



MINSK GRAPE WINE FACTORY

МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН

EST. 2000

«Минский завод виноградных ВИН»

Кратко:

- о компании и об особенностях производства,
- о новой категории «Кулеры»
об импорте.

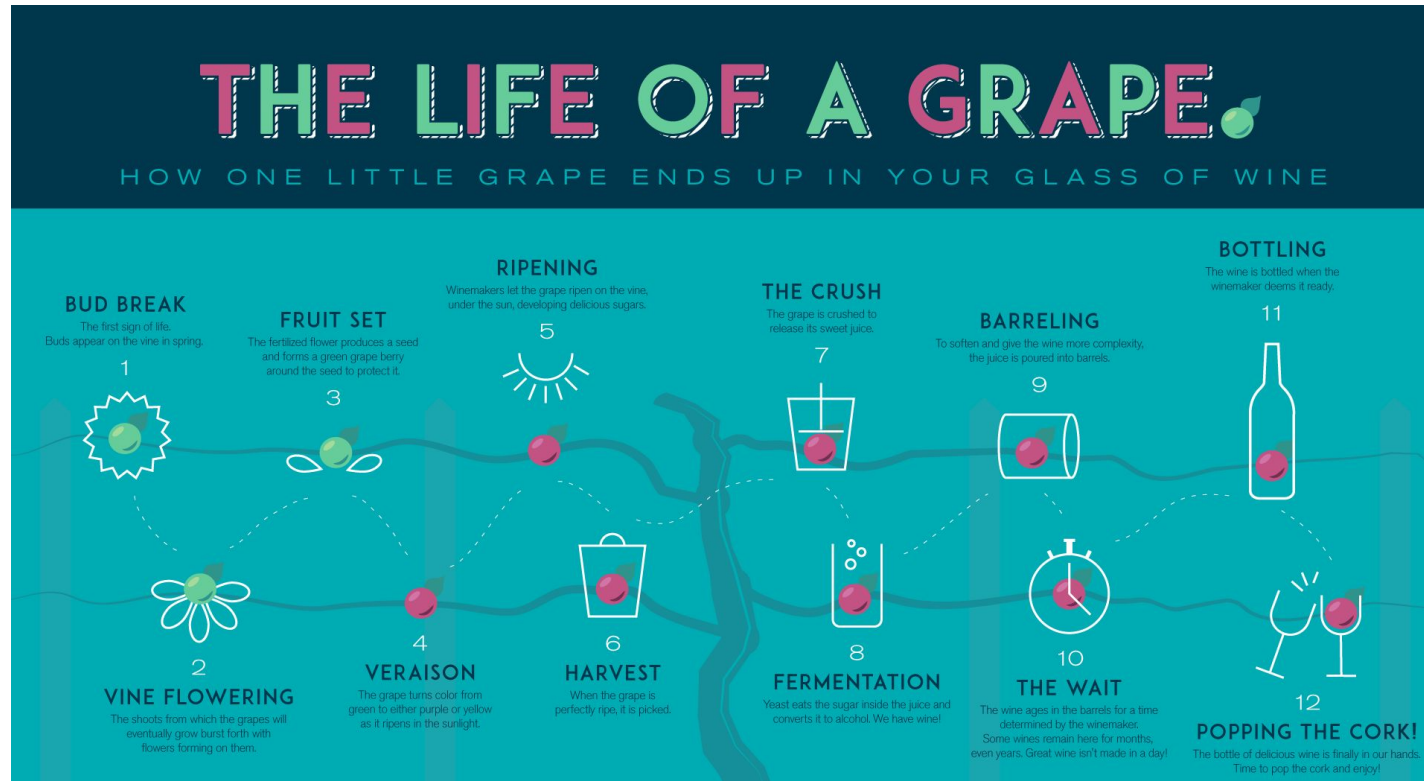
октябрь, 2020

Компания сейчас

- **День рождения компании:**
- **8 августа 2000 года**
 - **Ассортимент:** свыше 130 SKU вин.
 - **Объем производства:** более 30 млн. единиц продукции в год
- **Производственные мощности:**
 - более 34 млн. литров в год
 - Бессменный лидер на рынке натуральных виноградных тихих вин.
 - Марку первенства держит на протяжении многих лет.
- **Доля компании** по производству натуральных виноградных вин в 2020 году:
 - более 60 %.
 - Компания стабильно входит в ТОП-10 налогоплательщиков страны, уступая нефтегазовому сектору.



Жизненный цикл производства вина



Первичное виноделие: посадка виноградной лозы, выращивание ее, сбор урожая, прессование винограда, ферментация, выдержка вина;

Вторичное, когда сделанное вино разливают в бутылки и делают различные купажи (смеси двух и более сортов вина).

В Беларуси все производимое вино является результатом работы отрасли именно вторичного виноделия (у нас - молдавского, итальянского, испанского и аргентинского виноматериала). По аналогичной схеме работают многие северные страны (Германия, Швеция и Финляндия, Голландия и Бельгия и т.п.). К примеру, знаменитая немецкая компания Peter Mertes – это предприятие именно вторичного виноделия.

COLD BOTTLING



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

ЗАО «Минский завод виноградных вин» первым в Беларуси использовал технологию «холодного розлива». Данная технология существенно отличается от традиционной технологии розлива виноградных вин.

При традиционной технологии вино перед розливом в бутылки подвергается термической обработке для предотвращения появления в нем микроорганизмов. Для этого вино нагревают до температуры около 55° С (пастеризуют), но при этом вино теряет часть своих полезных свойств (разрушаются аминокислоты и витамины), естественный вкус и аромат.

Суть технологии «холодного розлива» заключается в том, что вино при розливе в бутылки не нагревается (по сути, не пастеризуется), а проходит через систему специальных фильтров, благодаря чему сохраняет свой естественный цвет, вкус и аромат, а главное – полезные свойства. Розлив холодным способом маркируется дополнительной надписью «Cold bottling».

Технология индивидуального розлива СШ



На ЗАО «Минский завод виноградных вин» выпускается «Советское шампанское» нескольких видов - брют, полусухое, полусладкое.

Наше шампанское представляет собой купаж французских сортов винограда Шардоне и Совиньон. Шардоне во всем мире признано лучшим виноматериалом для шампанских вин, а Совиньон, добавляясь к купажу придает напитку изящную легкость.

Производится резервуарным методом индивидуальной шампанизации на новейшем итальянском оборудовании в соответствии с **советским ГОСТ-ом**. Эта технология максимально приближена к технологии шампанизации французских шампанских вин.

Что нас серьезно отличает от других производителей? Технология. Индивидуальные резервуары для выбраживания этого напитка.

Как это работает?

Технология индивидуального розлива

СШ

- На других предприятиях, в т.ч. в России, производящих шампанское - поточный метод, т.е. все резервуары соединены между собой, каждая новая партия виноматериала по сути добавляется в уже существующие. Если где-то попадет какая-то плохая фракция, то это существенно меняет производимый продукт, меняя его органолептику. Полная мойка резервуаров у них происходит раз в год. Т.е. все отмершие дрожжи остаются в резервуарах и постепенно домешиваются к разливаемому шампанскому.
- AMBASSADOR выбраживается в отдельно стоящих акратофорах из нержавеющей стали. В акратофоры загружается партия виноматериала, оно выстаивает положенный срок и далее разливается по бутылкам. Мы можем точно оперативно регулировать органолептику.
- В итоге Советское Шампанское AMBASSADOR всегда более светлого цвета, с ярко выраженным фруктовым ароматом и без посторонних ноток в аромате.

Шампанизация в непрерывном потоке на других заводах



Отдельно стоящие емкости для шампанизации на МЗВВ





Подтверждение качества продукции

С момента основания вся винодельческая продукция завода была удостоена около 200 наград на международных выставках и дегустациях (в Бельгии (в Брюсселе), в Сан-Франциско, а также в РБ, РФ и на Украине).

Компания обеспечивает стабильно высокое качество продукции, на всех уровнях производственного процесса: от момента выбора виноматериала у авторитетнейших виноградарей, транспортировкой в специальных емкостях, соответствующих всем требованиям ЕС по виноделию, и заканчивая розливом вина в бутылки с использованием передового оборудования и самых современных технологий, а также четкой системой качества сырья и готовой продукции.

AMBASSADOR
Premium

Ambassador Premium - серия марочных виноградных натуральных вин урожая прошлых лет. Вина выдерживаются в дубовых бочках. Вина Ambassador Premium завоевали престижную премию международного винного конкурса в Сан-Франциско (США) 2015 и 2018 года.

САН-ФРАНЦИСКО
2015, 2018

Марочные

SAUVIGNON
MERLOT
Специальная коллекция
SPECIAL SELECTION

Торговая марка Ambassador по результатам потребительского голосования признана "Народной маркой Беларуси 2020".

МИНСК 2016
САН-ФРАНЦИСКО 2017

Подтверждение качества продукции

- Качество Советское Шампанское AMBASSADOR подтверждается многочисленными наградами на международных конкурсах-дегустациях. Наивысшей нашей наградой является Золотая звезда «За Превосходный Вкус» Superior Taste Award (СупериорТэйстЭворд) 2016, на конкурсе проходившем в Брюсселе, Бельгия. У нас – 3 награды от этого конкурса – вышеописанная и СШ Premium выдержанное – 2 золота.
- Премия «За Превосходный Вкус» - это уникальное международное признание, основанное на независимом мнении шеф-поваров и сомелье, обладающих большим опытом в дегустации. Международный институт вкуса и качества (The International Taste & Quality Institute - iTQi), расположенный в столице Бельгии Брюсселе, является ведущей организацией по экспертной оценке и сертификации пищевых продуктов и напитков со всего мира.
- Членами жюри являются квалифицированные дегустаторы и признанные эксперты в своей области, их выбирают из 15 самых престижных европейских кулинарных и сомелье-ассоциаций.
- Кроме вышеописанных – у нас суммарно более 10 медалей на международном конкурсе в Сан-Франциско.



Подтверждение качества продукции

К слову, руководитель предприятия ЗАО «Минский завод виноградных вин» - доктор наук в области виноделия. Докторская диссертация, защищенная им в 2015 году, и посвященная технологии производства белых игристых вин, имеет практическую ценность: результатом данной работы стало совершенствование технологии производства и выпуск сортового «Советского Шампанского» Шардоне, а также получение патента в производстве "Советского Шампанского".



Известные бренды компании



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



Jean-Jacques Legrand

Rose



EUROPEAN

GRANDE
Secco

Lev Sapega

Glamour
VELVET



Советское
Шампанское

AUTHOR'S
WINE

AMBASSADOR

СОВЕТСКОЕ
ШАМПАНСКОЕ



STRADIVARI

Marquis de Lacroix

SANGRIA

Premium
★
Grand Prix

Château de l'Étoile
★



Castelli Romani

WORLD
COLLECTION

Sangria

DANIEL TORRES

ХМЕЛЬНАЯ
ВШНЯЯ



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Винные кулеры как категория

Виды вин: по типу



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Кулер (от англ. cool – прохладный) – это коктейль. Чаще всего представляет собой легкий алкогольный напиток с добавлением алкоголя (вина, в нашем случае) и других натуральных ингредиентов – трав, специй, фруктов, натуральных соков. Такие коктейли пьются очень легко, и их можно растянуть на долгое время.

Крепость: 7,5. Могут быть газированными и тихими. Красными и белыми. В стекле или Тетрапак



- Кулер
- Тихие
- Газированные





MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Сочный вкус сортовой вишни
"Dark Morello"*

ХМЕЛЬНАЯ
ВИШНЯ

Sparkling grape wine cooler***



*Дарк Морелло
**Сладкое сердце

***Газированный виноградный винный кулер

ЗАО "Минский завод виноградных вин". УНП 190130976.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Кулер винный виноградный газированный «Хмельная вишня»

2 дня назад – WIN! – **Double Gold** на винном конкурсе в Сан-Франциско **2020** в категории винные коктейли!

Выше - только 1 награда - платина. И это самый крутой винный конкурс в мире!

Хмельная вишня – это взрывное сочетание натурального красного вина , экстракта из отборной вишни «Dark Morello»/ «Дарк Морелло» и натурального концентрированного вишневого сока

Цвет: темно рубиновый, плотный, бархатный

Аромат: яркий аромат вишневой косточки

Вкус: мягкий, сбалансированный, вишневый, сладкий, но не приторный.

Преимущества:

- Новая категория, слабо представленная на белорусском рынке
- Уже раскрученный за счет настойки бренд, очень популярный у молодежной аудитории
- Питкий продукт
- Натуральные ингредиенты в составе
- Модный дизайн выполненный в стилистике поп-арт

Крепость 7,5 %, сахар 90 г

Срок годности 12 месяцев





MINSK GRAPE WINE FACTORY

МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН

EST. 2000

«Кулер винный виноградный негазированный «Хмельная вшня»

ноябрь, 2020

Кулер винный виноградный негазированный «Хмельная вишня»

Продолжение линейки кулеров ЗАО «МЗВВ».

Кулер (от англ. cool – прохладный) – это коктейль. Чаще всего представляет собой легкий напиток на основе натурального виноградного вина с различными добавками.

«Хмельная вишня» состоит из:

Натуральное сухое красное вино + экстракт из вишни «Dark Morello»/ «Дарк Морелло» + натуральный концентрированный вишневый сок.

Цвет: темно рубиновый, плотный.

Аромат: яркий аромат вишневой косточки

Вкус: мягкий, сбалансированный, вишневый, сладкий, но не приторный.

Преимущества:

- Новая категория, слабо представленная на белорусском рынке
- Уже раскрученный за счет настойки и кулера газированного бренд, очень популярный у молодежной аудитории
- Питкий + натуральные ингредиенты в составе
- Знакомый дизайн в стилистике поп-арт

Крепость 7,5 %, сахар 90 г

Срок годности 12 месяцев

Объем 0,5 л.



DANIEL TORRES



Все начинается
с зимнего настроения



ЗАО «Минский завод виноградных вин», УНП 190130976

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Кулер винный виноградный «Глинтвейн» TM DANIEL TORRES

Глинтвейн (нем. Glühwein (глювайн) от glühender Wein — горячее вино) — алкогольный напиток на основе красного вина. Традиционно, его нагревают с сахаром или медом и пряностями (специями). Этот напиток широко распространен в Австрии, Германии, Швейцарии, Польше, Чехии и Эстонии на рождественских базарах и праздниках, проводящихся на открытом воздухе.

Первые рецепты близкого к глинтвейну напитка были известны в Древнем Риме. Тогда вино смешивали с пряностями, но не нагревали. Настоящее горячее вино появилось во времена средневековья в странах Северной Европы и Центральной Европы. Напиток изготавливался на основе бордо или другого красного вина и сдабривался травой галангал (калган). Пряный ароматный «глинтвейн» - один из самых популярных кулеров (коктейлей) на основе сухого красного вина и экстракта трав и специй.





MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Кулер винный виноградный «Глинтвейн» TM DANIEL TORRES

Цвет: рубиновый, прозрачный.

Аромат: четко ощущаются ароматы и вкус травяных экстрактов, превалирует корица, ваниль и цитрусовые ароматы, отчетливо чувствуется яблоко.

Вкус: мягкий, сбалансированный.

Преимущества:

- Достаточно популярная категория винного кулера.
- Питкий продукт на основе сухого красного вина, готовый к употреблению. Может подогреваться до 65-70 С.
- Натуральные ингредиенты в составе: корица, гвоздика, кориандр, горечавка, лимонник, ваниль, кожура апельсина и экстракт дуба. Он уже готов к употреблению.
- Дизайн выполнен в традиционном стиле рождественских европейских пряничных домиков

Крепость 7,5 %, сахар 75 г

Срок годности 12 месяцев





Кулер винный виноградный «Глинтвейн» ТМ DANIEL TORRES

В загородном доме или на тихой уютной даче, в окружении золота осени, или в морозные зимние дни его будет особенно приятно пить из стеклянных или хрустальных кружек. Дома – подойдут невысокие фаянсовые стаканчики. По желанию, глинтвейн можно украсить гвоздикой, анисом или палочкой корицы. При нагревании в него можно бросить яблоки, нарезанные кубиками прямо с кожурой или ломтики цитрусовых.

Перед подачей глинтвейн разогревают до 65-70 градусов, но не доводят до кипения, которое убивает все полезные свойства кулера.





MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Sangria



..... *Dulce vida*

*Сладкая жизнь

ЗАО «Минский завод виноградных вин», УНП 190130976

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

SANGRIA

..... *Dulce vida**

*Сладкая жизнь



ЗАО «Минский завод виноградных вин», УНП 190130976

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Кулер винный виноградный «SANGRIA» ТМ DANIEL TORRES

Винный напиток сангрия – символ Испании.

Сангрия – слабоалкогольный прохладительный напиток наряду с хамоном и паэльей является настоящей визитной карточкой пиренейской гастрономии.

В его состав входят три основных ингредиента: вино, вода и свежие фрукты (в нашем случае – экстракты – вытяжка из свежих фруктов). Поэтому канонического вкуса у винного напитка сангрия нет.

Полезные свойства сангрии

Полезные свойства сангрии, в первую очередь, определяются наличием в напитке витаминов С, Р, В1 и В2. Винный напиток сангрия способствует повышению аппетита и усилению секреции желез эндокринной системы, расширению сосудов, оптимальной работе поджелудочной железы и нормализации кислотности, уничтожению бактерий в кишечнике и желудке, поддержанию работы сердечной мышцы, профилактике анемии и восстановлению обменных процессов в организме.

История происхождения напитка

История происхождения сангрии восходит в далекие века. Разводить [вино](#) водой придумали еще древние греки. Но испанцы и португальцы уже несколько веков неустоимо борются за пальму первенства в этом вопросе, вот почему в народе устоялось «испанское вино сангрия». Об истории происхождения сангрии доподлинно известно немного. Говорят, что сборщики фруктов на юге Пиренейского полуострова брали на плантации бурдюк с красным вином, разбавленным ключевой водой, куда выдавливали сок свежих [цитрусовых](#). Принятие такой смеси облегчало работу под солнцем и освежало, не приводя к сильному опьянению.

А вот о происхождении самого названия «сангрия» (sangre), что в переводе с испанского означает «кровь», сложено две легенды.

По одной из них – землевладельцы Риохи 400 лет назад обвинили крестьян в неурожае устроили над ними жестокую расправу, остановить которую удалось лишь после того, как крестьяне откупились тонизирующим напиток с необычным цитрусовым вкусом.

По другой версии происхождение напитка сангрия связано с итальянским солдатом Хелио Габалом, который попал в плен к испанским конкистадорам. Хелио мечтал получить цитрусовое [вино](#), но его усилия были тщетны. После очередной неудачной попытки он выбросил апельсины в бочку с виноградным вином. Испанцы, попробовав ее содержимое, воскликнули «Es Sangre del Diablo!» (исп. «Это кровь дьявола!»), объявили Габала еретиком и сожгли на костре. Правда, спустя несколько лет инквизиция сняла запрет с производства коктейля, который весьма полюбился жителям Пиренейского полуострова.

Винный кулер SANGRIA

- ✓ Винный кулер - легкий алкогольный напиток на основе натуральных виноградных вин крепостью до 7,5 %.
 - ✓ Яркий и страстный, как сама Испания, коктейль Sangria насыщенного рубинового цвета с фруктово-цитрусовым шлейфом в аромате. И целая россыпь фруктов во вкусе - апельсин, лимон, вишня, лимон-лайм, яблоко, персик, груша, слива и гранат.
 - ✓ Отлично сочетается с мясом, приготовленным на гриле, и нежирными сырами. Служит также прекрасным сопровождением к легкими закускам и десертам.
 - ✓ Захочешь согреться – просто подогрей Sangria. А в летнюю жару коктейль пьется охлажденным. Для красивой подачи можно использовать кубики льда и дольки фруктов.
- Встречайте – **Sangria TM «Daniel Torres»**.



SANGRIA тихие стекло



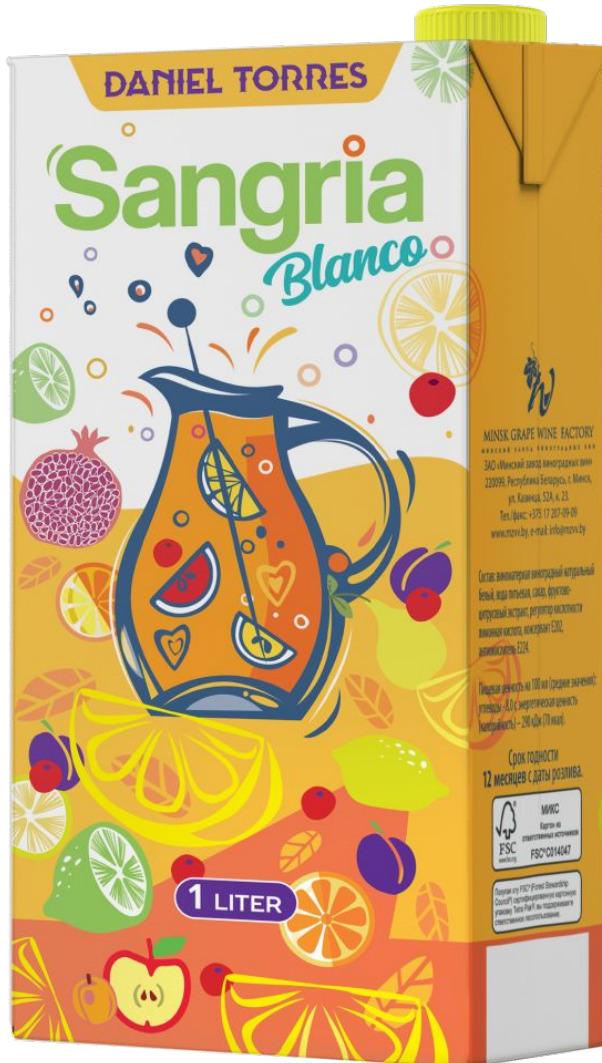
MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



SANGRIA тихие Тетра пак



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



SANGRIA шипучее



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000





ЗАО «Минский завод виноградных вин», май,
2019

Линейка испанских вин «WORLD COLLECTION»





MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



WORLD COLLECTION



Мировая коллекция. Вина Испании

ЗАО «Минский завод виноградных вин», УНП 190130976

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ТМ «WORLD COLLECTION»

В мае 2019 ЗАО «Минский Завод виноградных вин» начат розлив импортных вин под ТМ «World Collection». Мы хотим познакомить потребителя с наиболее популярными и классическими сортовыми видами вин из разных стран.

Первыми в линейке появились вина производства Испании: Темпранильо – визитка Пиренейского полуострова и Айрен – оба вида из региона Ла-Манча. Все эти сорта – одни из самых популярных в Испании.

В основе концепта мы использовали элементы мозаики великого Гауди.

Встречайте.



Вино виноградное натуральное сухое белое «Москатель»



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

- Яркое вино полученное произведено из винограда, выросшего в Ла-Манче (Испания) .
- Золотистое вино со сладким ароматом. Свежие цитрусовые и цветочные нотки сопровождают аромат этого вина, а мускатный вкус сопровождается мягким фруктовым послевкусием.
- Вино хорошо сочетается с морепродуктами, рыбой и блюдами из белого мяса.



Вино виноградное натуральное сухое красное «Темпранильо»

- ✓ Это полнотелое красное вино называют «визиткой Испании»: Темпранильо — один из самых известных сортов винограда Пиренейского полуострова.
- ✓ Данное вино – из региона Ла-Манча
- ✓ Вкус приятный гладкий с мягкими танинами, нотками свежих сочных красных ягод.
- ✓ Прекрасно сочетается практически со всеми видами блюд. Особенно хорошо - с жареным мясом, овощами гриль, зрелыми сырами и также сладкими фруктами.



Вино виноградное натуральное сухое белое «Айрен»



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

- Яркое вино полученное из одноименного сорта белого винограда Айрен, распространенного в Испании.
- Данное вино – из региона Ла-Манча
- Цвет светло-соломенный с завораживающим букетом цитрусовых и тропических фруктов с цветочными нотками.
- Вкус сбалансированный, шелковистый.
- Вино хорошо подойдет в качестве аперитива или сопровождения к морепродуктам, рыбе, блюдам из белого мяса и свежим овощам.





**WORLD
COLLECTION**



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Линейка аргентинских вин «WORLD COLLECTION»

ЗАО «Минский завод виноградных вин», сентябрь,
2019





TM «WORLD COLLECTION»

В мае 2019 ЗАО «Минский Завод виноградных вин» начал розлив импортных вин под TM «World Collection». Мы хотим познакомить потребителя с наиболее популярными и классическими сортовыми видами вин из разных стран. Первыми в линейке появились вина производства Испании. В сентябре вашему вниманию представляются вина Аргентины.

Аргентина разделена на провинции. Виноградарство в основном развито вдоль западной части страны, у подножия гор Анд. Мендоса, Сан-Хуан и Сальта являются наиболее важными провинциями, где осуществляется виноградарство. Из этих регионов и привезены наши вина. В основе концепта этикетки были использованы этнические мотивы коренных народов Аргентины.

Итак, встречайте!

- ✓ Вино виноградное натуральное сухое белое особое Torrontes
- ✓ Вино виноградное натуральное сухое красное «Мальбек»
- ✓ Вино виноградное натуральное сухое белое «Пино Гриджио»



WORLD
COLLECTION



Вино виноградное натуральное сухое особое белое «Торронтес» (TORRONTES)

- ✓ Торронтес - уникальный аргентинский сорт винограда, выведенный на латиноамериканской земле в провинции Сальта в долине Кафайяте – признанном лучшем регионе, для выращивания данного сорта винограда.
- ✓ Отличительная особенность этого вина – сладкий фруктовый аромат, выразительный характер, насыщенный ароматом цветов, специй и тропических фруктов при сухой естественной кислотности во вкусе.
- ✓ Цвет вина светло-желтый.
- ✓ Прекрасно сочетается с азиатской кухней. Также Торронтес может сопровождать блюда из рыбы и морепродуктов, мяса курицы, копченостей, молодых и средней зрелости сыров.
- ✓ Употребляют молодым, охлажденным до 10-12 °С.
- ✓ Крепость: 13,6-16 %, срок годности – 24 месяца с даты розлива



**WORLD
COLLECTION**



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



Вино виноградное натуральное сухое красное «Мальбек» (MALBEC)

- ✓ Мальбек – визитная карточка аргентинского виноделия. Это темно-бордовое вино привезено из провинции Мендоса, из микрорегиона «примера зона», расположенного у подножия Анд.
- ✓ Отличается насыщенным темным цветом и безупречным балансом между пронзительным ароматом, нежным вкусом и запоминающимся бархатным послевкусием.
- ✓ Безупречный вкусовой ягодный шлейф сопровождается нюансами ароматов фиалки, кофе и танина.
- ✓ Оптимальная температура подачи – 15-18 °С.
- ✓ Гастрономическое сопровождение - мясные, сырные и рыбные блюда. Кроме того, напитки отлично проявляют себя с персиком, манго и оливками.
- ✓ Крепость: 10-13,5 %, срок годности – 24 месяца с даты



**WORLD
COLLECTION**



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Вино виноградное натуральное сухое белое «Пино Гриджио» (PINOT GRIGIO)

- ✓ Вино изготовлено из популярного сорта винограда Пино Гри, выращенного в Аргентине в провинции Мендоса, в долине Юко.
- ✓ Обладает ровным чистым соломенным цветом с яркими отблесками.
- ✓ Букет свежий и насыщенный, с преобладанием спелых фруктов, с легкими нотами белых цветов и цитрусовых.
- ✓ Вкус элегантный и бархатистый, хорошо структурированный, со свежим фруктовым послевкусием.
- ✓ Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов, салатами, пастой, блюдами из грибов и мяса птицы.
- ✓ Рекомендуется подавать к столу охлажденным до 8-10 °С.
- ✓ Крепость: 10,0-13,5 %, срок годности – 24 месяца с даты



**WORLD
COLLECTION**



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

ЗАО «Минский завод виноградных вин», май,
2020

Линейка итальянских вин

Castelli Romani





MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Италия - идеальный климат
для виноделов.



Castelli Romani



ЗАО "Минский завод виноградных вин" УНП 190130976

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ТМ «CASTELLI ROMANI»

Castelli Romani


MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

С мая 2019 ЗАО «Минский Завод виноградных вин» занимается розливом импортных вин. Так у нас появились испанские и аргентинские вина под ТМ «World Collection», постепенно завоевавшие себе популярность. Сейчас мы хотим вас познакомить с итальянскими винами **ТМ «Castelli Romani»**.

Эти вина привезены из региона Апулия. Благодаря великолепным климатическим условиям, Апулия занимает прочные позиции на энологическом рынке Италии. В 2012 году в этом регионе было произведено 75% всего итальянского вина.

Апу́лия (Пулия, ит. Puglia) – вытянутый прибрежный регион на юго-востоке Италии, формирующий каблук «сапога», какой мы видим Италию на карте. На винной карте страны Апулия – бьющий фонтаном источник вин. С точки зрения терруара, Апулия располагает широким арсеналом, благоприятствующим активному возделыванию лозы. Жаркий средиземноморский климат, обилие солнца и периодические морские бризы создают почти идеальные условия для виноградарства.

Встречайте – **ТМ «Castelli Romani»**.



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Вино виноградное натуральное сухое белое «TREBBIANO»/«Треббиано»

- ✓Треббиано – легкое сухое вино из одноименного винограда, выращенного в регионе Апулия (Италия).
- ✓Спирт – 10-13,5 %
- ✓Обладает светло-соломенным цветом с приятным букетом цитрусовых и тропических фруктов. Вкус сбалансированный, легкий.
- ✓Это вино особенно хорошо в паре с традиционной итальянской едой - пиццей, пастой с различными соусами, белым мясом, рыбой и сырами.

Castelli Romani



Вино виноградное натуральное сухое красное «SANGIOVESE»/ «Санджовезе»

- ✓ Санджовезе – сортовое вино из одноименного сорта винограда, выращенного в регионе Апулия (Италия).
- ✓ Спирт – 10-13,5 %
- ✓ Отличается приятным гранатовым цветом. Базовые ноты в аромате - фиалковые и вишневые. На втором плане - шелковица и черешня. Во вкусе преобладают фруктовые гармонии. Уровень танинов – чуть выше среднего.
- ✓ Это вино – идеальный аккомпанемент к разным видам паст и пицце, морепродуктам и сырам. Все закуски желательно щедро приправить итальянскими специями и оливковым маслом.

Castelli Romani



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

**Франци
Я**

CUVÉE SAINTE-ANNE/Кюве Сент Энн,

Франция



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



*Сухие,
купажированные*

*полусухие,
купажированные*

*полусладкие,
купажированные*

Марочные (выдержанные) купажированные французские вина.

Выдержанные – вина, которые выдерживаются до розлива не менее! 1,5 лет.

Алкоголь 12 % Без дальнейшей выдержки в бутылке (доп. 3-5 лет в бутылке - это уже коллекционные вина).

Объем: 0,75

«LAFAURIE»/«Лафори», Франция



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



сухи

Сухие купажируемые вина (производитель находится в Бордо)

Алкоголь 12,5 %

Объем: 0,75



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Итали
Я

IGT (итал.) или TGI (англ.)



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Indicazione Geografica Tipica (Типичное географическое наименование) – один из пяти существующих знаков, подтверждающих качество итальянского вина.

Он был введён для продвижения напитков хорошего качества, но несоответствующих требованиям более жёстких категорий.

В отличие от DOP или DOCG винодельческие товары категории IGT не обязаны производиться из винограда, полностью собранного на ограниченной территории. Вина с этим логотипом могут не содержать информацию о происхождении сорта винограда. Однако это не влияет на их качество.

Не стоит путать напитки категории IGT со «столовыми винами», так как последние состоят из смеси двух или более вин, в результате чего их названия обычно не имеют конкретики. Одно из **требований IGT** состоит в том, чтобы минимум 85% используемого винограда было получено на конкретной территории и имело характерные вкусоароматические свойства. Остальные 15% могут быть другого сорта, собранного в этом же регионе или в областях, прилегающих к нему.

На сегодня только 118 итальянских вин имеют знак качества IGT. Но этот список с каждым годом сокращается, так как производители через 5 лет после получения категории могут обратиться за присвоением более высокого статуса, например, DOC.

«SANGIOVESE RUBICONE» IGT / «Санджовезе Рубикон», Италия
«TREBBIANO RUBICONE» IGT / «Треббьяно Рубикон», Италия



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



*Сухие,
сортовые*

Треббьяно (белое) и Санджовезе (красное)

Сортовые сухие вина типичного географического обозначения, Италия, регион Эмилья Романья, река RUBICONE

Алкоголь 11,5 %

Объем: 0,75

«SANGIOVESE RUBICONE» IGT / «Санджовезе Рубикон», Италия
«TREBBIANO RUBICONE» IGT / «Треббьяно Рубикон», Италия



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



**Полусладкие,
сортовые**

Треббиано (белое) и Санджовезе (красное). - Сортовые полусладкие вина типичного географического обозначения, Италия, регион Эмилья Романья, река RUBICONE
Тот же регион, другая марка – Бертолетти.

Алкоголь 11,5 %

Объем: 0,75

Регион Emilia-Romagna/Эмилия-Романья

Эмилия-Романья, которая считается гастро-столицей страны, является крупным производителем вина. Этот регион наиболее известен игристым красным вином Ламбруско и белыми винами из сорта **Треббиано**.

Другие сорта: Albana, Malvasia, **Sangiovese**

Санджовезе дает вина, которые лучше всего сопровождать едой. Высокая кислотность и заметная танинность хорошо сочетаются с пастой, мясом и сыром пекорино», — отмечал критик Тим Аткин. **Типичные ноты в аромате Sangiovese** — вишня и фиалка, но также звучат и другие: красная слива, клубника, инжир, табак, помидор, кожа, тимьян, сушеная роза. Выдержка в дубовых бочках добавляет тона ванили, жареного хлеба, кофе.

Треббьяно, или треббьяно тоскано — белый итальянский сорт. Несмотря на то, что треббьяно сильно уступает в известности шардоне или рислингу, это один из самых распространенных белых сортов в мире.

Благодаря своей легкости и среднему содержанию алкоголя треббьяно прекрасно сочетается со множеством блюд. Твердые итальянские сыры, пицца, паста, морепродукты — хорошие варианты для треббиано.

Ароматы и вкус Trebbiano

Белый персик. груша. лимон. зеленое яблоко. базилик. акация.

«VILLA PIADETTO»/»Вилла Пьядетто», Италия



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



Сухое, сортовое. PGI

!!!

Pino Grogio (Пино Гриджио) – отличное вино. Сухое белое сортовое виноград Пино Гри, Protected geographical indication/Защищенное географическое наименование
Вина попроще – Мерло и Шардоне – сортовые полусладкие вина.

Алкоголь 11,5 %

Объем: 0,75



**Полусладкие,
сортовые**



IGP (итал.) или PGI (англ.)



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Indicazione Geografica Protetta (Защищённое географическое наименование) – знак качества, пришедший в Италию из ЕС для защиты продуктов питания и сельскохозяйственной продукции, хотя бы одна из характеристик которых (название, качество, традиции) непосредственно связана с территорией производства.

В отличие от других стандартов, для IGP достаточно, чтобы один из этапов подготовки сырья, переработки или производства был связан с конкретной местностью.

Знак качества IGP был введён в Италии для защиты традиционных продуктов от подделок и неправомерного использования товарных знаков. Получить отличительный знак IGP достаточно непростая задача. Для этого производители обращаются в Министерство сельского и лесного хозяйства с заявлением, подробно описывающим историческое происхождение, территорию и специфику продукта. Организуется встреча производителей и представителей Торгово-промышленной палаты для проверки соответствия товара всем требованиям регламента. Полученные данные направляются Европейскую комиссию, за которой и будет окончательное решение. После получения категории независимый орган спецификации, признанный министерством, регулярно контролирует соблюдение всех правил.



**Сухие,
купажные**

Вина сухие (Италия). По сахарам – полусухие.
Мегапиткие. С очень ярко выраженной органолептикой.
Алкоголь 11,5 %
Объем: 0,75

«FIERO»/ «Фиеро», Италия



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



*сухие,
купажированные*

Ординарные вина производства Италия.

Объем: 0,75

*полусухие,
купажированные*

*полусладкие,
купажированные*



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

**Испани
я**

«PRINCE DE BAO»/«Принц де Бао», Испания



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



*сухие,
купажированные*

*полусладкие,
купажированные*

Ординарные купажированные испанские вина сухие и полусладкие. Белые - сорта винограда – Айрен и Мерсегера, красные – Бобал и Монсатрел.

Объем: 0,75

«CASTILLO CUVÉE DES PRINCES»/«Кастильо Кюве дес Принцесс», Испания



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



**сухие,
купажированные**

**полусладкие,
купажированные**

Ординарные купажированные испанские вина сухие и полусладкие. Белые - сорта винограда – Айрен и Мерсегера, красные – Бобал и Монсатрел.

Объем: 0,75



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000

Чили

«TOLTEN BY CARMEN»/«Тольтен бай Кармен», Чили



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



Сухие,
сортовые

Сортовые сухие ординарные вина производства Чили.
Белые и красные с металлической крышкой (исключение Карменере)
Объем: 0,75

«Эструендо»/»Эструэндо», CHILE



MINSK GRAPE WINE FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН
EST. 2000



Сухие,
сортвые

Вино натуральное виноградное сухое. Защищенное географическое наименование Protected geographical indication (PGI).

Алкоголь 12,5 %, сахар 2,5-4 – ближе к полусухим.

Объем: 0,75