемой температуре, остановка брожения холодом. Ассамбляж сусла сортов «пино-нуар», «шардоне», «совиньон-блан» на холоде. Приготовление дрожжевой разводки, тиражной смеси, розлив тиражной смеси в стеклянные бутылки, герметичное укупоривание бутылок кроненпробкой, укладка в контейнеры в подвальное помещение, окончание процесса первичной ферментации в бутылках. Выдержка на дрожжевом осадке 9 месяцев. Ремюаж, дегоржаж бутылок, финальное укупоривание кроненпробкой.

Содержание алкоголя: 11,5%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 250.

Начальная цена: 199 750 руб.

Ориентировочная дата изготовления: июль 2021 г.

Y
YAIYLA

YAIYLA – один из самых молодых винодельческих проектов Севастополя. Его основатель Виталий Маринчук старается выразить уникальную природу Крыма и доказать, что и в рамках неогрантированного проекта можно создавать терруарные вина высокого качества как из автохтонных, так и из европейских сортов винограда.

Вот как формулирует свою концепцию сам создатель этого проекта: «Занимаясь длительное время винной торговлей и наблюдая, как развиваются и растут у нас на глазах крымские производители и бренды, мы мечтали создать собственное вино, поэтому в 2013 году решили зарегистрировать торговую марку YAIYLA для производства крымского высококачественного вина. Качество и самобытность – наши основные принципы, которыми мы руководствуемся на всех этапах создания вина – от выбора винограда и оборудования до этикеток и продвижения. Хорошее вино – это прежде всего хороший виноград. Каждый год мы объезжаем крымские виноградники и отбираем лучшие образцы для создания высококачественных вин. Мы стремимся быть современными и уникальными. Мы энтузиасты, которые находятся в поиске лучшего вкуса и качества, сохраняя при этом традиции и аутентичность».





Линейка Cosmos – это 8 экспериментальных вин, методы производства и выдержки которых немного отличаются от вин основного ассортимента компании. В оформлении этикеток использованы работы художника-абстракциониста Андрея Свибовича.



Лот 28

Яйла Космос

Красное сухое столовое вино

Год урожая: 2019.

Особые качества: после классической винификации «по-красному» и 12-месячной выдержки в барриках из французского дуба вино ещё 6 месяцев довыдерживалось в маленьких (ёмкостью 190 литров) американских бочках из-под виски категории Bourbon.

Сортовой состав: Каберне Совиньон / Мерло (60/40).

Регион производства: Россия, Севастопольская винодельческая зона, долина реки Кача.

Винификация и выдержка:
винификация в нержавеющей ёмкостях.

Выдержка 12 месяцев в старом французском дубе (225 литров).

Содержание алкоголя: 13,8%.

Количество бутылок 0,75 л в составе лота: 150.

Начальная цена: 195 000 руб.

Ориентировочная дата розлива: 1 июля 2021 г.



Миссия компании – создавать доверие между людьми. Каждый день мы работаем над тем, чтобы оправдать доверие наших клиентов и помочь им избавиться от тревог и подозрительности. Мы хотим на своём примере показать, что доверие порождает доверие. И ведёт к Согласию.



Один из крупнейших универсальных финансовых институтов России, предоставляющий широкий спектр банковских, финансовых, инвестиционных продуктов и услуг корпоративным и частным клиентам, финансовым институтам, институциональным и частным инвесторам. Банк входит в тройку крупнейших банков России по всем основным показателям и занимает третье место в списке банков Центральной и Восточной Европы по размеру собственного капитала.



Компания известна созданием и разработкой бокалов для конкретных сортов вина. Основанная в 1756 году и являющаяся пионером в производстве бокалов для конкретных сортов с 1958 года, RIEDEL стала маркой, которую выбирают ценители вина и специалисты по напиткам, профессионалы в сфере гостеприимства и потребители во всём мире.

Порядок проведения Благотворительного аукциона «Высокая Проба»

Благотворительный аукцион «Высокая Проба» состоится **28.05.2021** в погребе винного дома «Фанагория» по адресу: **Россия, 353540, Краснодарский край, Темрюкский р-н, пос. Сенной, ул. Мира, д. 49.** Начало в **19:30.**

Организатор аукциона – АО «Российский аукционный дом».

К участию в торгах допускаются только Участники, которые прошли регистрацию и получили номерные карточки с порядковым номером или которым присвоены номера, являющиеся эквивалентом номерной карточки. Номерные карточки вручаются Участникам, которые участвуют в зале торгов перед началом аукциона, не позднее чем за 1 час до его начала. Участникам посредством телефонной связи и заочного предложения присваиваются номера в соответствии с пп. 3.12, 3.13 настоящего Порядка.

Начало предаукционной дегустации **28.05.2021 в 18:30.**

Номер телефона для участия посредством телефонной связи **+7 (861) 486-98-07.**

Аукционный каталог вручается Участникам перед началом дегустации, а также может быть направлен по электронной почте Участнику по его запросу после предварительной регистрации на официальном сайте Благотворительного аукцион «Высокая Проба»: www.1proba.ru.

Размер благотворительного взноса определяется разницей между начальной ценой* и итоговой ценой лота.

После завершения аукциона Продавец и представитель Организатора аукциона подписывают протокол, являющийся основанием для:

- заключения между Победителем торгов и Продавцом в течение 5 (пяти) рабочих дней предварительного договора купли-продажи;
- перечисления Покупателем начальной цены лота на расчётный счёт Продавца, указанный в договоре купли-продажи, а благотворительный взнос – на счёт благотворительного фонда (номера счетов указываются в протоколе).

Продавец обязуется разлить приобретенное покупателем вино в бутылки с фирменными этикетками аукциона и указанным на них именем Покупателя, своевременно проинформировать Покупателя о месте и способе отгрузки вина.

Производитель	
Бренд / торговая марка	
Ассортиментная линейка	
Год урожая	
Сортовой состав	
Регион производства, терруар	
Категория по контролю происхождения	
Категория по содержанию сахара	
Содержание алкоголя	
Способ винификации / срок выдержки	
Особые качества образца	
Количество бутылок 0,75 л в составе лота	
Начальная цена*	
Предполагаемая дата розлива	
Наличие у продавца розничной лицензии	
Контактное лицо по договору с покупателем ФИО, должность, эл.почта, телефон	

**Начальная цена – минимальная (стартовая) цена, по которой лот может быть продан на аукционе.*

Начальная цена указывается производителем вина, обозначается в предварительном договоре купли-продажи и является платой за Товар – алкогольную продукцию.

Благотворительный взнос – платёж в благотворительный фонд за право на заключение договора купли-продажи алкогольной продукции лота аукциона и определяется разницей между начальной и итоговой ценами лота.

Порядок проведения аукциона

1. Общие условия проведения аукциона.

Настоящие Правила определяют порядок проведения аукциона «Высокая Проба».

Организатором аукциона является Акционерное общество «Российский аукционный дом». Условия проведения аукциона определяются Организатором в соответствии с настоящими Правилами.

Настоящие Правила предусматривают возможность участия в аукционе одним или несколькими способами:

- личным присутствием или через законного представителя в зале торгов;
- посредством телефонной связи;
- посредством заочного поручения.

Аукцион проводится по адресу:

**Россия, 353540, Краснодарский край,
Темрюкский р-н, пос. Сенной, ул. Мира, д. 49.**

Во время аукциона Организатор действует через аукциониста, принимающего предложения из зала торгов, и заочные поручения секретаря, операторов, контролирующих поступление предложений о цене посредством телефонной связи. Аукцион проводится в целях продажи Организатором участникам аукциона (далее – Участники) выставленных на торги лотов в порядке, установленном настоящими Правилами.

Организатор обеспечивает всем лицам, желающим принять участие в аукционе, возможность ознакомиться с выставленными на торги лотами в аукционном каталоге и во время дегустации.

Описания лотов, сделанных в форме сопроводительных статей в аукционном каталоге, носят информационный характер.

Дегустация проводится по адресу:

**Россия, 353540, Краснодарский край,
Темрюкский р-н, пос. Сенной, ул. Мира, д. 49.**

Дата и время начала дегустации: **28.05.2021 в 18:30.**

До начала торгов Участники должны ознакомиться с интересующими их лотами.

Участники, не успевшие до начала аукциона ознакомиться с лотами, но сделавшие в ходе аукциона предложения по цене, уверены в том, что они приобрели и оплачивают приобретённые лоты в установленном Правилами порядке.

Для Участника торгов в зале номерная карточка Участника является единственным свидетельством, подтверждающим право участия в аукционе. Если Участник допускает владение своей карточкой со стороны третьего лица, он несёт полную ответственность за его действия, как за свои собственные.

Цены на выставленные лоты указываются в российских рублях. Организатор оставляет за собой право отказать претенденту в участии в аукционе без объяснения причины отказа.

2. Условия участия в аукционе

2.1. В качестве покупателей Участниками аукциона могут быть:

2.1.1. Физические лица, достигшие восемнадцатилетнего возраста.

2.1.2. Юридические лица, представители которых перед началом аукциона должны передать специалисту Организатора, в случае необходимости, доверенность на право участия в аукционе, а также документы, указанные в п. 2.2. настоящих Правил.

2.2. Для очного участия в аукционе необходимо зарегистрироваться перед началом аукциона и получить номерную карточку Участника. Номерные карточки вручаются перед началом аукциона не позднее чем, за 1 (один) час до его начала.

Заявки на заочное участие, участие посредством телефонной связи, должны быть получены Организатором не позднее, чем за 12 (двенадцать) часов до начала проведения аукциона. Оператору, обслуживающему Участника посредством телефонной связи, выдаётся номерная карточка Участника. Для участия в торгах посредством заочного поручения Участник оставляет Организатору заявку на участие в торгах на бланке заочного бида, указав номера и наименования выбранных им лотов в соответствии с Каталогом аукциона, максимальную цену, которую Участник готов заплатить за каждый из них.

Порядок проведения аукциона

Заявки на заочное участие, участие посредством телефонной связи, должны быть получены Организатором не позднее, чем за 12 (двенадцать) часов до начала проведения аукциона, заявка на очное участие может быть подана в любое время, в том числе в ходе аукциона, но не позднее начала торгов по последнему лоту.

Для прохождения регистрации участники предоставляют Организатору следующие документы:

- заявку по форме, размещённой на официальном сайте Благотворительного аукциона «Высокая Проба» www.1proba.ru;
- физические лица – предъявляют оригинал документа, удостоверяющий личность или копию/скан паспорта;
- представители юридического лица – документ, подтверждающий полномочия на осуществление действий от имени юридического лица (копия решения о назначении руководителя, доверенность).

Все Участники аукциона регистрируются в Журнале регистрации с указанием паспортных данных Участника – физического лица либо регистрационных данных Участника – юридического лица, контактного номера телефона, адреса проживания/местонахождения, с проставлением собственноручной подписи Участника либо его представителя в случае, если Участник участвует в аукционе очно в зале торгов.

подавая заявку на участие в аукционе, Участники дают согласие на обработку Организатором торгов персональных данных согласно статье 3 Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

2.3. Организатор отказывает Участнику в выдаче номерной карточки, если не представлены необходимые для участия документы.

3. Порядок проведения аукциона

3.1. Время начала аукциона указывается на официальном сайте Благотворительного аукциона «Высокая Проба» www.1proba.ru. Торги ведутся в порядке следования номеров лотов.

Лоты выставляются на продажу в том порядке, в котором они представлены и пронумерованы в Каталоге аукциона.

Ссылка на онлайн-трансляцию будет предоставлена Участникам не позднее, чем за 30 (тридцать) минут до даты начала аукциона.

3.2. Торги ведутся аукционистом. Решение о подтверждении и принятии ценового предложения принимается аукционистом. Его решение является окончательным.

3.3. Организатор имеет право до начала торгов снять с аукциона любой лот без объяснения причины. В ходе торгов это право делегируется секретарю. В случае снятия лота с торгов аукционист сообщает об этом до начала аукциона.

3.4. Выставляя лот на торги, аукционист объявляет его номер, наименование и стартовую цену. Информация о стартовой цене лота доводится до Участников непосредственно перед началом торгов.

3.5. Поднятие Участником номерной карточки, равно как и предложение по цене, сделанное посредством телефонной связи, означает безусловное и безотзывное согласие Участника купить выставленный на торги лот по объявленной цене. Каждое последующее поднятие карточек и предложение, сделанное посредством телефонной связи Участником, означает согласие приобрести лот по цене, превышающей последнюю названную цену на шаг, установленный согласно пункту 3.6. настоящих Правил.

3.6. Если аукционистом не объявлено иное, шаг, на который увеличивается цена лота в ходе торгов, составляет примерно 10% (десять процентов) от текущей цены лота.

3.7. Участник может в ходе торгов предложить произвольную цену за лот, превышающую предыдущее предложение по цене, кратной шагу аукциона. В этом случае дальнейший отсчёт ведётся от последней цены, предложенной Участником.

3.8. При отсутствии предложений со стороны иных Участников аукциона, а именно участвующих в торгах лично или через законного представителя в зале торгов, посредством телефонной связи, посредством заочного поручения (заочный бид),

Порядок проведения аукциона

аукционист повторяет эту цену три раза. Если до третьего повторения заявленной цены ни один из Участников аукциона не поднял карточку и не заявил последующую цену, в том числе посредством телефонной связи, аукцион завершается.

По завершении аукциона аукционист объявляет о продаже лота, называет его продажную цену и номер карточки победителя аукциона. Победителем аукциона признаётся Участник, номер карточки которого и заявленная им цена были названы аукционистом последними.

3.9. Если в ходе торгов по лоту не поднята ни одна номерная карточка Участника и отсутствуют заочные поручения (заочные биды) либо отсутствуют предложения по цене, то торги по указанному лоту признаются несостоявшимися.

3.10. Окончание торгов по каждому лоту оформляется протоколом. Протокол подведения итогов подписывается секретарём торгов. Протокол подведения итогов торгов по каждому лоту с момента его подписания Организатором приобретает юридическую силу и является документом, удостоверяющим право лица на приобретение предмета по предложенной им цене.

3.11. В зале, где проводятся торги, без предварительного разрешения Организатора не допускается проведение любого рода рекламных акций, фото- и киносъёмки, аудио- и видеозаписи, а также иных действий, имеющих целью последующее аудио- либо визуальное воспроизведение происходящего в зале.

3.12. Участие в аукционе посредством телефонной связи.

Если лицо, желающее принять участие в аукционе, не может присутствовать в зале торгов лично или через представителя, оно может принять участие в торгах посредством телефонной связи. Для этого необходимо оставить заявку на участие в торгах посредством телефонной связи, указав номера и наименования выбранных им лотов в соответствии с Каталогом аукциона.

Участнику, принимающему участие в торгах посредством телефонной связи, присваивается номер, являющийся эквивалентом номерной карточки

Участника. Перед началом торгов по выбранным Участником лотам по указанному телефонному номеру с ним связывается специалист Организатора, который будет представлять интересы Участника в ходе аукциона. Данная услуга оказывается бесплатно.

Форма заявки на участие в торгах посредством телефонной связи (Форма 2) размещена на сайте Организатора аукциона www.1proba.ru. Заявка на участие в аукционе должна быть получена Организатором не позднее, чем за 12 (двенадцать) часов до начала проведения аукциона.

Все права и обязанности по сделке, заключённой в ходе аукциона, сотрудником Организатора в интересах Участника, принимающего участие в торгах посредством телефонной связи, возникают непосредственно у этого Участника.

Направив заявку на участие в торгах посредством телефонной связи, Участник подтверждает своё безотзывное обязательство своевременно оплатить предмет в случае признания его победителем аукциона по соответствующему лоту.

Ответственность за ведение телефонного разговора по указанному Участником в заявке номеру телефона, именно с Участником, несёт сам Участник.

Во избежание разногласий по итогам телефонного разговора телефонный разговор Участника со специалистом Организатора во время аукциона записывается Организатором.

3.13. Заочное участие в аукционе.

Если лицо, желающее приобрести какой-либо лот (лоты), не имеет возможности или желания участвовать в торгах лично, или через представителя в зале торгов, или по телефону, оно может оставить поручение (заочный бид) Организатору. Для этого необходимо оставить заявку на участие в торгах на бланке заочного бида, указав номера и наименования выбранных им лотов в соответствии с Каталогом аукциона, а также максимальную цену, которую Участник готов заплатить за каждый из них.

Организатор обязуется приобрести указанные лоты по возможно минимальной цене, учитывая другие поручения и очные торги в зале и предложения, сделанные посредством электронной площадки

Порядок проведения аукциона

и телефонной связи. Данная услуга является конфиденциальной и оказывается бесплатно. Предложения хранятся в запечатанных конвертах, которые вскрываются перед началом торгов в день проведения аукциона. Если максимальные цены на один и тот же предмет, указанные в двух и более заочных бидах, совпадают, то преимущество получает тот Участник, чье поручение было отдано ранее.

Форма заявки на заочное участие – заочный бид (Форма 3) – размещена на официальном сайте Благотворительного аукциона «Высокая Проба» www.1proba.ru. Заявка на участие в аукционе должна быть получена Организатором не позднее, чем за 12 (двенадцать) часов до начала проведения аукциона.

Направив заявку на участие в торгах путём оставления заочного бида с указанием максимальной суммы, которую Покупатель готов заплатить за интересующий его предмет, он подтверждает своё безотзывное обязательство своевременно оплатить предмет в случае признания его победителем аукциона по соответствующему лоту.

4. Порядок расчётов и получение приобретённых лотов

4.1. Оплата стоимости приобретённого лота производится после подписания протокола Организатором торгов по приобретённому лоту во время торгов – сразу после них либо в течение последующих **5 (пяти)** рабочих дней – на основании протокола подведения итогов аукциона и счёта, выставленного Продавцом победителю аукциона по каждому приобретённому лоту путём перечисления денежных средств в размере начальной цены лота на расчётный счёт Продавца, а благотворительный взнос¹ – на расчётный счёт Благотворительного фонда (номера счетов указываются в протоколе).

4.2. Цена приобретения включает в себя налоги, сборы и иные платежи.

4.3. Продавец обязуется разлить приобретённое победителем в качестве лота вино в бутылки с фирменными этикетками аукциона и указанным на них именем покупателя, своевременно проинформировать Покупателя о месте и способе отгрузки вина.

4.4. Если по истечении **10 (десяти)** рабочих дней с момента проведения аукциона приобретённые лоты не оплачены их приобретателем полностью, Покупатель обязуется выплатить Продавцу штраф в размере 10% (десяти процентов) от итоговой цены. Продавец после получения суммы штрафа перечисляет её на расчётный счёт Благотворительного фонда. Также Продавец вправе принять решение об одностороннем расторжении договора.

В указанном случае Продавец вправе предложить заключить договор Участнику аукциона, сделавшему предпоследнее предложение.

В соответствии с подпунктом 4 пункта 2 Постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 13.03.2020 № 129 «О введении режима повышенной готовности на территории Краснодарского края и мерах по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (2019-нCoV)» лица, принимающие участие в Аукционе, обязаны в месте его проведения соблюдать дистанцию до других граждан не менее 1,5 метров (социальное дистанцирование), а также использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания.

¹ Разница между резервной и итоговой ценой каждого лота направляется на благотворительность.

*Каталог содержит
информацию для лиц
совершеннолетнего возраста.
Сведения, размещённые в нём,
не являются рекламой,
носят исключительно
информационный характер
и предназначены только
для личного использования.*



**Организация фестиваля
«Первая Проба»**

Светлана Кияшко,
бюро «Винные истории»

Contact@winestories.pro

**По общим вопросам фестиваля
«Первая Проба»:**

Наталья Лежепёкова,
группа компаний «Фанагория»

Coordinator@1proba.ru

**По вопросам проведения аукциона
«Высокая Проба»:**

Евгения Кудина,
АО «Российский аукционный дом»

Krasnodar@auction-house.ru

Аккредитация журналистов:

Алина Куберская,
АО «Российский аукционный дом»

Pressa@auction-house.ru

**Каталог подготовлен редакцией
АО «Российский аукционный дом»**

Главный редактор:
Мария Мараковская

Составитель: Анна Бочарова

Дизайн, вёрстка: Алексей Коротаев

Корректор: Ольга Поносова

Art@auction-house.ru

Подписано в печать 22.04.2021

Отпечатано в типографии MCMG

Тираж: 500 шт.

Тел. (812) 334-92-93

mcmg.ru